



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)

## SAUCEN mit kalifornischem Sonnenschein



PRODUKTINFORMATIONEN FÜR DIE HERSTELLUNG  
VON SAUCEN MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN

## SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN PERFEKT IN SAUCEN

In der Sonne gewachsen und ganzjährig verfügbar: Das sind kalifornische Walnüsse. Ihr milder Geschmack macht sie zur idealen Zutat in Saucen, 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 schätzen Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse und akzeptieren ein adäquates Preisniveau. Dadurch sind sie für den Einsatz in Saucen 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 Saucen 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 Saucen 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 Saucen. 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.

### BEIMISCHUNG

Walnüsse können für die Verwendung in Saucen sowohl in stückiger Form als auch fein gemahlen eingesetzt werden. Das Mahlen der Walnüsse sollte dabei erst unmittelbar vor der Saucenherstellung erfolgen. Sinnvoll ist dabei die Verwendung von inerten Materialoberflächen, insbesondere bei den Zerkleinerungsgeräten. Bei der Verwendung von Saucenrezepturen mit öl-/fetthaltigen Zutaten sollten diese im Vorfeld mit der gemahlene Walnusspaste bzw. den stückigen Walnüssen vermischt (Barrierschicht) und erst dann den restlichen Rezepturbestandteilen zugegeben werden.

### 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.

### KEIMREDUKTION

Eine Methode, die mikrobiologischen 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 Verwendung von Gewürzen sowie natürlichen Aromatisierungen, um eine ungewollte Ausbildung von Fehlgerüchen in den Saucen zu verhindern.

### STÜCKGRÖSSE



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 werden sensorisch von Verbrauchern nicht mehr wahrgenommen.