

# Rüstverluste

(Abfälle in % beim Rüsten von Gemüse)

Blumenkohl	30 %	Bohnen	5 %
Broccoli	60 %	Erbsen	50 %
Fenchel	15 %	Gurken	10 %
Karotte	20 %	Kartoffel von Hand geschält	20 %
Kartoffel Maschine geschält	30 %	Kartoffel Schale gekocht	10 %
Kefen	5 %	Knollensellerie	30 %
Kohlrabi	15 %	Kopfsalat	30 %
Lattich	20 %	Lauch	20 %
Nüsslersalat	10 %	Peperoni	15 %
Randen	10 %	Rhabarber	15 %
Rosenkohl	15 %	Rotkraut	15 %
Schwarzwurzel	30 %	Spargel	30 %
Spinat	10 %	Tomaten, geschält, entkernt	50 %
Weisskabis	15 %	Zuchetti	5 %
Zwiebeln	10 %		