

# Sultaninen

## Zutaten

Sultaninen\*, Sonnenblumenöl\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Herrlich saftig-süße und intensiv-aromatische Sultaninen aus dem Rapunzel Türkei-Projekt. Die hellen Trauben werden unter der türkischen Sonne getrocknet. Sultaninen werden vor dem Trocknen gedippt, dadurch verkürzt sich die Trocknungszeit und ihre helle Farbe bleibt erhalten. Die türkischen Sultaninen stammen aus dem Dorfprojekt Salihli.

## Herstellung

Vor dem Trocknen werden die Trauben 'gedippt', d. h. mit einer 5%igen Lösung aus Pottasche (Kaliumkarbonat), Olivenöl und Wasser besprüht. Die Trocknungszeit wird dadurch auf etwa 3-5 Tage verringert. Nach der Trocknung werden die Sultaninen gewaschen und sortiert. Um ein Zusammenkleben zu verhindern, werden die Beeren nach dem Trocknen mit Sonnenblumenöl benetzt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Türkei

## Verwendung

ins Müsli, für alle Süßspeisen, zum Backen und Naschen

## Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Sultaninen

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	1404 kJ
<b>Brennwert kcal</b>	331 kcal
<b>Fett</b>	0,57 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,10 g
<b>Kohlenhydrate</b>	74,80 g
<b>davon Zucker</b>	74,80 g
<b>Ballaststoffe</b>	5,4 g
<b>Eiweiß</b>	2,80 g
<b>Salz</b>	0,014 g

**Eier oder Eierzeugnisse**

**Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse**

**Fisch oder Fischerzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse**

**Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse**

**Lupine oder Lupinerzeugnisse**

**Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose**

**Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse**

**Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**

**Senf oder Senferzeugnisse**

**Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse**

**Soja oder Sojaerzeugnisse**

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**