



KALIFORNISCHE WALNÜSSE FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE



Technisches Handbuch



DIE KALIFORNISCHE WALNUSSINDUSTRIE

Die California Walnut Commission vertritt über 4.800 Walnussanbauer, die meisten davon sind Familienbetriebe, und fast 100 Händler und Verarbeiter in Kalifornien. Über 99 % der in den USA produzierten Walnüsse stammen aus der kalifornischen Anbauregion. Im globalen Handel sind 60 % der Walnüsse kalifornischen Ursprungs.

4.800
WALNUSS-
ANBAUER

KALIFORNISCHE WALNÜSSE AUF EINEN BLICK

In der Sonne gewachsen und ganzjährig verfügbar: Das sind kalifornische Walnüsse. Ihr milder Geschmack macht sie zur idealen Zutat für für Backwaren. Die hervorragende Qualität erlaubt die vielseitige Weiterverarbeitung der Rohware.

NÄHRWERT

Die Walnuss ist die einzige Nuss mit einem signifikanten Anteil an pflanzlichen Omega-3 Alpha-Linolensäure (2,7 g pro 30 g Portion), was für gesundheitsbewusste Verbraucher äußerst attraktiv ist. Walnüsse liefern außerdem 4 g Protein und 2 g Ballaststoffe pro 30 g Portion und sind eine ausgezeichnete Quelle für Vitamine, Mineralien und Antioxidantien.

VIELSEITIGKEIT

Durch ihren milden Geschmack und die im Vergleich zu anderen Nüssen weichere Textur sind Walnüsse ideal zur vielfältigen Verwendung in Rezepten für Frisch- oder Dauerbackwaren geeignet.

UNZÄHLIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN

FARBEN & GRÖSSEN

Walnüsse aus Kalifornien werden in verschiedenen Größen und Farben verkauft, von extra hell bis bernsteinfarben.

GESCHMACK

Walnüsse aus Kalifornien haben einen süßlich milden Geschmack, der Süßem eine herzhafte und Herzhaftem eine süße Note verleiht.

PREMIUM-ZUTAT

Verbraucher in Deutschland schätzen kalifornische Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse. Dadurch sind sie für den Einsatz in Backwaren des mittleren und höheren Preissegments besonders prädestiniert.



SEIT
1867

DIE GESCHICHTE DER KALIFORNISCHEN WALNUSS

Der erste kommerzielle Anbau von Walnüssen begann 1867, als der Gärtner und Obstbauer Joseph Sexton in Goleta, einer Kleinstadt im County Santa Barbara, englische Walnüsse pflanzte. Viele Jahre wurden Walnüsse überwiegend in den südlichen Gegenden Kaliforniens angebaut, deren ertragreiche Böden 65 % der Anbauflächen ausmachten. Etwa 70 Jahre nach dem ersten Anbau verlagerte sich das Zentrum der kalifornischen Walnussproduktion weiter nördlich in die Region des Central Valley. Heute ist es die wichtigste Anbauregion für Walnüsse in Kalifornien. Das milde Klima und die fruchtbaren Böden bilden ideale Anbaubedingungen für die Bäume.

SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN

Walnüsse sind ganzjährig in Top-Qualität aus Kalifornien erhältlich. Sie werden nach strengen Standards des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) und Richtlinien der US-Behörde für Lebens- und Arzneimittel (FDA) angebaut, geerntet und verarbeitet. Zahlreiche Inspektionen stellen sicher, dass nur qualitativ hochwertige Walnüsse entsprechend der Industriespezifikation verkauft werden. Regelmäßige Laborproben gewährleisten die Einhaltung der US-Qualitätsstandards. Exportkontrollen garantieren, dass die Nüsse den Qualitätsstandards der Importländer entsprechen.



QUALITÄT UND SICHERHEIT BEI JEDEM SCHRITT

Anbau, Ernte und Verarbeitung kalifornischer Walnüsse unterliegen den strengen Vorgaben für Lebensmittelsicherheit des Staates Kalifornien. Durch kontinuierliche Investitionen in Bildung, Ausbildung und Forschung ist die kalifornische Walnussindustrie führend, wenn es um die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit geht. Denn es werden höchste Maßstäbe in Bezug auf Sorgfalt, Hygiene und sichere Produktionsprozesse bei Anbau und Weiterverarbeitung von Walnüssen gesetzt. Die langfristige Investition in Forschungsprojekte rund um das Thema Lebensmittelsicherheit zahlt sich aus, denn die kalifornische Walnussindustrie kann eine hervorragende Erfolgsbilanz in diesem Bereich vorweisen.

