

Entsaften von Obst

Entsaftungsgut:	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in Minuten
Äpfel reif / unreif	20 – 50	60
Birne	50	60
Brombeere	100	30
Erdbeeren	50	30
Heidelbeeren	100	45
Himbeeren	80	30
Holunderbeeren	80	30
Johannisbeeren rot	100	45
Johannisbeeren schwarz	150	45
Kirschen Süß	50	45
Kirschen Sauer	100	45
Pflaumen	100	45
Pfirsich	50	45
Preiselbeeren	100	60
Quitten	100	60
Rhabarber	100	45
Stachelbeeren	100	45
Weintrauben	50	45
Zwetschken	80	45