



Wiener Zucker Produktübersicht

KOCHEN, BACKEN, SÜßEN & MEHR



Wiener Staubzucker

Feiner, gemahlener und gesiebter Kristallzucker.

- Für feine Mehlspeisen, Glasuren und Schlagobers



Wiener Bio Staubzucker

Feiner, gemahlener und gesiebter Kristallzucker aus der Bio Zuckerrübe.

- Für feine Mehlspeisen, Glasuren und Schlagobers



Wiener Puderzucker

Noch feiner vermahlen als Staubzucker, eine extrafeine Sache zum Backen

- Für Spritzglasuren, Toppings, Fondants, Glasuren oder feine Cremes



Wiener Backzucker

Dieser Zucker hat eine spezielle Körnung, er ist besonders gut mischbar und leicht löslich. Den Unterschied merken Sie beim Backen.

- Für alle Arten feiner österreichischer Mehlspeisspezialitäten wie Torten und Kuchen aus Bisquit oder Sandmasse



Wiener Normalkristallzucker

Der klassische Zucker, dessen Kristallkörner grob und deutlich sichtbar sind. In der Küche universell einsetzbar.

- Für Gerichte und Getränke, bei denen Zucker mit Flüssigkeiten aufgekocht wird



Wiener Feinkristallzucker

Der universelle Zucker mit deutlich sichtbaren aber feinkörnigen Kristallen.

- Für köstliche Mehlspeisen wie Tiramisu-Eisparfait und zum Süßen von kalten und warmen Speisen und Getränken.



Wiener Braunzucker

Wiener Braunzucker ist Kristallzucker aus der Zuckerrübe, veredelt durch Karamellisierung und Zugabe von Rohrzuckersirup. Er hat einen exquisiten Geschmack durch sein herb-süßes Aroma und hebt die Würzkraft aller verwendeten Zutaten.

- Für Mürbteiggebäck, Honigmassen, Sandkuchen, Lebkuchen und Massen mit Schokolade, Nüssen oder Mohn, auch für Kaffee und andere Getränke - wenn eine spezielle Geschmacksnote gewünscht ist



Wiener Gelbzucker

Gelbzucker enthält Anteile von Sirup, mit dem typischen Geruch und dem malzigen Aroma intensiviert er den Geschmack von Süßspeisen

- Zum Kochen und Backen, eignet sich besonders für Lebkuchen, Christstollen, Mürbteigkekse, Mohn- und Nussfüllen

VERZIEREN & BESTREUEN



Wiener Staubzuckermühle

Mit der Wiener Staubzucker Mühle wird im Handumdrehen feiner Zucker frisch gemahlen! Es wird kein Sieb zum Bestreuen benötigt, nichts staubt und der Arbeitsplatz bleibt sauber.

- Zum Bestreuen und Verteilen von feinem Staubzucker auf Kuchen, Desserts, Keksen und feinem Backwerk



Wiener Streuzucker Glas + Wiener Streuzucker Nachfüllbeutel

Wiener Streuzucker ist ein besonders feiner und rieselfähiger Zucker, der nicht zergeht und nicht klumpt. Auch im praktischen Nachfüllbeutel erhältlich.

- Zum Bestreuen von warmen Mehlspeisen

Wiener Hagelzucker

Ist ein sehr backfester, grobkörniger Zucker, dessen Körner aus vielen kleinen zusammen-gepressten Kristallen bestehen.

- Zum Verzieren von Mehlspeisen wie Briochegebäck, Striezel und Zwetschenfleck



GETRÄNKE & CO



Wiener Demerara Brauner Rohrzucker kristallin

Eignet sich durch seine besondere Beschaffenheit hervorragend zum Backen sowie zum Süßen und zur Geschmacksverfeinerung. Er zaubert Exotik in jedes Cocktailglas.

- Für Heißgetränke wie z.B Tee, Kaffee oder Punsch oder kalte Mixgetränke und zum Backen



Wiener Demerara Brauner Würfel-Rohrzucker

Der aus Zuckerrohrsaft gewonnene Demerara Rohrzucker hat eine goldbraune Farbe und einen stark aromatischen, malzigen Geschmack.

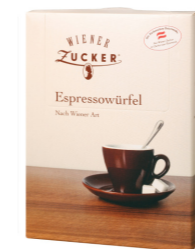
- Für Tee, Kaffee und andere Heißgetränke



Wiener Würfelzucker

Zu 4 g Würfeln gepresster Kristallzucker.

- Zum portionierten Süßen von Heißgetränken und Verfeinern von Obstknödeln.



Wiener Zucker Espressowürfel

Zu kleinen 2 g Würfeln gepresster Feinkristallzucker.

- Für individuelles Süßen des kleinen Braunen oder einer kräftigen Tasse Espresso.



Wiener Zuckersticks Hund & Katz

Die bunten Zuckersticks in der praktischen Klarsichtdose (50 Stück) versüßen einem im wahrsten Sinne des Wortes den Tag. Hund & Katz ist in zwei Editions erhältlich, so kommen sowohl Katzen- als auch Hundeliebhaber auf Ihre Kosten.

