



## Qualitäts- und Verarbeitungsinformation zur Walnussveredelung für Nusslieferanten



Wegen Ihres hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren), sowie vieler wichtiger Vitamine und Spurenelemente ist die Walnuss als Frucht mit einem sehr hohen gesundheitlichen Nutzen bekannt.

Zur Erhaltung dieser wertvollen Inhaltsstoffe ist eine sorgfältige Trocknung unmittelbar nach der Ernte und eine richtige Lagerung bis zum Verzehr oder zur Verarbeitung unabdingbar.



Eine stichprobenartige Eingangskontrolle bei der Anlieferung mit Sicht-, Knack- und Feuchtigkeitsprüfung ist nach der gewissenhaften Ernte und Lagerung ein weiterer Schritt zur Sicherung des hohen Qualitätsanspruches unserer Nussprodukte.

Die angelieferten Nüsse werden Lieferantenbezogen eingelagert und gekennzeichnet. Dadurch wird eine lückenlose Nachverfolgung von der Annahme über den Knack- und Pressvorgang bis hin zur Abfüllung des Öles oder zu anderen Verwertungsschienen sichergestellt.



Zur Trennung von Kern und Schale werden die Walnüsse einzeln über Elevatorketten aus einem Vorratsbehälter entnommen und maschinell über einen Vorknacker und einen Nachknacker geöffnet. In Abhängigkeit vom Gewichtsverhältnis und der Lösbarkeit zwischen Schale und Kern wird in zwei Schritten, d.h. an beiden Knackmaschinen ein mehr- oder weniger hoher Anteil von Schalen bereits automatisch entfernt.





Über ein Sortierband müssen die restlichen Schalenteile händisch von den Nusskernen getrennt werden. Hier werden mit großer Sorgfalt auch schadhafte Kerne (z.B. durch Schimmelfeul oder schwarze eingeschrumpfte Nüsse) entfernt.



Nur erstklassige Walnusskerne sichern als Ausgangsprodukt den hohen Qualitätsanspruch des hervorragenden Walnussöles und aller Nussprodukte der „Manufaktur Gelbe Bürg“.



Ein weiterer Zwischenschritt zur Ölproduktion ist die Zerkleinerung der Nusskerne über einen Zerhacker.



Die zerhackten Walnusskerne werden schließlich in den Trichter der Ölpresse eingefüllt. Zur Erhaltung aller wichtigen Inhaltsstoffe werden bei der „Manufaktur Gelbe Bürg“ die Nusskerne weder geröstet noch erhitzt und somit auf die schonendste Art und Weise zu ausgesprochenem hochwertigem Walnussöl verarbeitet.



Das aus den Kernen, noch mit feinen Schwebstoffen leicht trübe, kaltgepresste Walnussöl läuft über eine Auffangrinne in einen dicht verschließbaren Eimer. Nach einer mehrwöchigen Ruhezeit setzen sich die im Öl enthaltenen Schwebstoffe ab, so dass das Öl seinen goldgelben, klaren Zustand erreicht.



Jetzt kann das ohne jegliche Geschmacks- oder Konservierungsstoffe und somit absolut naturreine Walnussöl in Flaschen abgefüllt und zum Verkauf angeboten werden.



Die unbehandelten Nüsse von regionalen Walnussbäumen in Streuobstwiesen und Hausgärten rund um die Gelbe Bürg mit dem „Nussdorf“ Sammenheim als Schwerpunkt liefern den einzigartig, nussigen Geschmack des Walnussöles der „Manufaktur Gelbe Bürg“. Dies ist ein wesentlicher Grund, ganz bewusst keine Nüsse aus monokulturartigen Plantagenzüchtungen zu verwenden.



Neben dem bekannten Walnussöl, werden von der „Manufaktur Gelbe Bürg“ zwischenzeitlich eine Reihe anderer Nussprodukte, wie Walnusskerne, Walnussnudeln und verschiedene Fruchtaufstriche mit Walnuss angeboten, die mittlerweile wegen Ihres besonderen Geschmacks auch sehr viele Liebhaber gefunden haben.



