

# Nüsse sind unser Kerngeschäft

Technologie | Verarbeitungsmöglichkeiten



reinigen



hacken

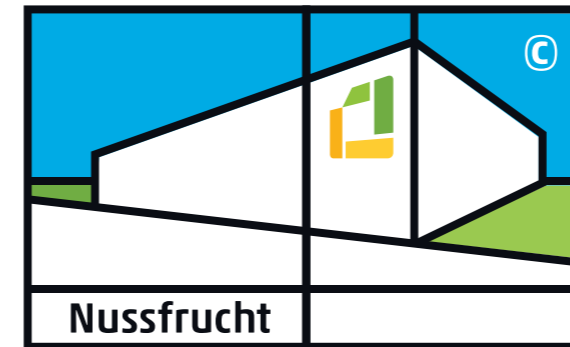


rösten

Produkte für Lebensmittelindustrie  
und Lebensmitteleinzelhandel

Ab **Ende 2019** produzieren wir  
an unserem Standort  
Husum / Nordfriesland

## NEUE PRODUKTION



HWB Nussfrucht GmbH  
Otto-Hahn-Straße 32  
25813 Husum | Germany

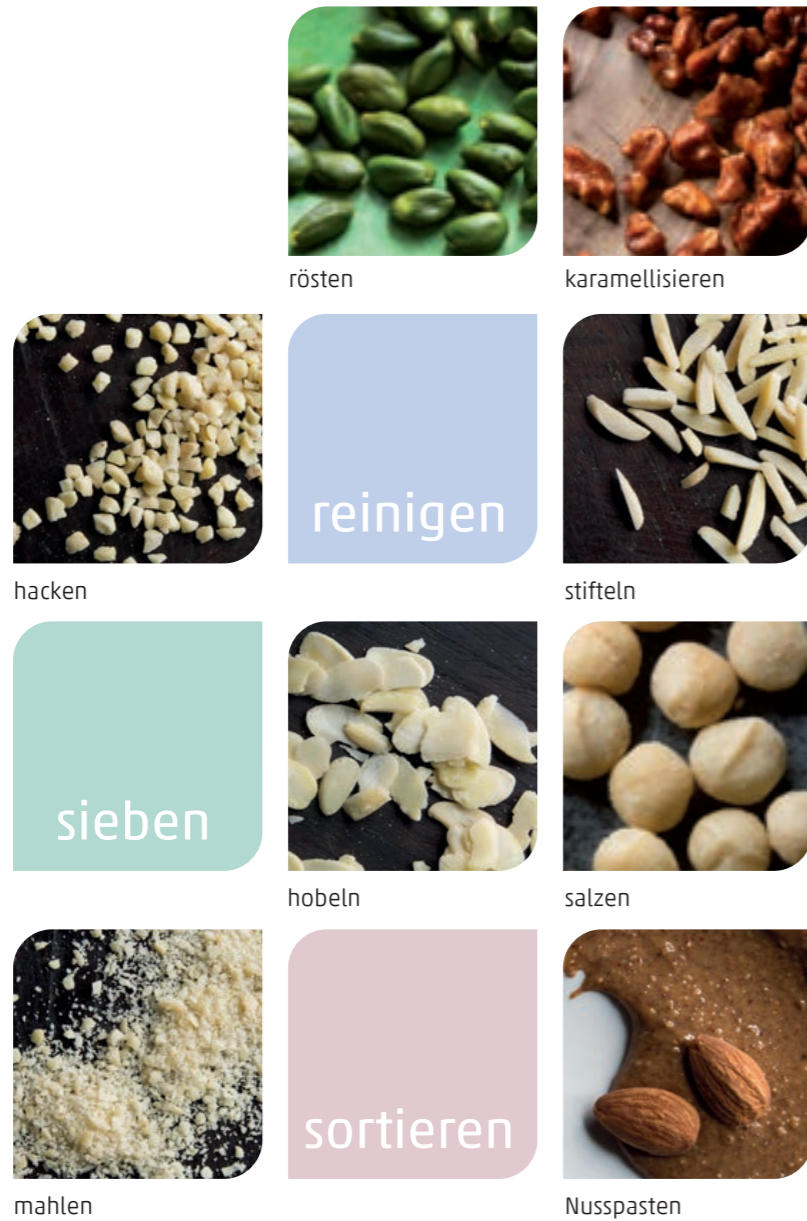
Telefon : +49 (0) 4841 8017-0  
Fax : +49 (0) 4841 8017-14

[www.hwb-nussfrucht.de](http://www.hwb-nussfrucht.de)  
[verkauf@hwb-nussfrucht.de](mailto:verkauf@hwb-nussfrucht.de)



# Innovative Prozesslösungen

Verarbeitungsmöglichkeiten mit modernster Fertigungstechnologie



## HWB Nussfrucht

Garantierte Lebensmittelsicherheit für unsere Kunden durch unsere eigene Produktion und die IFS-Zertifizierung.



