



### Rohkost-Info (Nüsse)

Nüsse		
Produkt	Bemerkung	Über 40°C
Haselnusskerne ger. u. gem.		Ja
Mandeln geröstet u. gem.		Ja
Levantiner Haselnusskerne Projekt (incl. Demeter)	Trocknung bei max 40°C	Nein
Californische Mandeln	Trocknung bei max. 40°C	Nein
Europäische Mandeln	Trocknung bei max. 40°C	Nein
Mandelstiftchen	Blanchieren (Wasserdampf 80°C)	Ja
Mandelblättchen	Blanchieren (Wasserdampf 80°C)	Ja
Süße Aprikosenkerne	Feuchtigkeitsred. bei 60-70° C	Ja
Walnusskerne halbe	Drying Maximum 60° C	Ja
Walnusskernstückchen	Drying Maximum 60° C	Ja
Erdnusskerne ger. u. gesalzen		Ja
Erdnüsse i. d. Schale geröstet		Ja
Cashewkerne ganz, HIH	Kurzes Kochen in der Schale Nach dem Knacken in einer Hitzekammer ca 4 h bei 50° – 60°C	Ja
Cashewbruch groß, HIH		Ja
Paranusskerne, HAND IN HAND	Dampfbehandlung mit ca 70° C Trocknung bei max. 30°C angewärmte Luft	Ja
Pinienkerne Projekt	70-80°C	Ja
Pistazien in der Schale geröstet/gesalzen, Projekt		Ja
Macadamia Nusskerne geröstet und gesalzen		Ja
Pekannüsse		Nein
Kokosraspeln, HIH	Kokos wird bei der Verarbeitung blanchiert und dann getrocknet	Ja
Kokoschips, HIH	Im Ofen mit Umluft bei 95°C max. 25 min Trocknung	Ja
Kokosmilch	Pasteurisierung	Ja
Nusskernmischung		Ja
Studentenfutter mit Sultaninen		Ja