BESTE
QUALITÄT
DAS GANZE
JAHR



VON NATUR AUS GESCHÜTZT

Die Walnuss ist während der Wachstumsphase am Baum von der Natur perfekt geschützt, denn der Walnusskern ist sowohl von einer harten Schale als auch von einer äußeren Hülle umgeben.

ANBAU MIT LEIDENSCHAFT

In Kalifornien sind die Plantagen ausschließlich der Erzeugung von Walnüssen vorbehalten. Jeder einzelne Schritt im gesamten Prozess, vom Pflanzen der Bäume über Ernte und Verpackung bis hin zum Transport, erfolgt mit äußerster Sorgfalt.

MODERNSTE ERNTEMETHODEN

Die Ernte beginnt im August und dauert bis November. Die Walnüsse werden mittels mechanischem Schüttler aus den Bäumen gerüttelt und dann umgehend von Erntemaschinen aufgesammelt.

UMGEHENDES TROCKNEN

Nach der Ernte werden die Walnüsse mechanisch von ihrer grünen Hülle befreit und getrocknet, bis sie ihren optimalen Feuchtigkeitsgehalt von 8 % erreicht haben. Entscheidend für die Qualität ist es, dass die Walnüsse innerhalb von 12 bis 15 Stunden nach der Ernte getrocknet sind.



SORGFÄLTIGES KNACKEN

Kalifornische Walnüsse werden in der Schale gelagert und erst kurz vor dem Versand mechanisch geknackt. Dank modernster Lasertechnik werden sie sortiert und auf beschädigte Stellen überprüft. Mit Hilfe von Luft werden alle Schalenreste entfernt.

MANUELLE KONTROLLE

Zum Schluss werden die Walnüsse noch einmal handsortiert und gemäß der Qualitätsanforderungen und der Vorgaben des USDA (US-Landwirtschaftsministerium) überprüft.

SICHERES VERPACKEN

Beim Verpacken der Walnüsse überprüft die kalifornische Behörde für Lebensmittelsicherheit jede Charge. Zusätzlich wird immer eine Probe im Labor der Behörde untersucht. Erst nach einwandfreiem Ergebnis gehen die Nüsse in den Verkauf.

OPTIMALE LAGERUNG

Bei einer Idealtemperatur zwischen 4 und 7 °C lagern kalifornische Walnüsse unter optimalen Bedingungen in Silos. Erst kurz vor der Auslieferung werden sie verarbeitet und in der Packstation versandfertig vorbereitet.

UNTERWEGS IN DIE WELT

Um ihre optimale Qualität zu gewährleisten, legt jeder Händler die ideale Temperatur und Luftzirkulation für seine Produkte fest, um so sicherzustellen, dass sie in allerbestem Zustand an ihrem Bestimmungsort ankommen.

DIE GRÖSSEN KALIFORNISCHER WALNÜSSE

Walnusskerne sind in verschiedenen Größen erhältlich.

Die Angaben basieren auf den „USDA Standards for Grades of Shelled Walnuts“.



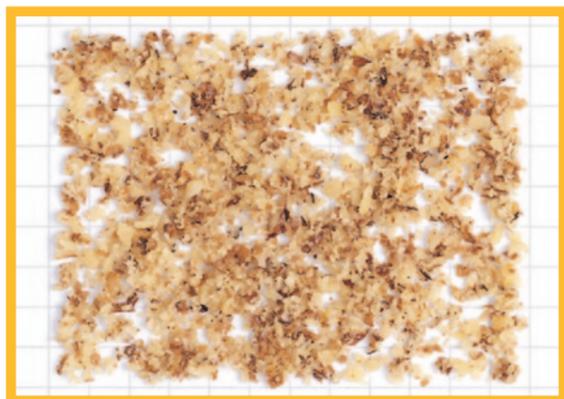
WALNUSSHÄLFTEN

Nach Gewicht sind mindestens 85% der Abfüllcharge halbe Kerne, der Rest dreiviertel Kernhälften.



