

Aprikosen ganze Frucht ohne Stein

Die Aprikosen werden aus gesunder ausgereifter Frischware hergestellt, entsteint und getrocknet. Die Aprikosen sind zur Herstellung von Desserts, Konfekten, Fruchtsuppen und Garnituren, aber auch zur Bereicherung des Frühstücksbüffets, zum Rohverzehr und für Füllungen bestens geeignet.

Zubereitung: Aprikosen kurz in kaltem Wasser waschen und mit der 5-fachen Menge an Wasser weichkochen. Je nach Geschmack Zucker zufügen und mit SICCA "Quick & Easy" Stärke abbinden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1088 kj
Brennwert kcal	260 kcal
Fett	0.45 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.03 g
Kohlenhydrate	66.50 g
davon Zucker	21.79 g
Eiweiß	5.00 g

Zutaten

Aprikosen geschwefelt.