



Rohkost-Info (Trockenfrüchte)

Anmerkung: Trockenfrüchte werden entweder an der Sonne oder im Trockenraum getrocknet. Besonders an der Sonne ist die (Außen)temperatur nicht zu steuern. Die Temperaturen werden hier aber nicht so extrem bzw. es findet ständig ein Luftaustausch statt, so dass selbst bei Lufttemperaturen von bis zu 60°C das Produkt selber nicht über 40 °C erhitzt wird (im Innern Temperatur ca. bei 30°C). In Trockenräumen kann es dagegen schon zu einer Erwärmung des Produkts über 40°C kommen.

Bemerkung		Über 40°C	Mit Salzwasser gewaschen	Schockgefroren
Soft-Feigen Projekt	Werden pasteurisiert	Ja	x	x
Soft-Aprikosen Projekt		Ja		x
Soft-Pflaumen ohne St.		Ja		
Natural Feigen Projekt		Nein	x	x
Protoben Feigen Projekt (incl. Demeter)		Nein	x	x
Layer Feigen Projekt		Nein	x	x
Wilde Aprikosen	Lufttrocknung mit max. 30°C angewärmter Luft	Nein		x
Aprikosen ganze, süße, Projekt (incl. Demeter)	Lufttrocknung mit max. 30°C angewärmter Luft	Nein		x
Sultaninen Projekt (incl. Demeter)	Lufttrocknung mit max. 30°C angewärmter Luft	Nein		
Türkische Rosinen geölt		Nein		
Korinthen		Nein		
Datteln mit Stein, Deglet Nour		Ja		
Datteln ohne Stein, Deglet Nour		Ja		
Pflaumen ohne Stein	Werden pasteurisiert (ca. 75°C)	Ja		
Apfelringe Maso del Gusto	Lufttrocknung mit entfeucht. Luft bei max. 40°C	Nein		
Birnenhälften		Ja		
Mischobst „extra“		Ja		
Ananas Ringe		Ja		
Bananen, ganz.		Ja		
Bananenchips		Ja		
Mango, getrocknet		Ja		
Cranberries	Trocknung bei 60-70°C	Ja		
Sauerkirschen o.St.	Trocknung bei 60-70°C	Ja		
Ingwerstäbchen kandiert		Ja		