## Das müssen wir vermeiden:

Falsche Behandlung bei der Ernte und bei der Trocknung führt zu schlechter Qualität und nicht selten zu gefährlicher Schimmelbildung bis hin zur Unbrauchbarkeit mit der Gefahr von gesundheitlichen Schäden bei Verarbeitung und Verzehr.



Zur Sicherung unseres hohen Qualitätsanspruches werden bei guter Qualitätsware im Einzelfall vorkommende schadhafte Kerne während des Knackvorganges von Hand aussortiert.

**Eine Annahme schadhafter, bzw. unsachgemäß geernteter oder getrockneter Nüsse ist bei negativer Eingangskontrolle nicht möglich.**

**Nach Einzelfallentscheidung kann bei abschätzbarem und vertretbarem Verlustpotential eine Annahme mit entsprechendem Abzug möglich sein.**



Sortenbedingt, mit der Schale verwachsene Nusskerne eignen sich nur bedingt zum Knacken, da keine Trennung von der Schale erfolgt.



Bei sehr stark verwachsenen Nüssen können nahezu 100% aller Kerne so mit der Schale verbunden sein, dass sich selbst bei theoretischer Einzelbehandlung mittels spitzen Werkzeugen nur Kleinbruchstücke ausbohren lassen.



Die nach dem maschinellen Knacken sonst Großteils gewichtsabhängige über Luftstrom ablaufende Sortierung von Schale und Kern kann hier nicht stattfinden.



**Bei Nüssen mit sehr geringer Verwachsung kann nach Einzelfallentscheidung mit abschätzbarem und vertretbarem Verlustpotential eine Annahme mit entsprechendem Abzug möglich sein.**

**Eine Annahme stark verwachsener Nüsse ist bei negativer Eingangskontrolle nicht möglich.**

## Was ist die Erfolgsgeschichte Ihrer Nüsse und unserer Nussprodukte?

### Das ist Ihr Erfolg:

- Sorgfalt bei der Ernte
  - Gute und schonende Trocknung
  - Gewissenhafte Lagerung
- >> das ermöglicht uns und sichert Ihnen einen marktgerechten und fairen Ankaufspreis
- >> das ist das Grundrezept für den hohen Qualitätsstandard unserer Produkte

### Das ist unser Erfolg:

- Wir unterscheiden uns bei Ankauf und Verarbeitung in vielen Dingen von der industriellen Großproduktion und von der Nussverarbeitung aus gezüchteten Plantagenbäumen.
- Wir verarbeiten keine Nüsse komplett mit Schalen und dem Risiko eines unkontrollierten Anteils an fremder oder verdorbener Ware.
- Durch manuelle Selektion sorgen wir bei der Verarbeitung für ein höchstes Maß an einwandfreien Nusskernen ohne unerwünschte Fremdbestandteile.
- Unser Öl wird zum Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe aus naturbelassenen, nicht gerösteten Walnusskernen regionaler Herkunft auf schonende Weise kaltgepresst.
- Das gepresste Öl wird zu 100% ohne jegliche Beimischung und ohne Farb-, Geschmacks- oder Konservierungsstoffe abgefüllt.
- Das Resultat ist die hervorragende Qualität unseres Walnussöles mit dem einzigartigen Geschmack und rechtfertigt damit umso mehr den Preis gegenüber ähnlichen Produkten am Markt.

## **Das alles zusammen ist der Schlüssel für die Beliebtheit unserer Produkte aus Ihren Walnüssen und für die stets wachsende Nachfrage unter Kenner und Feinschmecker in der gesundheitsbewussten Küche.**

Sofern nicht anders vereinbart, bestätigt der Lieferant mittels Unterschrift bei der Abgabe seiner getrockneten Walnüsse dass diese ausschließlich aus der letzten Ernte stammen, sowie sorgfältig geerntet und getrocknet wurden. Ebenso wird das nachstehende Vorbehaltsrecht damit anerkannt:

Sollte sich trotz stichprobenartiger Kontrolle bei der Nussannahme im Zuge des darauffolgenden Knackprozesses herausstellen, dass die angelieferte Ware verdorben oder sonst sehr schadhaft ist, bzw. aufgrund extremer Verwachsungen oder äußerst harter Schalen nicht für eine Verarbeitung geeignet ist, behalten wir uns ein Rückgaberecht an den jeweiligen Anlieferer vor.