



Appels

Appels zijn algemeen bekend, vers welteverstaan. Gedroogde appels kwamen met name uit China, Italië en Amerika, echter is er de laatste tijd een verschuiving opgetreden en komen ze tegenwoordig veelal uit Chili en Argentinië. De gedroogde appel is meestal een Granny Smith en anders is het een Red Delicious, Golden Delicious of een Morgenduft. Voor 1 kilo gedroogde appels is zo'n 8-9 kilo verse appels nodig. De appels worden op maat gesorteerd en gesneden in de juiste vorm (quarters, diced of schuiven). Daarna worden de appels machinaal gedroogd tot het juiste vocht percentage is bereikt. Deze drooginstallaties worden ook gebruikt voor het drogen van groenten. De mooie lichtgele, witte kleur wordt bereikt door zwavelen, zwavelen is ook noodzakelijk om schimmels en schadelijke bacteriën te doden. Het zwavelgehalte kan uitstekend gedoseerd worden.



Land van herkomst

Chili, Argentinië, China.

Voedingswaarden

Gedroogde appels zijn rijk aan kalium en calcium en bevatten verder veel energie. Verder zijn ze rijk aan vitamine B1 & 2 en aan vitamine C.

Overig

Gedroogde appels zijn zeer geschikt voor backpackers, omdat ze licht zijn en veel energie en vitaminen bevatten.