



Nussmus

**Kleine Powerpakete
mit harter Schale – fein veredelt**



Das Besondere an RAPUNZEL Nussmus:

- ohne jegliche Zusätze wie Emulgatoren oder Stabilisatoren
- über 30 Jahre Erfahrung
- Herstellung im Hause RAPUNZEL
- große Produktpalette



Abfüllung der Nussmuse an der modernen Kolbenabfüllanlage



Die Nussmusgläser werden etikettiert

Herstellung

Seit über 30 Jahren stellt RAPUNZEL Nussmuse im eigenen Hause her. Anfangs auf einem einfachen Steinmahlwerk und in Handabfüllung, ist die Produktion für die Nussmuse heute mit modernster Technik ausgerüstet, die unsere hochwertige Qualität und die schonende Verarbeitung garantiert.

Alle Rohstoffe kommen zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau von zuverlässigen, langjährigen Partnern oder aus eigenen Projekten. So beziehen wir z.B. die Haselnüsse aus dem RAPUNZEL Türkei-Projekt.

Nach Anlieferung in Legau werden die Nüsse und Saaten von unserer Qualitätssicherung beprobt und auf ihre sensorische und physikalische Qualität hin überprüft. Jede Charge unserer Rohwaren wird zusätzlich durch ein unabhängiges Labor auf Rückstände (z.B. Pestizide, Aflatoxin) analysiert und nur nach Freigabe verwendet.

Zu jeder Produktion werden die Nüsse oder Saaten frisch geröstet, die Röstung erfolgt je nach Sorte bei Heißluft zwischen 120-140°C. So entfalten die Nüsse ihren köstlich-aromatischen Geschmack.



Anschließend werden die frisch gerösteten Nüsse sorgfältig vermahlen.

Wir verwenden keine Zusätze wie Emulgatoren oder Stabilisatoren, es wird nichts zugefügt und nichts von den wertvollen Rohstoffen weggenommen – einfach Nuss pur!

Ernährungsphysiologische Eigenschaften

Nüsse sind als Gehirn- und Nervennahrung bekannt. Dank ihres Reichtums an Mineralstoffen und Vitaminen, vor allem aus der nervenstärkenden B-Gruppe, liefern sie dem Körper jede Menge Energie und Kraft und erhöhen die geistige Leistungsfähigkeit.

Nussmuse enthalten besonders hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß, was nicht nur Vegetarier zu schätzen wissen. Sie liefern reichlich **Mineralstoffe** und **Vitamine**, wie z.B.:

- **Calcium:** verantwortlich für die Festigkeit und Härte der Knochen, aktiviert Enzyme und unterstützt die Muskeltätigkeit
- **Eisen:** Bestandteil der roten Blutkörperchen (verantwortlich für den Sauerstofftransport im Körper), wichtig für zahlreiche Immun- und Stoffwechselfunktionen
- **Magnesium:** bildet das Fundament für Knochen und Zähne, befähigt uns zur Muskel- und Denkarbeit
- **Vitamin B1:** stärkt die geistige Leitungsfähigkeit, bedeutend für das Nervensystem, den Kohlenhydrat- und Energiestoffwechsel
- **Vitamin B2:** wichtig für das Nervensystem und den Energiestoffwechsel, vor allem bei Stressbelastung
- **Vitamin B6:** stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte, wichtig zur Bildung der roten Blutkörperchen, steuert die Zellteilung
- **Vitamin E:** schützt die Zellen vor dem Angriff freier Radikale, stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte





Vielseitige Verwendung

Die Verwendungsmöglichkeiten von RAPUNZEL Nussmuse sind unglaublich vielseitig. Nussmuse schmecken köstlich als Brotaufstrich, sie können in Saucen und Dips verwendet werden, runden herzhafte Gemüse- und Getreidegerichte ab und sind ideal für Salat-Dressings.

Auch für Süßspeisen und zum Backen können Nussmuse verwendet werden, in süßen Frucht-Shakes, Desserts oder Smoothies sind sie einfach lecker. Nussmus in Joghurt oder Quark gerührt, dazu etwas frisches Obst - eine ideale Zwischenmahlzeit.

Nicht nur in der veganen Küche werden Nüsse gerne zum Binden und Verfeinern von Saucen eingesetzt.

Viele tolle Rezepte finden Sie in unserem Info Nussmuse (Art.-Nr. 2400300) und dem Flyer Nussmuse mit Rezepten (Art.-Nr. 2400365).

„Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein, und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein“ (Hippokrates)

Schon probiert?!

Das Besondere für die Kaffee-Tafel: **Nuss-Sahne**

200 ml Sahne mit 1 Pck. RAPUNZEL Vanillezucker steif schlagen und 1 – 2 EL Mandelmus vorsichtig unterrühren – schmeckt toll zu Pflaumenkuchen



FAQs – die häufigsten Fragen an uns:

Warum setzt sich bei Nussmuse das Öl oben ab?

RAPUNZEL Nussmuse bestehen zu 100% aus Nüssen, es werden keine Emulgatoren und Stabilisatoren zugesetzt. Daher setzt sich nach der Abfüllung das nusseigene Öl an der Oberfläche ab. Dies bedeutet keinen Qualitätsmangel. Ganz im Gegenteil: der Öl-Absatz zeugt von der Reinheit des Produktes. Das Öl kann einfach mit einer Gabel oder einem Messer untergerührt werden.

Wie lange ist ein Nussmus nach dem Anbruch haltbar?

Nussmuse halten sich meist auch im geöffneten Zustand sehr lange. Wichtig ist, dass man das Nussmus nur mit sauberem Besteck entnimmt und die Ölschicht, die sich mit der Zeit bildet, auf dem Mus belässt. Diese wirkt wie eine Sperrschicht gegen den Luftsauerstoff und schützt das Produkt. Nussmus kann bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Eignen sich Nussmuse für die Rohkosternährung?

Nussmuse sind für die Rohkosternährung nicht geeignet, da die Nüsse und Saaten entweder geröstet oder über 40°C getrocknet bzw. blanchiert werden.

Wie gewährleistet RAPUNZEL bei Nussmuse Aflatoxin-Freiheit?

Wir legen auf eine intensive Absicherung unserer Produkte auf Aflatoxine sehr großen Wert. Diese Absicherung beginnt bereits bei unseren langjährigen Lieferanten. Hierzu wird jede Lieferung entsprechend der EU-Verordnung 401/2006 beprobt und der Aflatoxingehalt bestimmt. Diese Verordnung besagt, dass aus einer Lieferung von 15-20 Tonnen jeweils 100 Einzelproben aus den verschiedenen Gebinden gezogen werden müssen, insgesamt eine Sammelprobe von 30 kg. Diese Art der Probennahme stellt sicher, dass mit hoher statistischer Sicherheit Aflatoxinnester entdeckt werden.

Nur wenn diese Analyse ohne Befund ist, wird die Ware an uns geliefert. Zusätzlich führen wir nach Anlieferung der Ware Aflatoxinuntersuchungen mittels einer speziell dafür entwickelten und anerkannten Analyseverfahren durch. Nur einwandfreie Ware wird von uns akzeptiert und zur Abpackung oder Weiterverarbeitung freigegeben.

Weiterhin wird jede Nussmus-Produktion nach der Abfüllung nochmals in einem renommierten externen Labor auf Aflatoxine untersucht.

Durch dieses aufwändige, mehrfache Kontrollsystem können wir unseren Kunden die einwandfreie Qualität der RAPUNZEL Nussmuse gewährleisten.