WALNUSSTÜCKE

Die Menge der Kerne passt nicht durch eine runde Öffnung von 9,52 mm Durchmesser.



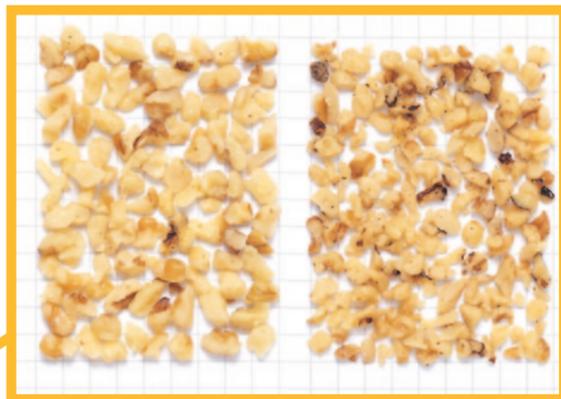
WALNUSMEHL

Die kleinste Form kalifornischer Walnüsse ist in verschiedenen Konsistenzen erhältlich, die von grobem Mehl bis hin zu Pulver reichen.



WALNUSSTÜCKE UND -HÄLFTEN

Nach Gewicht sind mindestens 20% der Menge halbe Kerne.



KLEINE WALNUSSTÜCKE

Die Stückchen passen durch eine 9,53 mm breite Öffnung, aber nicht durch eine 3,18 mm breite Öffnung.



ANWENDUNGSFORMEN DER VERSCHIEDENEN GRÖSSEN



WALNUSS-HÄLFTEN

Verwenden Sie Walnusshälften in Produkten, die ihre natürliche Form und Optik am besten zur Geltung bringen, zum Beispiel in Studentenfutter, Nussmischungen oder zur Dekoration von Süßwaren.

GROSSE STÜCKE

Verwenden Sie größere Walnussstücke in Produkten, bei denen große Nussstücke in Optik und Textur hervorgehoben werden sollen; u.a. bei Studentenfutter, Energieriegeln oder Backwaren.

MITTELGROSSE STÜCKE

Mittelgroße Stücke sollte man in Produkten verwenden, bei denen es gleichermaßen auf Textur und Geschmack ankommt, zum Beispiel in Backmischungen, als Pizzabelag und in Schokoriegeln.

KLEINE STÜCKE

Kleine Walnussstücke eignen sich u.a. für den Einsatz in Gewürz- und Panadenmischungen sowie Kleingebäcken, in denen eine gleichmäßige Verteilung im Produkt einen homogen Nussgeschmack erzeugen soll.

WALNUSS-MEHL

Walnussmehl kann auch als Zusatz mit Bindemittelähnlichen Eigenschaften für Suppen und Saucen sowie als glutenfreier Mehlersatz (in Teilmengen) verwendet werden sowie den Ballaststoffgehalt verbessern. Weitere Einsatzmöglichkeiten bieten sich u.a. in Gewürz- und Panadenmischungen.

GERÖSTETE WALNÜSSE

Das Rösten von Walnüssen verbessert Geschmack und Aroma und sorgt gleichzeitig für ein stärkeres „Crunch“-Gefühl im Mund. Geröstete Walnüsse eignen sich gut für Lebensmittel, die nach dem Zufügen nicht weiter thermisch werden. Eine Zugabe zu Teigen und Massen bietet der gerösteten Walnuss einen gewissen Schutz während des Erhitzungsprozesses. Dabei wirken sich große Stückgrößen sowie moderate Backtemperaturen positiv auf das Geschmacksprofil aus. Geröstete Walnüsse unterliegen einer beschleunigten Oxidation. Sauerstofffreie und lichtdichte Verpackungen können den Prozess des Ranzigwerdens in Grenzen verlangsamen.

DIE FARBEN KALIFORNISCHER WALNÜSSE

Kalifornische Walnüsse sind in vier verschiedenen Farben erhältlich:
EXTRA HELL, HELL, HELL BERNSTEINFARBEN UND BERNSTEINFARBEN.

