



Natürlich,  
vielseitig,  
lecker

## CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

Als Non-Profit-Organisation des Staates Kalifornien vertritt die California Walnut Commission (CWC) die Interessen der Walnussindustrie. Dazu gehören über 4.800 kalifornische Walnussbauern und fast 100 Unternehmen für Verarbeitung, Verpackung und Export.

Als Ansprechpartner für die Lebensmittelindustrie bietet CWC Unterstützung bei der Verarbeitung von Walnüssen sowie bei der Entwicklung neuer Produkte an.



California Walnut Commission

Trade Representation Europe · c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh  
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: CWC@californiawalnuts.de

[www.californiawalnuts.eu](http://www.californiawalnuts.eu)

# BACKWAREN mit kalifornischem Sonnenschein



PRODUKTINFORMATIONEN FÜR  
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

## SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN PERFEKT FÜR BACKWAREN

In der Sonne gewachsen und ganzjährig verfügbar: Das sind kalifornische Walnüsse. Ihr milder Geschmack macht sie zur idealen Zutat in süßen und herzhaften Broten, Gebäck, Kuchen und anderen Backwaren. Die hervorragende Qualität erlaubt die vielseitige Weiterverarbeitung der Rohware. Walnüsse aus Kalifornien entsprechen einigen der strengsten Vorschriften der Welt zur Lebensmittelsicherheit. Sie erfüllen oder übertreffen sowohl die Standards des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums USDA als auch die speziellen Vorschriften des Bundesstaates Kalifornien.

Verbraucher in Deutschland schätzen kalifornische Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse und akzeptieren ein adäquates Preisniveau. Dadurch sind sie für den Einsatz im weiten Bereich von Backwaren des mittleren und höheren Preissegments besonders prädestiniert.

Walnüsse sind nährstoffreich und bieten Konsumenten einen deutlichen Mehrwert. Als einzige Nussart enthalten sie einen signifikanten Anteil an Omega-3-Fettsäuren, speziell Alpha-Linolensäure, und sind damit für gesundheitsbewusste Verbraucher äußerst attraktiv: Der Nutzen für die Herzgesundheit wurde durch die Genehmigung eines entsprechenden Health Claims durch die EFSA offiziell bestätigt. Die explizite Erwähnung dieses gesundheitlichen Vorteils kann Backwaren mit Walnüssen eine besonders hochwertige Anmutung geben.

### HÖCHSTE STANDARDS IN QUALITÄT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Standardisierte Anbau- und Erntemethoden
- Regelmäßige Kontrollen durch staatliche Institutionen (u.a. USDA, FDA, CDFA) in den USA
- Schnelle Ernte durch vollautomatische Erntemaschinen, so dass alle Nüsse eines Baumes umgehend eingesammelt werden
- Sofortige Stabilisierung: Professionelle, schonende Trocknungsmethoden innerhalb weniger Tage nach der Ernte zur Erhaltung von Frische und Qualität
- Standardisierte Trocknung reduziert Wassergehalt auf 8 % Restfeuchte

### RICHTIGE LAGERUNG

Walnusskerne ohne Schale sind ein semi-frischer Rohstoff. Die Haltbarkeit wird durch Temperatur, Licht und Feuchte maßgeblich beeinflusst. Bei fachgerechter Lagerung können Walnüsse ohne weiteres bis zu einem Jahr aufbewahrt werden:

- Kühlung bei 2 bis 5 °C bei Verwendung innerhalb von 6 Monaten
- Tiefkühlung bei -18 °C bei Verwendung innerhalb von einem Jahr
- Lichtgeschützt/dunkel
- 55–65 % relative Luftfeuchte
- Aufbewahrung in einem luftdichten, geruchsneutralen Behälter, um das Aufnehmen von Gerüchen anderer Zutaten/Nahrungsmittel zu vermeiden

### WEITERE EINFLUSSFAKTOREN FÜR DIE HALTBARKEIT VON WALNUSSKERNEN:

- Größe der Oberfläche: eine Zerkleinerung erst unmittelbar vor der Weiterverarbeitung wird empfohlen
- Oberflächenmaterial der Zerkleinerungsmaschinen: inertes Material reduziert die Oxidationsanfälligkeit (V4A besser geeignet als Stahl o.ä.)

