

Weisser Belag auf getrockneten Pflaumen

Immer wieder haben wir Anfragen bezüglich des weissen Belags auf den Trockenfrüchten. Dieser Belag wird irrtümlicherweise oft mit Schimmel verwechselt. In den allermeisten Fällen handelt es sich um die Auszuckerung der Früchte. Dies ist ein ganz natürlicher Vorgang, die Qualität der Frucht wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei der Trocknung der Früchte bleibt eine Restfeuchtigkeit bestehen, die sich im Laufe der Aufbewahrungszeit immer weiter verringert und nach aussen tritt. Mit diesem Wasser gelangt auch der Fruchtzucker auf die Aussenfläche der Trockenfrüchte, der dann dort trocknet und als weisse Schicht zu sehen ist.

Konventionelle Trockenfrüchte werden häufig mit Schwefeldioxid begast, um sie zu konservieren und ein Auszuckern zu vermeiden. Schwefeldioxid ist ein Antioxidationsmittel, welches unter anderem das wertvolle Vitamin B1 zerstört und bei empfindlichen Menschen Kopfschmerzen, Migräne, Durchfall und sogar Asthma-Anfälle auslösen kann.

Die Auszuckerung belegt die Naturbelassenheit unserer Trockenfrüchte. Biofarm Knospe-Produkte sind schonend verarbeitet und stehen für eine hohe Qualität ohne Zusatzstoffe.