EXTRA HELL

< 15 % sind dunkler als extra hell, davon 2 % dunkler als hell.

HELL

< 15 % sind dunkler als hell, davon 2 % dunkler als hell bernsteinfarben.



HELL BERNSTEINFARBEN

Maximal 15 % sind dunkler als hell bernsteinfarben, davon 2 % dunkler als bernsteinfarben.

BERNSTEINFARBEN

Maximal 10 % sind dunkler als bernsteinfarben.

JE NACH GESCHMACK

Die Geschmackskomponenten der Walnüsse variieren in Abhängigkeit von der Farbausprägung. Daraus ergeben sich auch unterschiedliche Einsatzbereiche. Zu dunkler Schokolade passen beispielsweise auch dunklere Walnüsse hervorragend. Generell kann man sich an die folgenden Richtlinien halten:



HELLE WALNÜSSE

GESCHMACK

- Erdige Note
- Milder Geschmack
- Dezent Tannine
- Höhere Verfügbarkeit

VERWENDUNG

- Geröstet in Backwaren und Broten
- Zu Walnussmus verarbeitet für Füllungen
- Kleine Stücke als Topping oder Dekoration auf Backwaren, etc.

IDEAL
FÜR SÜSSES
UND HERZ-
HAFTES

HELL BERNSTEINFARBENE WALNÜSSE

GESCHMACK

- Kräftiger Geschmack
- Runde Tannine
- Leicht süßer Abgang
- Preislich attraktiv

VERWENDUNG

- Fein vermahlen als Komponente für Fleischersatzprodukte
- Geröstet und püriert für Hummus, Saucen und Aufstriche
- Ergänzt dunkle Schokoladendesserts
- Fein gehackt als Panade



OPTIMALE
LAGERFÄHIG-
KEIT

WALNÜSSE FÜR INDUSTRIE UND HANDEL

Kalifornische Walnüsse in der Schale sind in Einheiten à 50 lbs. (22,68 kg) verfügbar. Walnuskerne sind in Kartons von 25 lbs. (11,34 kg), kleinere Kerngrößen in Kartons von 30 lbs. erhältlich. Zudem werden sie in Großgebinden von bis zu 2.000 lbs. (907,18 kg) vertrieben. Da die Walnüsse nach der Ernte mechanisch luftgetrocknet werden, bis auf ca. 8% Restfeuchte, sind sie bei Kühlschranktemperatur gut lagerfähig.

California
WALNÜTS

TIPPS FÜR LAGERUNG UND VERARBEITUNG

Geschälte Walnüsse sind ein semi-frischer Rohstoff, dessen Lagerfähigkeit durch Temperatur, Licht und Feuchtigkeit stark beeinflusst werden kann.

HALTBARKEIT

Bei sachgerechter Lagerung kann man Walnüsse bis zu einem Jahr problemlos aufbewahren.

TEMPERATUR

Bei Kühlung zwischen 0°C und 5°C sind sie bis zu 6 Monate haltbar; bei Tiefkühlung bei -18°C halten sich die Kerne bis zu einem Jahr.

LICHTEINWIRKUNG

Walnüsse müssen gegen Licht geschützt aufbewahrt werden, optimalerweise bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55 bis 65 %.

SAUERSTOFFEINWIRKUNG

Luftdichte Behälter oder Verpackungen tragen zur Erhaltung der Qualität über einen längeren Zeitraum bei.



GERÜCHE

Walnüsse nehmen sehr schnell Fremdgerüche an. Deshalb sollten sie nicht zusammen mit geruchsintensiven Lebensmitteln transportiert und gelagert werden.

VERARBEITUNG

Ganze Walnuskerne bewahren ihr volles Aroma länger als zerkleinerte Ware. Daher sollten sie erst unmittelbar vor ihrer Verwendung oder am Tag zuvor zerkleinert werden. Dabei reduziert inertes Material der Zerkleinerungsmaschine die Oxidationsanfälligkeit [V4A ist besser geeignet als Stahl o. ä.].