## PRODUKTENTWICKLUNG MIT WALNÜSSEN

Sie wollen qualitativ hochwertige Backwaren mit kalifornischen Walnüssen herstellen? Dann sollten Sie einige Aspekte bei der Produktentwicklung berücksichtigen.

### GESCHMACK

Kalifornische Walnüsse eignen sich durch ihren milden Geschmack und ihre angenehme Textur sehr gut für die Verwendung in süßen, herzhaften oder auch neutraleren Backwaren wie Broten. Dabei enthalten typische kalifornische Sorten eine nur sehr dezente Bitternote. Sie wird durch Tannine und Catechine bedingt und trägt in Kombination mit würzigen oder süßen Noten zu einem harmonischen Geschmackserlebnis bei.



### ERHITZEN

Durch spezielle Erhitzungsverfahren, z.B. Rösten oder Karamellisieren, können Feuchtigkeit, Geschmack, Farbe und zum Teil auch die mikrobiologische Keimzahl von Walnüssen verändert werden. Um die Gefahr von Fehlgerüchen oder anderen Qualitätseinbußen zu reduzieren, sollte die Temperatur dabei nicht über 145 °C; besser noch unter 125 °C liegen. Aus diesem Grund wird ein Mitbacken von Walnüssen auf der Oberfläche von Backwaren nicht empfohlen. Eine Verwendung im Teig oder in Massen schützt die Nüsse besser vor übermäßiger Hitzebelastung. Bei Walnüssen, die aus visuellen oder konzeptionellen Gesichtspunkten auf der Produktoberseite platziert werden sollen, empfiehlt sich das Aufbringen erst nach dem Backen mittels geeigneter Klebmaterialien wie Glasuren o.ä. Eine schonende Erhitzung bei niedrigen Temperaturen und einer verlängerten Verweilzeit wirkt sich deutlich positiv auf den Walnussgeschmack und die Haltbarkeit aus. Der Effekt der Temperatur ist dabei wesentlich größer als der der Erhitzungsdauer.

### FEUCHTIGKEIT

Für Produkte mit längeren Haltbarkeiten sind niedrigere Gesamtfeuchten im Endprodukt notwendig, denn ein erhöhter Wassergehalt kann zur Bildung von Fehlgerüchen führen. Abhilfe schafft hier eine Lagerung bei niedrigen Temperaturen. Für süße Backwaren bietet sich außerdem eine Trennschicht aus beispielsweise Zucker oder Schokolade an. Bei Frischprodukten mit kürzerer Haltbarkeit spielt die Feuchtigkeit jedoch eine untergeordnete Rolle. Hier ist zu beachten, dass die anfangs festen Walnüsse mit der Zeit etwas weicher werden. Der Einsatz von geeigneten wasserunlöslichen Trennschichten kann diesem Effekt teilweise entgegenwirken.

### LUFTABSCHLUSS

Um zu vermeiden, dass die Erzeugnisse ranzig werden sowie darüber hinaus eine längere Haltbarkeit zu erreichen, sollten die Endprodukte mit Materialien verpackt werden, die sie vor Sauerstoff und Licht schützen.

### KEIMREDUKTION

Eine Methode, die mikrobiologische Keimbelastung auf der Oberfläche der Walnüsse zu reduzieren, ist z.B. die Behandlung mit Satttdampf unter Vakuum. Bei fachgerechter Anwendung bleiben Qualität und Haltbarkeit der Walnüsse dabei unverändert. Erst durch dieses Verfahren wird der Einsatz von Walnüssen auch in mikrobiologisch sensiblen Produkten ohne Qualitätseinbußen ermöglicht.

### VERWENDUNG IN TEIGMASSEN

Walnussstücke sinken in einem weichen Teig zu Boden. So kann es zu einer ungleichmäßigen Verteilung in der fertigen Backware kommen. Das kann durch eine Beschichtung der Walnüsse, unter anderem mit Stärke, verhindert werden. Alternativ führt leichtes Anrösten zu einer Dehydrierung. Das macht die Walnüsse leichter und reduziert die Gefahr des Absetzens der Walnüsse im Teig.