

Alles Peanuts

Das Beste aus der Erdnuss



Schon vor über 30 Jahren haben wir mit der Produktion von Nussmusen begonnen, damals noch auf einer einfachen Steinmühle und in Handarbeit. Unsere Produktionsanlage heute ist mit modernster Technik ausgerüstet, die hochwertige Qualität und schonende Verarbeitung garantiert.

Natürlich stammen die Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Erdnüsse werden sorgfältig vermahlen und ohne Zusätze wie Emulgatoren oder Stabilisatoren in die Gläser abgefüllt. Eben „Alles Peanuts“ - Nussgenuss pur!

Soviel Gutes steckt in der Erdnuss

Nüsse sind kleine Kraftpakete, vollgepackt mit wichtigen Nährstoffen. So haben Erdnüsse einen besonders hohen Gehalt an **Eiweiß, Magnesium** und **ungesättigten Fettsäuren**.

Eiweiße sind ein wichtiger Baustein für unseren Körper. Wir brauchen sie, damit sich Zellen, Muskeln, Organe, das Nervensystem, die Knochen und das Blut bilden können.

Magnesium bildet das Fundament für gesunde Knochen und Zähne. Als Aktivator von mehr als 300 Enzymen ist Magnesium an der Umwandlung

Erdnussmus als Brotaufstrich ist voll im Trend und wird gerne mit Honig, Marmelade oder Käse kombiniert.

Dieses cremig aromatische Mus lässt sich aber auch ideal zum Kochen verwenden. Schon kleine Mengen verleihen herzhaften, aber auch süßen Gerichten eine unwiderstehliche Erdnussnote – und eine Extraportion Gesundheit dazu!

Unser Tipp: Penne mit Zucchini-Erdnuss-Sauce – auch toll wenn Gäste kommen (siehe RAPUNZEL-Rezeptkarte).

von Nahrungsenergie in chemische Energie und an der Verwertung von Eiweißen und Fetten beteiligt. Außerdem befähigt es uns zur Muskel- und Denkarbeit. Erdnüsse werden nicht umsonst als „Brainfood“ bezeichnet.

Erdnüsse sind eine wichtige Quelle für **ungesättigte Fettsäuren**. Ungesättigte Fettsäuren machen durchschnittlich 80-90% des Gesamtfettgehalts in Nüssen und Erdnüssen aus. Für unsere Gesundheit ist es wichtig, dass wir uns für Lebensmittel mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren entscheiden.

Erdnuss = Botaniker zählen die Erdnuss zu den Hülsenfrüchten. Ihren Namen verdankt sie einem seltsamen Verhalten. Nach der Befruchtung der gelben Blüten beginnen die etwa 75 cm hohen Erdnussbüsche, Ranken auszutreiben, an deren Spitze sich der Fruchtknoten befindet. Diese Ranken neigen sich zur Erde und dringen in den Boden ein. Dort entwickelt sich die Erdnuss.

Hier die wichtigsten Fragen, die uns von Endverbrauchern immer wieder gestellt werden:

Warum setzt sich bei Nussmusen Öl im Glas ab?

RAPUNZEL Nussmuse sind 100% reine Nussmuse. Sie werden ohne Emulgatoren, Aromen oder Stabilisatoren hergestellt. Daher setzt sich aus physikalischen Gründen das nusseigene Öl auf der Oberfläche ab. Sie können das Öl z.B. mit einer Gabel wieder unter das Nussmus rühren oder es als hochwertiges Salatöl verwenden. Der Ölabsatz zeugt von der Reinheit des Produktes.

Wie lagere ich Erdnussmus am besten?

Alle Nussmuse können sowohl im Kühlschrank als auch im Vorratsschrank lagern. Im Kühlschrank ist die Konsistenz fester. Die Nussmuse halten sich im Allgemeinen auch im geöffneten Zustand sehr lange. Wichtig ist, dass man das Erdnussmus mit einem sauberen Löffel entnimmt. Die Ölschicht, die sich mit der Zeit bildet, wirkt wie eine Schutzschicht.