- Zum praktischen Süßen von allen Heißgetränken

Wiener Zuckerhut

Gepresster Feinkristallzucker in der traditionellen Kegelform, für stimmungsvolle Partynächte.

- Für die Zubereitung von Punsch und Feuerzangenbowle

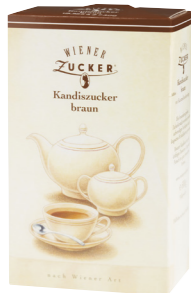




Wiener Kandiszucker weiss

besteht aus großen Zuckerkristalle, unterstreicht das Aroma wertvoller Teesorten und gibt ihnen eine besonders feine, exklusive Note.

- Für zarte Teesorten, zum Ansetzen von „geistigen“ und „nicht geistigen“ Getränken (z.B Likören) sowie für Zwetschkenröster



Wiener Kandiszucker braun

besteht aus großen Zuckerkristallen, wird überall dort verwendet, wo es gilt, mit Gefühl zu süßen und mit Muße & Geschmack zu genießen.

- Für kräftige Teesorten, Glühwein, Grog und Punsch sowie Rumtopf, Kompott, sowie in der feinen Küche verwendet, z.B.: Wildsauces



Wiener Kandiszucker Sticks

Der Kandiszucker Stick ist brauner Kandiszucker auf einem Holzstäbchen. Der Kandiszucker Stick ist ideal zum Süßen und Umrühren zugleich!

- Für Tee, Grog, Punsch oder kalte Cocktails

ZUCKER AUS ALLER WELT



Bio Kokosblütenzucker aus Java

die zarten Zuckerkristalle mit kräftigem karamellartigem Geschmack zergehen sofort auf der Zunge und sorgen für das gewisse Extra.

- Für Cremes, Desserts, Vinaigretten oder auch Reisgerichten & Getränken, verleiht eine feine, exotische Nuance



Weißer Rohrzucker aus Mauritius

wird aus dem Zuckerrohr gewonnen, die dunklen Pflanzenteile werden bei der Herstellung extrahiert, was dem weißen Rohrzucker eine besonders hohe Reinheit verschafft

- Für die Zubereitung von Cocktails, Bowle, Smoothies und mehr. Speziell dann, wenn keine Färbung erwünscht ist



Braune Rohrzucker Sticks aus Swasiland

exotische Zuckersticks mit einem fein aromatischen, karamellartigen Geschmack

- Zur Verfeinerung von Tee, Kaffee und vielen anderen köstlichen Getränken

EINKOCHEN



Wiener Gelierzucker 1:1

Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend. Haltbarkeit der Marmelade: min. 1 Jahr

- Für Marmeladen, Konfitüren, Gelees und selbst gemachte Fruchtsäfte



Wiener Gelierzucker 2:1 & Wiener Gelierzucker 2:1 XXL

Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend. Früchte und Gelierzucker werden im Verhältnis 2:1 verarbeitet, das ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Haltbarkeit der Marmelade: min. 1 Jahr

- Für leichte, fruchtige Marmeladen, Konfitüren und Gelees



Wiener Bio Gelierzucker 2:1

Bio Rübenzucker, der mit Pektin im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Es werden zwei Teile Frucht mit einem Teil Bio Gelierzucker (1/2 kg) verarbeitet. Der Bio Gelierzucker enthält keinerlei Konservierungsmittel, daher ist absolute Sauberkeit und Hygiene Voraussetzung. Haltbarkeit der Marmelade: einige Monate

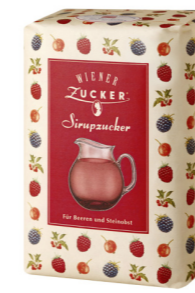
- Für leichte, fruchtige Marmeladen und Konfitüren



Wiener Gelierzucker 3:1

Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Früchte und Gelierzucker werden im Verhältnis 3:1 verarbeitet. Haltbarkeit der Marmelade: min. 1/2 Jahr

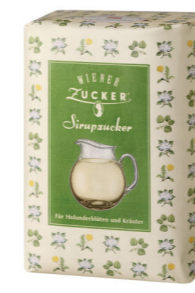
- Für alle, die Wert auf leichte Ernährung legen, zur Herstellung von fruchtigen, sehr leichten Marmeladen und Konfitüren



Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

besteht aus einer ausgewogenen Mischung von Wiener Feinkristallzucker, Zitronensäure und Pektinase, diese verhindert das Gelieren von stark pektinhaltigen Früchten.

- Für fruchtige Getränke und Sirupe aus Erdbeeren, Kirschen, Weichseln, Himbeeren, Äpfel und vielen mehr



Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter

besteht aus Wiener Feinkristallzucker und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt.

- Für köstliche Säfte und Sirup aus Holunderblüten und Kräutern aller Art wie z.B Zitronenmelisse oder Minze