



## Nuss- und Trockenfrüchtesortiment 2017

Wir mussten für Nüsse und Trockenfrüchte unsere Preise erhöhen. Gestiegene Kosten der Rohwaren, der Transporte und der Verarbeitung haben uns veranlasst die Preise neu zu kalkulieren. Was wir sehr sorgfältig überdacht und geprüft haben. So stehen für uns die Preise der Rohwaren Beschaffung bei unseren HP immer an erster Stelle, diese Preise werden nicht verhandelt, sondern stets akzeptiert.

Für die Beschaffung der Cashews verzeichnen wir aktuell z.B. einen Preisanstieg im Schnitt von 40%, für die Beschaffung der Paranüsse etwa 15%. Transport- und Verpackungskosten sind im Schnitt um 27% gestiegen. Auch fair gehandelte Haselnüsse werden nun in unserem Sortiment verarbeitet.

Wir lassen unsere Nüsse und Trockenfrüchte in Europa verarbeiten. Damit wir die Qualität unserer Produkte unterstreichen und Kunden aus allen Bereichen zufrieden stellen können, u.a. durch eine geeignete Verpackung, welche unseren Lebensmitteln einen ausreichenden Barriere Schutz bieten soll.

Wenn wir neben dem Einkauf einer einwandfreien Qualität der Rohwaren, den Ablauf betrachten, der erforderlich ist eine gute und einwandfreie Qualität sicherzustellen, sind die Preise sicher erklärlich.

Unser Anliegen, Produkte mit einer hohen Qualität, einer höchstmöglichen Produktsicherheit z.B. durch HACCP Zertifizierung und dem weiter ausbaufähigen Nachhaltigkeitsgedanken anbieten zu können, werden wir auch weiterhin verfolgen.

Ein kurzer Einblick in den Ablauf „Wie kommt die Rohware in die Tüte“, zeigt den Weg auf, den die Cashews, Nüsse und Trockenfrüchte auf der praktischen Seite durchlaufen müssen:

Nach der Ernte werden die Nüsse bei unseren HP geschält, kontrolliert und sortiert. Dann werden Muster ausgesucht und vor der Verschiffung als sogenannte „Vorverschiffungsmuster“ zur Begutachtung an uns geschickt. Hier angekommen werden die Muster in unserer Abteilung für Qualitätssicherung untersucht und in Zusammenarbeit mit unabhängigen Laboren auf spezifizierte, einwandfreie Qualität hin geprüft. Nach Freigabe der vorliegenden „Vorverschiffungsmuster“ hier, wird bei unserem HP die Rohware dann verladen und verschifft.

In Deutschland angekommen werden die Nüsse in einem für diese Rohwaren geeigneten Lager extern eingelagert. Auf Basis unserer Fertigwarenbestellung ordert der Verarbeiter bei uns die nötigen Rohwaren, welche dann an ihn geliefert werden.

Unser Verarbeiter prüft die Rohwaren noch einmal selbst auf diverse Parameter, bevor sie in die Produktion gelangen.

Dort werden die Nüsse je nach Rezeptur mit allerlei Zutaten gemischt und gewürzt. Selbstverständlich entsprechen die Zutaten den höchsten Ansprüchen und sind auf jeden Fall in ausgesuchter Bio Qualität. Natürlich sind wir immer bemüht alle Zutaten aus Fairem Handel einbringen zu können, was aufgrund von zu geringem Bedarf nicht immer möglich ist.

Nach dem Würzen und Rösten der Zutaten, die nicht roh bleiben, werden die verschiedenen Sorten gemischt, oder auch als Monoprodukt in Tüten abgefüllt. Anschließend in Displays konfektioniert, für die Lieferung palettiert und per Spedition auf den Weg gebracht.