



Regional und nachhaltig

ZUCKER VON SWEETFAMILY -
NATURPRODUKTE AUS NORDDEUTSCHLAND.

Heimisch. Norddeutsch. Seit 1838.

Von Anfang an passiert alles hier in der Region – die Rüben, aus denen wir unseren Zucker gewinnen, werden von norddeutschen Landwirten angebaut. Wir verstehen sie als unsere wichtigsten Partner, oft besteht die Zusammenarbeit schon seit Generationen. Der Rübenanbau hat hier im Norden Tradition.

Nachhaltigkeit:

Unser Rübenzucker ist ein nachhaltiges Lebensmittel – vom Anbau bis zur Produktion werden alle Teile der Rübe verwertet.

Die Blätter der Rüben verbleiben als natürlicher Grunddünger auf dem Feld. Aus Rübenschnitzeln und Melasse, die nach der Zuckergewinnung zurückbleiben, entsteht hochwertiges Tierfutter.

Die Zuckerrübe enthält zudem viel Wasser, das in der Produktion wiederverwertet wird. So müssen kaum externe Ressourcen genutzt werden.

Zuckerrüben IN ZAHLEN



- Die Zuckerrübe ist mit einem Zuckergehalt von rund 18 Prozent die zuckerreichste Pflanze Europas.
- Bevor sie geerntet wird, darf sie rund 210 Tage wachsen.
- Ihr Erntegewicht beträgt stolze 700 bis 1000 Gramm.
- Durchschnittlich sieben Rüben sind dazu nötig, ein Kilo besten Zuckers zu gewinnen.

Nordzucker AG
Küchenstraße 9
38100 Braunschweig

www.sweet-family.de

Für weitere Fragen erreichen Sie uns unter
0531 2411-441 oder kontakt@sweet-family.de

Wir sind auch bei:



Nordzucker

SweetFamily

Von den Feldern
IN DIE KÜCHE



www.sweet-family.de

Backen und Gelieren

MIT UNSEREN SWEETFAMILY BIO-PRODUKTEN

Bio

Der SweetFamily Bio-Zucker wird zu 100% aus Öko-Zuckerrüben gewonnen. Unsere Vertrags-Landwirte wirtschaften nach den strengen Regeln des ökologischen Landbaus.

Unsere Bio-Produkte



Zucker ist nicht gleich Zucker - DIE RICHTIGE SÜßE FÜR JEDEN ANLASS.



Gelieren & Einmachen:

SweetFamily Gelierzucker eignen sich für die Zubereitung köstlicher Konfitüren, Marmeladen und Gelees. Mit unserem Einmachzucker können frisches Obst und Gemüse haltbar gemacht werden.

Backen & Co:

Backzucker von SweetFamily lässt Kuchen, Muffins, Torten und Kekse einfach gelingen. Für alle Backideen haben wir den passenden Zucker.



Getränke:

Ob Tee, Kaffee oder Grog. Mit SweetFamily Kandis- oder Würfelzucker können Sie Ihr Lieblingsheißgetränk nach Belieben süßen.



Erdbeerkonfitüre MIT BASILIKUM UND LIMETTE

Zutaten

für 5 Gläser á 250 g

1 kg Erdbeeren
2 Bio-Limetten
20–24 Basilikumblättchen
500g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

1. Erdbeeren putzen, grob zerdrücken oder pürieren und mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Limetten heiß waschen, Schale in Zesten abziehen, Früchte auspressen. Beides zu den Erdbeeren geben. Basilikum waschen, trockentupfen und hacken.
2. Erdbeer-Zucker-Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, bei Bedarf abschäumen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

Gelierprobe

Einen Löffel heiße Fruchtzubereitung am Ende der angegebenen Kochzeit auf einen kalten Teller und kurz abkühlen lassen. Dann den Teller schräg halten: Verläuft die Zubereitung, muss sie noch etwas länger einkochen, bleibt sie fest, ist sie fertig.

3. Eine Gelierprobe machen. Basilikum unterrühren und Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Mehr Rezepte unter www.sweet-family.de



Heidelbeer-Zopf VEGAN

Zutaten für den Teig

15 g frische Hefe
400 g Weizenmehl (Type 550)
80 g SweetFamily Bio-Zucker
1 Prise Salz
100 ml Rapsöl
200 ml Hafermilch

1. Hefe zerbröckeln und mit Mehl, Bio-Zucker, Salz, Öl und Hafermilch glatt verkneten. Teig ca. 1/2 Minute kräftig durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.
2. Vegane Crème fraîche, Ingwer, gesiebten Bio-Puderzucker und Stärke verrühren. Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Zutaten für die Füllung

300 g vegane Crème fraîche
1 TL gemahlener Ingwer
50 g SweetFamily Bio-Puderzucker
20 g Speisestärke
300 g Heidelbeeren

3. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen. Creme darauf streichen, dabei an den Längsseiten etwas Teig freilassen. Heidelbeeren auf die Creme streuen und Teig längs aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrolle längs halbieren und beide Teile mit den Schnittflächen nach oben vorsichtig miteinander verschlingen, Enden gut festdrücken. Zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

Mehl zum Bearbeiten und SweetFamily Bio-Puderzucker zum Bestäuben

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zopf darin ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit Bio-Puderzucker bestäubt servieren.

Mehr Rezepte unter www.sweet-family.de