

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

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

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG **Eiweiß oder Eiererzeugnisse**

USt-IdNr.: DE 129088402

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse