

1. Procedeu de obținere a desertului de prune conservat care include prelucrarea prealabilă a prunelor uscate, așezarea lor în ambalaj, turnarea soluției alcoolice și închiderea ambalajului, *caracterizat prin aceea că* înainte de așezarea în ambalaj din prunele uscate se scot sâmburii, se umplu prunele cu miez de nucă și se blanșează în soluție de hidrați de carbon de concentrația de 65...75% mas. la temperatura de 85...107°C timp de 10...15 min, tăria soluției alcoolice fiind de 16...55% vol.
2. Procedeu, conform revendicării 1, *caracterizat prin aceea că* în soluția alcoolică se introduc suplimentar aromatizatoare.
3. Procedeu, conform revendicării 1, *caracterizat prin aceea că* în soluția alcoolică se introduc suplimentar condimente.