

1. Procedeu de obținere a desertului de fructe uscate cu miez de nucă care include pregătirea fructelor, umplerea fructelor fără sâmburi cu miez de nucă, așezarea lor în ambalaj, turnarea și ermetizarea, caracterizat prin aceea că fructele umplute cu miez de nucă se usucă până la activitatea apei în ele de 0,6...0,7, iar turnarea se efectuează cu miere de albine, totodată raportul dintre fructele umplute cu miez de nucă și mierea de albine este de 1: (0,8 ... 1,9).
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de fructe se utilizează prune și/sau caise proaspete sau uscate.
3. Procedeu conform revendicărilor 1 și 2, caracterizat prin aceea că miezul de nucă în prealabil se sortează, se divizează în sferturi și se încălzește la temperatura de 83...85°C, timp de 10...15 min.
4. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că înainte de așezare în ambalaj fructele umplute cu miez de nucă se răcesc și se taie de-a curmezișul.