Sultaninen

abgepackt im Hause Rapunzel

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 und werden kontrolliert biologisch angebaut.

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	1422 kJ
Brennwert kcal	335 kcal
Fett	0,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	77,00 g
davon Zucker	70,00 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	2,60 g
Salz	0,010 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
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