



Natürlich,  
vielseitig,  
lecker

# SÜSSWAREN mit kalifornischem Sonnenschein



## 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)



## PRODUKTINFORMATIONEN FÜR DIE SÜSSWARENINDUSTRIE

# SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN PERFEKT FÜR SÜSSWAREN

In der Sonne gewachsen und ganzjährig verfügbar: Das sind kalifornische Walnüsse. Ihr milder Geschmack macht sie zur idealen Zutat in süßen Lebensmitteln, und 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 Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse und akzeptieren ein adäquates Preisniveau. Dadurch sind sie für den Einsatz im weiten Bereich der Süßwaren des mittleren und höheren Preissegments besonders prädestiniert. Dazu gehören u.a. schokoladenhaltige Produkte, Pralinen, Marzipane, Nussmassen, süße Dauerbackwaren sowie Speiseeis.

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 Süßwaren 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 Süßwaren mit kalifornischen Walnüssen herstellen? Dann sollten Sie einige Aspekte bei der Produktentwicklung berücksichtigen.

## GESCHMACK

Kalifornische Walnüsse eignen sich durch ihren milden Geschmack mit einer nur sehr dezenten Bitternote hervorragend für die Verwendung in Süßwaren. Die Bitternote entsteht durch Tannine und Catechine und stammt zum überwiegenden Teil aus dem dunkler gefärbten dünnen Häutchen auf der Walnussoberseite. Das Entfernen dieses Häutchens ist prinzipiell möglich (z.B. mittels Blanchieren). Die unregelmäßige Struktur der Walnuss macht diesen Prozess aber aufwendig und dient bei den milden kalifornischen Walnüssen in erster Linie zur Reduzierung von Verfärbungen im finalen Produkt.



## LUFTABSCHLUSS

Die Einarbeitung in Schokolade oder andere fetthaltige Massen, die die Walnüsse komplett umschließen, kann die Gefahr der Oxidation durch Luftsauerstoff reduzieren und damit die Haltbarkeit positiv beeinflussen.

## 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.

## FEUCHTIGKEIT

Für Produktapplikationen mit längeren Haltbarkeiten sind niedrigere Gesamtfeuchten im Endprodukt notwendig, denn ein erhöhter Wassergehalt kann zur Bildung von Fehlgerüchen führen. Abhilfe kann hier eine Lagerung bei niedrigen Temperaturen in Kombination mit einer Trennschicht aus Zucker, Schokolade o.ä. schaffen. 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.

## ERHITZEN

Durch Rösten, Karamellisieren oder ähnliche Erhitzungsverfahren 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. Eine schonende Erhitzung bei niedrigen Temperaturen und eine verlängerte Verweilzeit wirken sich dabei ausgesprochen positiv auf den Walnussgeschmack und die Haltbarkeit aus. Der Effekt der Rösttemperatur ist dabei wesentlich größer als der der Röstzeit.

## OBERFLÄCHE

Kalifornische Walnüsse werden ausschließlich vollautomatisch geknackt und industriell aus der Schale entfernt, sortiert und abgefüllt. Hierbei löst sich das braune Häutchen der Walnuss an einigen Stellen ab. Die Verwendung als Belegware auf hochwertigen Produkten ist daher nur bedingt möglich. Alternativ bietet sich der Einsatz eines Überzugs mit einer transparenten Glasur (Zucker, Stärke o.ä.) an. Auch mit Überzügen wie Schokolade, die als Sprengel oder Fäden aufgetragen werden können, lässt sich die Oberflächenoptik spürbar aufwerten.