FRISCHECHECK

Eine Lagerung bei Raumtemperatur oder feucht-warmen Bedingungen kann die Qualität schnell beeinträchtigen. Vor der Verarbeitung empfiehlt sich daher ein Qualitätscheck.

MIT EINER HANDVOLL WALNÜSSE GESUND DURCH DEN TAG

Kalifornische Walnüsse sind eine ideale Zutat, um bestehende Produkte zu veredeln und aufzuwerten. Sie können sowohl als Sortimentserweiterung als auch zur Erschließung neuer Kategorien für gesundheitsbewusste Verbraucher eingesetzt werden.

Die Verzehrempfehlung im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung lautet eine Handvoll (30 g) nährstoffreicher Walnüsse pro Tag.

Walnüsse sind eine gute Quelle für Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien, die die Gesundheit auf unterschiedliche Weise positiv beeinflussen können. Walnüsse stellen als einzige Baumnüsse eine ausgezeichnete Quelle für die pflanzliche Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure (2,7 g pro 30 g Portion) dar. Bereits heute zeigen spezifische Forschungen zur Alpha-Linolensäure, dass sie dazu beitragen kann, die Herzgesundheit zu erhalten und den Cholesterinspiegel zu senken.

30g
TÄGLICH FÜR IHRE
GESUNDHEIT

California
WALNUTS

GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN FÜR WALNÜSSE

Walnüsse besitzen als einzige Nussart einen von der EFSA zugesprochenen Health Claim.

Der Verzehr von Walnüssen trägt dazu bei, die Gesundheit von Herz und Kreislauf zu erhalten. Dies wurde durch die Genehmigung des folgenden Health Claims durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) offiziell bestätigt:

WALNÜSSE TRAGEN DAZU BEI, DIE ELASTIZITÄT DER BLUTGEFÄSSE ZU VERBESSERN.

Eine explizite Erwähnung dieses gesundheitlichen Vorteils kann Produkten mit Walnüssen eine besonders hochwertige Anmutung geben. Allerdings darf diese Angabe nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrmenge von 30 g Walnüssen gewährleistet, was ungefähr einer Handvoll Walnüssen entspricht.

Bitte beachten Sie: Sollten Sie diesen Health Claim auf Ihrem Produkt verwenden wollen, empfehlen wir Ihnen, in Hinblick auf die exakte Wortwahl und das Label-Design einen Rechtsbeistand in Anspruch zu nehmen. Die CWC kann nicht für Fehler, Ungenauigkeiten oder missbräuchliche Verwendung haftbar gemacht werden.

Weitere generische gesundheitsbezogene Angaben, die in Verbindung mit Walnüssen und Walnussprodukten genannt werden dürfen, finden Sie auf www.californiawalnuts.de/101/Ernaehrung-und-Gesundheit.



ÜBERSICHT ALLER NÄHRSTOFFE IN 30 GRAMM WALNÜSSEN

g = Gramm, mg = Milligramm, mcg = Mikrogramm, IU = International Units

NÄHRSTOFFE	MENGE	NÄHRSTOFFE	MENGE
Energie (kcal)	196	Kupfer (mg)	0,48
Protein (g)	4,6	Mangan (mg)	1,02
Gesamtfett (g)	19,6	Selen (mg)	1,50
Gesättigte Fette (g)	1,8	Vitamin C (mg)	0,43
Einfach ungesättigte Fette (g)	2,7	Thiamin (mg)	0,1
Mehrfach ungesättigte Fette (g)	14,2	Riboflavin (mg)	0,05
Linolsäure (18:2) (g)	11,4	Niacin (mg)	0,34
Linolensäure (18:3) (g)	2,7	Pantothensäure (mg)	0,7
Cholesterin (mg)	0	Vitamin B6 (mg)	0,16
Kohlenhydrate (g)	4,1	Folat (mcg)	28,93
Ballaststoffe (g)	2	Vitamin B12 (mcg)	0
Calcium (mg)	28,93	Vitamin A (IU)	6,43
Eisen (mg)	0,87	Vitamin K (mcg)	0,86
Magnesium (mg)	47,14	Alpha-Tocopherol (mg)	0,21
Phosphor (mg)	103,93	Beta-Tocopherol (mg)	0,04
Kalium (mg)	131,79	Gamma-Tocopherol (mg)	6,25
Natrium (mg)	1,6	Delta-Tocopherol (mg)	0,57
Zink (mg)	0,93	Beta-Carotin (mcg)	3,21

PRODUKTENTWICKLUNG MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN

Kalifornische Walnüsse eignen sich durch ihren milden Geschmack mit einer nur sehr dezenten Bitternote hervorragend für die Verwendung in Saucen, Aufstrichen, Süß- und Backwaren sowie vieles mehr. 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.

