

MACADAMIANÜSSE - HANDELSKLASSEN

Ganz gleich, ob Sie für einen Partydienst, eine Konditorei oder für den eigenen Hausgebrauch einkaufen, wenn Sie die folgenden Tipps beachten, kaufen Sie immer genau das, was Sie brauchen.

Die meisten Verarbeitungsbetriebe sind in der Lage, verschiedene Handelsklassen für vielerlei Zwecke herzustellen. Von fein gemahlene Nüssen zur Verwendung in Mürbeteig oder Pesto bis zur ganzen Nuss der Superpremium-Klasse, der Königin unter den Knabbernüssen.

Macadamianüsse, die vakuumverpackt oder in Dosen angeboten werden, sind

ungeöffnet mindestens zwei Jahre haltbar. Macadamias werden jedoch auch in anderen Verpackungen geliefert. Lose Nüsse oder geöffnete Packungen können in luftdichten Behältern für bis zu 2-3 Wochen gelagert werden, vorzugsweise im Kühlschrank.

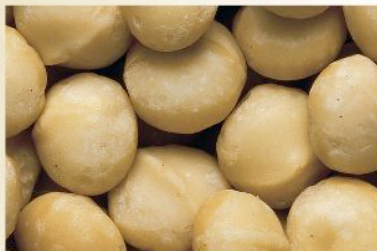
Die Handelsklassen 2 oder 4 sind im Einzelhandel am häufigsten zu finden, und zwar sowohl im Snackregal als auch in der Obst- und Gemüseabteilung im Supermarkt. Die Handelsklasse 6 finden Sie eher bei den Backzutaten. Macadamianüsse sind in den meisten Reformhäusern und im Nussfachhandel erhältlich.

Rohe Macadamianüsse – perfekt als Back- und Kochzutat, für Konfekt und als ungesalzener Snack.

Geröstet & Gesalzen – am beliebtesten als Snack oder als Zutat in pikanten Rezepten.

Andere Geschmacksrichtungen – Chiligeröstet, honiggeröstet und mit Schokoladenüberzug sind weitere beliebte Snackvarianten der Macadamianuss.

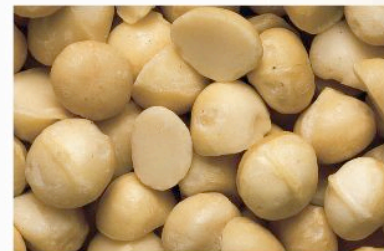
Macadamianussöl – die erste Wahl des Küchenchefs für feinste Salatdressings, für Pfannengerichte, zum Braten und für vieles mehr.



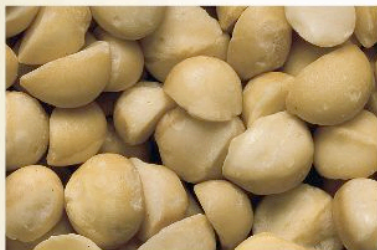
Handelsklasse 0 – Ganze Nüsse der Superpremium-Klasse
Mindestens 95 % große ganze Nüsse > 20 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Handgemachtes Konfekt



Handelsklasse 1 – Ganze Nüsse der Premiumklasse
Mindestens 95 % ganze Nüsse > 17 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Tafelnüsse, Konfekt



Handelsklasse 2 – Ganze Nüsse der Premiumklasse sowie Hälften
50/50-Mischung > 13 mm oder wie angegeben
Empfohlener Verwendungszweck: Snacknüsse und Gebäckdekoration



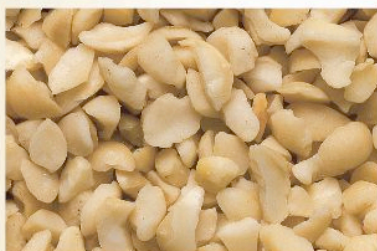
Handelsklasse 3 – Premium Cocktail Mix
Mindestens 15 % ganze Nüsse sowie Hälften > 13 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Nussmischungen, Salate



Handelsklasse 4 – Premium-Hälften
Mindestens 80 % Hälften, 10-14 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Gebäck, preiswerte Snacknüsse



Handelsklasse 5 – Große Premium-Chips
Nussstücke, sortiert nach Größe 8-12 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Eiscrème, Salate



Handelsklasse 6 – Premium-Chips
Nussstücke, sortiert nach Größe 5-9 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Plätzchen und Kleingebäck



Handelsklasse 7 – Kleine Premium-Chips
Nussstücke, sortiert nach Größe 3-6 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Vollwertbrot, Plätzchen



Handelsklasse 8 – Premium fein gemahlen
Max. 4 mm
Empfohlener Verwendungszweck: Pesto, Saucen, Mürbeteig

Weitere Größen und Handelsklassen gegebenenfalls erhältlich. Ihr Fachhändler berät Sie gerne.

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, VON IHNEN ZU HÖREN.

Sollten Sie weitere Informationen über australische Macadamianüsse wünschen, beispielsweise über Nährwert, Forschungsergebnisse über gesundheitliche Vorteile, Produktspezifikationen sowie Verarbeitungsbetriebe und Anbieter von Macadamianüssen, oder sollten Sie Anmerkungen haben, so wenden Sie sich bitte per Post, Fax oder E-Mail mit Ihren Kontaktangaben an die untenstehende Anschrift. Wir helfen Ihnen gerne.

The Australian Macadamia Society
Suite 1, 113 Dawson Street,
Lismore NSW 2480
Australien

Tel: +61 2 6622 4933
Fax: +61 2 6622 4932
E-Mail: admin@macadamias.org
Internet: www.macadamias.org