# Alles ist möglich mit neuester Technologie

Verarbeitungsmöglichkeiten

01. Sortierungsprozess	→ <i>reinigen</i>
02. Farbsortierung	→ <i>sortieren</i>
03. Hackprozess	→ <i>hacken</i>
04. Verarbeitung	→ <i>hobeln, stifteln</i>
05. Sichten und nach Größen absieben	→ <i>sieben</i>
06. Mehl und Feingranulate	→ <i>mahlen</i>
07. Röstprozess	→ <i>rösten, keimreduzieren</i>
08. Karamellisierung	→ <i>karamellisieren</i>
09. Veredelung	→ <i>salzen</i>
10. Pastenherstellung	→ <i>fein vermahlen</i>
11. Abfüll- und Verpackungslösungen	→ <i>verpacken</i>

Nüsse und Kerne - so vielfältig wie ihre Verarbeitungsmöglichkeiten ist unsere neue Fertigungstechnologie von Bühler. Von der Reinigung bis zur Röstung, Schritt für Schritt, können wir unseren Kunden alle optimalen Verfahren anbieten. Ob für eine kontinuierliche Produktion oder einen flexiblen Chargenbetrieb - eine schonende Behandlung der Nüsse und Kerne hat bei uns immer oberste Priorität.

Ihr Wolfgang Bartelt  
Geschäftsführer



# Nüsse sind unser Kerngeschäft\*

Produkte für die Lebensmittelindustrie und den LEH



## Pistazien

Iran | Türkei | USA

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

grüne Kerne, Bruch dunkel und hell, mit und ohne Haut geröstet, gesalzen, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



## Walnusskerne

Chile | USA | Osteuropa | China

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

ganze Kerne, geröstet, karamellisiert, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



## Mandeln

USA | Spanien

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

ganze Kerne, natur oder blanchiert, gestiftelt, gehobelt, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



## Haselnüsse

Türkei | Georgien

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

ganze Nuss, natur oder blanchiert, geröstet, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



Höchste Qualität -  
von der Rohware bis  
zum fertigen Produkt.

\*  
Unser Betrieb ist erdnussfrei.



## Pekannüsse

USA | Mexiko | Südafrika

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

ganze Kerne, natur, geröstet und karamellisiert, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



## Cashewkerne

Vietnam | Indien

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

gesalzen, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste



## Pinienkerne

China | Pakistan

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12



## Macadamia

Australien | Afrika

ERNTZEIT 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

natur, ganz, gesalzen, Granulate (auch geröstet), Mehl, Paste

# Ihre Produkte verdienen das Beste

Fertigungstechnologie von Bühler

Nur bei größter Sorgfalt können sich Produkt- und Röstaroma zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis entfalten.



## Solano-Röster

Rösten ist einer der Kernprozesse in der Nussverarbeitung. Mit unserer Bühler-Röstanlage bieten wir Ihnen eine besonders produkt- und kostenschonende Verarbeitung im Bereich der Nussverarbeitung.

## Hacken und Mahlen

Von der Reinigung und Trennung bis zum Röst- und Mahlprozess ist das gesamte Verarbeitungsspektrum optimal abgedeckt.

Verschiedene Hack- und Mahlsysteme komplettieren das Angebot.

Auch den hohen Anforderungen der Nahrungsmittelsicherheit werden wir so gerecht.



mahlen



keimreduzieren

## Keimreduzieren

Mit dem hochinnovativen und in seiner Wirkungsweise einzigartigen Umluftverfahren wird die Keimzahl dabei äußerst effektiv und schonend reduziert.

Gleichzeitig bewahren die Nüsse und Kerne ihr natürliches Aussehen.

# Ab in die Tüte und gut verpackt

Label | Verpackungsmöglichkeiten



Großverpackung	
	Schlauchbeutel
Doypack	
	Klotzbodenbeutel
Dosen	
	Vierrandsiegelbeutel

## Verpackung gemäß Kundenwünschen

Ob für kleine Mengen oder Industriegrößen, mit unseren Verpackungsanlagen bieten wir die Möglichkeit, den individuellen Kundenwünschen zu entsprechen.

Die Nüsse und Kerne werden über eine Mehrkopfwage in Kleinstverpackungen wie Schlauchbeutel oder Doypack mit oder ohne Schutzgasatmosphäre abgefüllt, die Mengen sind variabel.

Großverpackungen à 10 kg bzw. 12,5 kg für die Lebensmittelindustrie füllen wir ebenfalls ab, ob unter Schutzgasatmosphäre oder Vakuum, beides ist möglich.



Dosenabfüllungen in Größen von 0,5 kg über 1,5 kg zu 1,8 kg werden in der speziell für uns konzipierten Dosenabfüllanlage realisiert.

Durch eine sorgfältige Endkontrolle mittels vollautomatisierter Gewichtskontrolle und Metalldetektion bieten wir unseren Kunden ein sicheres Lebensmittel.