

## Martin Daugaard Stevnhoved

---

**From:** Nina Damgaard Nielsen [nina.damgaard.nielsen@danisco.com]  
**Sent:** 9. december 2004 14:04  
**To:** Martin Stevnhoved  
**Subject:** Puddersukker?

Hej Martin,

Puddersukker er oprindeligt kaldenavnet på Lys Farin, som en mere tør og lysere variant af Brun Farin. Lys Farin indeholdte mindre rørsukkersirup end Brun Farin.

Lys Farin findes ikke længere i handlen i Danmark, men kan laves derhjemme ved at blande almindeligt sukker i Brun Farin:

500 g Lys Farin= 380 g sukker + 120 g Brun Farin

Med venlig hilsen  
Nina Damgaard

----- Forwarded by Rikke Boye/Communications/Staff/Danisco on 09-12-2004 14:02 -----

"Martin Stevnhoved"  
<martin@stevnhoved.dk>  
To: <[info@danisco.com](mailto:info@danisco.com)>  
cc:  
Subject: Puddersukker?

08-12-2004 18:42

Hej hos Danisco,

Jeg har et spørgsmål jeg håber I kan svare på.  
Vi har diskuteret hvad puddersukker egentligt er.

Er det flormelis? eller er det brun farin?

Og hvis det er brun farin, hvorfor kaldes det så det?  
"pudder" henleder jo mere tanken på noget hvidt pulver.

Kan I svare på det?

Mvh. Martin Stevnhoved.