


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

SCHWERPUNKT

Wertvolle Rohstoffe
und Halbfabrikate
für Premiumprodukte

TRENDS

NielsenIQ: Bei
den Spaniern ist
die Knabberlaune
wieder erwacht

MESSE

ISM Middle East
in Dubai erzielt
ein Rekordergebnis

VERBAND

SG-Classics erleben
spannende Tage in
Breda und Rotterdam

INTERNATIONAL

Marcin Paździor
enchants connoisseurs
worldwide with
extravagant chocolate



DOPPELT GUT: DUOS & PLANTPACK

Bio-Macadamia-Nüsse als Zutat für innovative Lebensmittelprodukte

Macadamia-Nüsse haben sich aufgrund ihrer außergewöhnlichen Qualität und Vielseitigkeit in der Lebensmittelindustrie etabliert. Das Unternehmen Limbua bietet eine breite Palette an Bio-zertifizierten Macadamia-Produkten für verschiedene Anwendungsgebiete an, die sich ideal als Zutat für anspruchsvolle Produktentwicklungen eignen. Ob ganze Nüsse, halbe Nüsse, kleine Stückchen oder Mus: Das Unternehmen produziert die Nüsse in verschiedenen Verarbeitungsstufen, um den Anforderungen der Lebensmittelhersteller gerecht zu werden.

Limbua ist ein Vorreiter in der nachhaltigen Landwirtschaft und der fairen Zusammenarbeit mit Kleinbauern in Kenia. Mehr als 7.000 Bio-zertifizierte Kleinbauern kultivieren dort Macadamia in biologischen Mischkulturen, die nicht nur der Umwelt zugutekommen, sondern auch die Lebensbedingungen der Landwirte verbessern. Dabei verzichtet der Anbau vollständig auf chemische Düngemittel und Pestizide. Die Besonderheit bei Limbua liegt in der direkten Verarbeitung der Nüsse vor Ort in Kenia in

den eigenen Produktionsstätten. Dies sorgt für kurze Transportwege, eine Wertschöpfungskette, die überwiegend lokal bleibt, und eine transparente Rückverfolgbarkeit der Nüsse bis hin zu den einzelnen Bauern. Diese Herangehensweise stärkt nicht nur die lokalen Gemeinschaften, sondern gewährleistet auch die Frische und Qualität der Nüsse.

Macadamia als Halbfabrikat: ein vielseitiger Rohstoff

Macadamia-Nüsse bieten sich ideal als Halbfabrikate in der Lebensmittelverarbeitung an. Ihr hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Proteinen und Ballaststoffen macht sie besonders attraktiv für gesundheitsbewusste Zielgruppen. Sie eignen sich hervorragend für eine Vielzahl von Anwendungen, sei es in der Herstellung von Süßwaren, Backwaren oder in innovativen Produkten der veganen Ernährung. Die Macadamia zeichnet sich durch ihren milden, buttrigen Geschmack und ihre cremige Textur aus, die sowohl in süßen als auch in herzhaften Rezepturen überzeugt. In der Produktentwicklung lassen sich

Macadamia-Nüsse vielseitig einsetzen: von edlen Pralinen über Proteinriegel bis hin zu Nuss-Cremes oder Schokoladen. Besonders in Premium-Produkten können sie als Highlight dienen, das sowohl durch Geschmack als auch durch ihre ernährungsphysiologischen Vorteile überzeugt.

Verarbeitungsmöglichkeiten: Rösten, Veredeln und mehr

Macadamia-Nüsse bieten zahlreiche Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung. Sie lassen sich hervorragend rösten, um den nussigen Geschmack zu intensivieren. Das Verarbeiten der Nüsse zu einer Creme ermöglicht es, diese als Grundlage für vegane Milchalternativen oder als Ganache zu verwenden. Die cremige Konsistenz und der reiche Geschmack machen Macadamia zu einer idealen Zutat für feine Süßwaren. Auch die Verwendung von Macadamia-Nusspulver bietet Potenzial, insbesondere für Protein-Nahrungsergänzungen: Aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts eignen sie sich hervorragend als Basis der ketogenen und fitnessbewussten Ernährungsweise.

2



Ob geröstet und gewürzt, Stücke, Bruch oder cremiges Mus: Die Macadamia ist vielseitig in der Lebensmittelproduktion einsetzbar.



Macadamia mit Schokolade veredelt – Amanase ist ein Bio-Schokoladenproduzent, der für handwerklich hergestellte Schokolade aus nachhaltig angebauten Zutaten steht.



Anbau der Nüsse auf Bio-Mischfarmen von über 7.000 Kleinbauern und -bäuerinnen sowie frisch geknackte Bio-Macadamia-Nüsse in den Limbua-Produktionsstätten in Kenia.



Höchste Standards für Qualität und Sicherheit

Die Qualitätssicherung der Nüsse spielt bei Limbua eine zentrale Rolle. Das Unternehmen verfügt über Zertifizierungen nach IFS Food und BRC Food Safety – dies ist besonders wichtig für die Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie, wo hohe

Anforderungen an Hygiene und Rückverfolgbarkeit bestehen. Zusätzlich zu den Lebensmittelstandards sind die Macadamia-Nüsse Bio-zertifiziert. Für Endverbraucher, die Wert auf Nachhaltigkeit und Natürlichkeit legen, stellt dies einen entscheidenden Vorteil dar, insbesondere in einem Markt, der zunehmend auf Bio-Produkte und umweltfreundliche Pro-

duktionsmethoden setzt. Mit den vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten und den hohen Qualitätsstandards eignen sich die Macadamia-Nüsse somit perfekt als Zutat für anspruchsvolle Produkte, die sowohl geschmacklich als auch in Bezug auf Nachhaltigkeit überzeugen. •

Fotos: Limbua Deutschland
limbua-group.com