



# Trockenfrüchte

## Was ist das für ein weißer Belag auf den Trockenfrüchten?

Häufig erreichen uns gerade im Frühjahr und Sommer, vor dem Eintreffen der neuen Ernte, immer wieder Anfragen bezüglich weißer Kristalle auf Trockenfrüchten. Irrtümlicherweise wird dieser Belag, der in erster Linie bei Feigen und Pflaumen zu beobachten ist, schnell mit Schimmel verwechselt. Dabei handelt es sich in den meisten Fällen um ein Auszuckern der Früchte, welches die Qualität jedoch nicht beeinträchtigt. Ganz im Gegenteil:

**Die Auszuckerung stellt einen ganz natürlichen Vorgang dar.** 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 Trockenfrucht, der dann dort trocknet und als weiße Schicht zu sehen ist.

Diese Auszuckerung belegt die Naturbelassenheit und hervorragende biologische Qualität der Davert Trockenfrüchte.

Konventionelle Trockenfrüchte dagegen werden häufig mit Schwefeldioxid begast, um sie zu konservieren und ein Auszuckern zu vermeiden. Hierbei handelt es sich um ein Nervengift, welches unter anderem das wertvolle Vitamin B<sub>1</sub> zerstört und bei empfindlichen Menschen Kopfschmerzen, Migräne, Durchfall und sogar Asthma-Anfälle auslösen kann.

Im biologischen Anbau ist diese Methode - verständlicherweise - strengstens verboten. Bei Davert lagern die sensiblen Früchte in einem der zwei Kühllhäuser, so dass die leckeren Vitaminbomben lange Zeit frisch bleiben. Ein Auszuckern der Früchte kann so aber nur herausgezögert, jedoch nicht ganz vermieden werden.