ERHITZEN

Durch Rösten, Karamellisieren oder ähnliche Erhitzungsverfahren können Feuchtigkeit, Geschmack, Farbe und 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 (idealerweise < 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.

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. Dies gilt in besonderem Maß bei der Zugabe in frische und nicht zusätzlich wärmebehandelte Lebensmittel, wie z. B. Milchprodukte, Aufstriche, etc.

STÜCKGRÖSSE

Generell kann man durch die Verwendung von größeren Walnussstücken bei gleicher Dosierung den visuellen Eindruck einer höheren Walnussmenge vermitteln. Kleinere Stücke bis hin zu gemahlene Walnüssen sind kürzer haltbar als grobe Stücke. Eine Zerkleinerung der Walnüsse sollte darum erst unmittelbar vor der Weiterverarbeitung erfolgen. Partikelgrößen von < 30 µm in Aufstrichen werden sensorisch von Verbrauchern nicht mehr wahrgenommen. Sie entsprechen dann dem Textureindruck von Schokoladen oder sehr feinen Pralinenfüllungen.

LUFTABSCHLUSS

Die Einarbeitung in Schokolade oder andere stärke- bzw. zuckerhaltige Massen oder Glasuren, die die Walnüsse komplett umschließen, kann die Gefahr der Oxidation durch Luftsauerstoff verringern und damit die Haltbarkeit positiv beeinflussen. Durch den gezielten Einsatz von Kräutern bzw. Extrakten mit ausgeprägter antioxidativer Wirkung (z. B. Rosmarin) kann das Risiko einer frühen Oxidation reduziert werden. Oftmals ist eine Dosierung am Rande der Wahrnehmungsschwelle bereits ausreichend. Darüber hinaus kann die Verwendung von speziell zubereiteten Extrakten hilfreich sein. Eine Barrierschicht mittels geeigneter Fette bzw. Öle auf der Oberfläche von Produkten sorgt für einen Luftabschluss, der ebenfalls einer frühzeitigen Oxidation entgegenwirken kann.



SUCHEN SIE NACH LIEFERANTEN VON KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN?

In unserer offiziellen Händlerliste finden Sie Kontaktdaten sowie Informationen zum Produktportfolio, die Ihnen helfen, den für Sie geeigneten Händler auszuwählen. Die digitale Version der Händlerliste finden Sie unter www.californiawalnuts.de/66/Walnusshaendler. Für weitere Informationen zu Produkten und Preisen kontaktieren Sie bitte die Händler direkt.

HABEN SIE INTERESSE AN UNTERSTÜTZUNG FÜR IHREN HANDEL?

Handelsaktivitäten für die California Walnut Commission (CWC) werden in Deutschland von mk² marketing & kommunikation gmbh mit Sitz in Bonn koordiniert. Wir führen fortlaufend Handels- und Industrieprogramme durch, um Verbraucher auf kalifornische Walnüsse aufmerksam zu machen und zum Kauf anzuregen. Bei Interesse an Produktideen mit kalifornischen Walnüssen bieten wir Ihnen daher werbliche Hilfe an. Mit folgenden kostenlosen Maßnahmen können wir Sie unterstützen:

- POS-Aktionen und In-Store-Promotions
- Unterstützung bei der Produktentwicklung
- Unterstützung bei der Produkteinführung
- Handelsnews und Berichte zu kalifornischen Walnüssen
- Nutzung des California Walnuts-Logos, z.B. auf Verpackungen



Bei Interesse melden Sie sich bei mk² unter CWC@californiawalnuts.de.

WIR
HELLEN
IHREN
WEITER



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 Germany · c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: CWC@californiawalnuts.de

www.californiawalnuts.de