

Cashewnüsse/Anacardium

- Rohe Cashewnüsse: Kaliber 180-200 Körner/kg.
- Weiße Cashewnüsse (höhere Qualität): Kaliber 220-240 Körner/kg.
- Geröstete Cashewnüsse: Kaliber 240-280 Körner/kg.

Kampagnenkalender

Herkunft	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elfenbeinküste	Flugzeug					■	■	■	■	■	■		
Burkina Faso	Flugzeug					■	■	■	■	■	■		



Unsere Cashewnüsse werden sorgfältig ausgewählt wegen ihres cremigen Geschmacks und ihrer Knackigkeit. Sie sind eine ausgezeichnete Quelle für Proteine und essentielle Mineralien. Als ausgezeichnete Quelle für Proteine, Magnesium und gesunde Fette tragen unsere Cashewnüsse zur Herzgesundheit bei. Wir verpflichten uns zu ethischen Anbaumethoden und unterstützen die lokalen Landwirte.

Information:: Die Anacarde, oder Cashewnuss, ist eine Nuss, die vom Baum *Anacardium occidentale* stammt. Sie wird weitläufig in Afrika angebaut, besonders in der Elfenbeinküste, die der weltweit größte Produzent ist. Cashewnüsse sind bekannt für ihre ernährungsphysiologischen Vorteile, da sie reich an ungesättigten Fettsäuren, Proteinen und Mineralien sind. Sie werden in der Ernährung, der Konditorei und sogar in der Kosmetik verwendet und stellen somit ein Schlüsselerzeugnis für die lokale wirtschaftliche Entwicklung dar.

Verwendung Cashewnüsse werden in verschiedenen Anwendungen verwendet. Als Snack, in gekochten Gerichten und in der Konditorei. Zur Herstellung von Öl und Derivaten wie Cashewbutter. Aufgrund ihrer gesundheitsfördernden Eigenschaften werden sie oft in gesunde Ernährungsweisen integriert.

Lagerung Bei einer Temperatur zwischen **10-15°C** lagern, um die enzymatische Aktivität zu minimieren. Eine Luftfeuchtigkeit unter **5%** aufrechterhalten, um Schimmelbildung zu verhindern. Verwenden Sie luftdichte und feuchtigkeitsbeständige Behälter, um die Nüsse zu schützen. Unter optimalen Bedingungen können die Nüsse bis zu **12 Monate** ohne signifikanten Qualitätsverlust gelagert werden.

