

## Qu'est-ce que cette pellicule blanche sur les prunes séchées?

Nous continuons de recevoir des questions concernant le dépôt blanc sur les fruits secs. Ce dépôt est souvent confondu, par erreur, avec de la moisissure. Dans la grande majorité des cas, il s'agit tout simplement de la saccharification des fruits. Ce processus est tout à fait naturel, la qualité du fruit n'en est pas affectée.

Lors du séchage des fruits, il reste de l'humidité résiduelle qui se résorbe peu à peu au cours de la période de conservation tout en s'échappant vers l'extérieur. Avec cette eau, le fructose se dépose également sur la surface extérieure des fruits secs, où en séchant il prend l'apparence d'une pellicule blanche.

Les fruits secs conventionnels sont souvent fumigés au dioxyde de soufre afin de les conserver et d'éviter qu'ils ne perdent leur sucre. Le dioxyde de soufre est un antioxydant qui détruit notamment la précieuse vitamine B1 et peut provoquer des maux de tête, des migraines, des diarrhées et même des crises d'asthme chez les personnes sensibles.

La saccharification atteste de la naturalité de nos fruits secs. Les produits Bourgeon de Biofarm sont traités avec soin et sont synonymes de qualité supérieure sans additifs.

