

### **Sultaninen :**

- werden aus weißen, kernlosen Trauben hergestellt
- trocknen 5 Tage an der Sonne
- werden vor dem Trocknen ‚gedippt‘, also mit Öl und Salz behandelt. Dabei löst sich die äußere Schale und Wasser wird entzogen. Dadurch können sie schneller trocknen und behalten außerdem die helle Farbe

### **Rosinen :**

- werden aus weißen Trauben hergestellt
- trocknen 5 - 7 Tage an der Sonne
- sind nach der Trocknung dunkler als Sultaninen
- sind auch preiswerter als Sultaninen, da unbehandelt

### **Korinthen :**

- kommen aus Korinth
- sind eine andere Rebsorte als Sultaninen und Rosinen
- sind sehr kleine violett-/schwarze Trauben
- sind seltener als Sultaninen und Rosinen