

1. Procedeu de obținere a prunelor marinate ce include sortarea lor, înlăturarea pedunculilor, tratarea contra plesnirii, adăugarea marinatei, caracterizat prin aceea că tratarea contra plesnirii se efectuează prin uscarea prunelor până la umiditatea 25...45%, din prune se scot sâmburii, apoi în ele se introduce umplutura și se adaugă marinata cu temperatura de 80...95°C.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că umplerea prunelor se efectuează cu miez de nucă.
3. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că umplerea prunelor se efectuează cu felii de usturoi.
4. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că marinata se pregătește cu adăugarea acidului acetic sau soluției de acid acetic, sau oțetului de vin, sau oțetului de mere.
5. Procedeu conform revendicării 4, caracterizat prin aceea că soluțiile de acid acetic, sau de oțet de vin, sau de oțet de mere se folosesc în formă de tincturile respective de plante aromatice.
6. Procedeu conform revendicării 4, caracterizat prin aceea că soluția de acid acetic, sau oțetul de vin, sau oțetul de mere se aromatizează cu substanțe aromatice naturale sau natural-identice.
7. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în marinată se adaugă suplimentar acid lactic.
8. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în marinată se adaugă separat sau în amestec siropuri de fructe, sucuri de fructe, vinuri de fructe și pomușoare, miere sau zahăr.