Mangobutter

Optimaler Konsistenzgeber



Das beigefarbene, feste Fett kommt meist nur raffiniert in den Handel und schmilzt bei Körpertemperatur. Kaltgepresste- bzw. native Mangobutter wird kaum eingesetzt.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Mangobutter in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
151030	Mangobutter raffiniert	Ja		
151130	Bio Mangobutter raffiniert	Ja		

Mangobutter wird oft als Alternative zur Shea Butter eingesetzt.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mangobutter

Optimaler Konsistenzgeber



Mangobaum & Mangofrucht

Mangobutter ist ein Pflanzenfett, welches aus dem Kern der Mango gewonnen wird. Die Mango gehört zur Gattung Mangos (Mangifera) innerhalb der Familie Sumachgewächse (Anacardiaceae).

Der Mangobaum ist ein schnellwüchsiger und immergrüner Baum. In 6 Jahren kann er bis zu 6 m hochwachsen, insgesamt kann er aber Wuchshöhen von über 30 Meter erreichen. Die Rinde ist anfangs hellgrün, bei älteren Bäumen bildet sich aber eine dicke, graubraune Borke, die Längsrisse aufweist und später in rechteckigen Schuppen abfällt. Das Wurzelsystem eines 20-jährigen Mangobaums kann bis zu 8 Meter im Durchmesser betragen. Der Mangobaum besitzt eine große, ausladende und rundliche Baumkrone von bis zu 30 Meter Durchmesser. Die dunkelgrünen Blätter sind lanzettförmig ausgebildet, bei erwachsenen Pflanzen mindestens ca. 10 cm lang und mit einer dünnen Wachsschicht versehen.

Die Hauptblütezeit fällt in die Monate Dezember bis März. Die Blüten sind relativ klein und blassgelb bis rötlich. Ein großer Mangobaum kann bis zu 10.000 Blüten tragen, dennoch bilden sich lediglich ca. 40 Früchte pro Baum. Durchschnittlich werden nur circa 1% der Blüten befruchtet. Zwischen drei und sechs Monaten nach der Blütezeit sind die Früchte reif. Diese wiegen bis zu 2 Kilogramm, sind länglich bis oval und hängen an langen Stielen. Das gelb-orangene Fruchtfleisch ist fasrig bis weich, die Schale rot, grün oder gelb. Sie enthalten einen großen, fettreichen Samen, mit circa 9 bis 13 % fettem Öl, aus dem die Mangobutter gepresst wird. Die Mangobutter hat viele Namen und wird auch als Mangokernöl oder Mangokernfett bezeichnet.

Es existieren zwei Arten von Mangobäumen; die indische und die philippinische. Die indische Art bringt gelb-rötliche Früchte hervor, während diejenigen der philippinischen Art auch im reifen Zustand grün bleiben. Beide Arten sind nicht nur auf die Herkunftsgebiete beschränkt. Es gibt über 2.500 verschiedene Mangosorten die sich in Form, Größe und Geschmack unterscheiden. Allein in Indien gibt es mehr als 1.000 verschiedene Sorten. Mangos werden häufig kultiviert, sie liefern Obst sowie Öl und werden als Heilpflanze verwendet.

Bis auf sandige Böden ist der Mangobaum relativ anspruchslos. Der Mangobaum ist recht langlebig und kann mehr als 300 Jahre lang Früchte tragen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Anbau & Ertrag

Heute ist die Mango als Kulturpflanze in vielen Teilen der Welt zuhause. Sie wird unter anderem in Mittel- Südamerika, in der Karibik, im tropischen Gürtel Afrikas und in weiten Teilen Asiens angebaut. Mit Abstand der größte Produzent von Mangos ist Indien gefolgt von China, Thailand Indonesien, Mexiko und Brasilien

Im Jahr 2017 wurden weltweit 50,6 Millionen Tonnen Mangos geerntet.

Hintergrund / Geschichte

Ursprünglich stammt die Mango aus Indien und dem tropischen Regenwald.

Bereits in den hinduistischen Veden, welche etwa 1.200 v. Chr. geschrieben wurden, ist die Mango als „Götterspeise“ bereits erwähnt. Auch heute noch wird sie den Göttern zum Zeichen des Reichtums und der göttlichen Süße dargeboten. Nach Europa gelangte die Frucht mit den portugiesischen Indienfahrern des 16. Jahrhunderts.



Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mangobutter

raffiniert

Artikelnummer:
151030

INCI Bezeichnung:
Mangifera Indica Seed Butter

CAS Nummer:
90063-86-8

Botanischer Name:
Mangifera indica

Verwendung:
Kosmetik

Zertifizierungen:
NATRUE



Unsere Verpackungen

20 kg Eimer

Generelle Haltbarkeit:

12 Monate

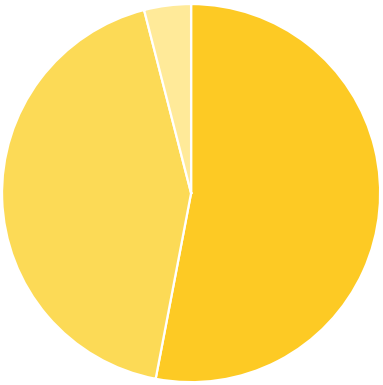
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	53 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	43 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 18 %
C18:0 Stearinsäure	35 – 47 %
C18:1 Ölsäure	34 – 48 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Mangobutter raffiniert

Die aus den Wäldern Indiens stammende Mango ist eine saisonale Frucht, die in den indischen Sommermonaten von Mai bis Juli im ganzen Land reichlich vorhanden ist. Wir beziehen die Mangokerne direkt über ein spezielles Lieferantennetz, das sich auf Sammlungen in Tausenden von Dörfern in den zentralen Bundesstaaten Indiens stützt. Schulungsprogramme in umweltschonenden Erntetechniken werden für die Dörfer und Kooperativen bereitgestellt, um sowohl den Schutz der indischen Mangos zu gewährleisten als auch eine nachhaltige Einkommensmöglichkeit für die Gemeinden zu schaffen.

Die Sammlung erfolgt in Zusammenarbeit mit lokalen Stammesgemeinschaften und Frauenkooperativen, welche die Mangos von Hand aus dem Wald sammeln, um ihren Lebensunterhalt zu verbessern. Dann schälen sie das Fruchtfleisch und trocknen die Kerne in der Sonne, um die Feuchtigkeit zu reduzieren und die Haltbarkeit zu verlängern. Danach werden die Kerne geknackt und die hochwertigen Samenkeime der wilden Mangos entnommen. Schließlich gelangen diese in die Produktionsstätte, wo sie zerkleinert und gepresst werden. Das dadurch gewonnene Öl wird durch einen Raffinationsprozess und mehrfache Filtrierungsvorgänge von natürlichen Rückständen befreit und zu kostbarer Mangobutter verarbeitet. In Deutschland wird unserer Mangobutter eine abschließende Laboranalyse unterzogen, um unseren hohen Anforderungen an Qualität und Reinheit gerecht zu werden.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Mangobutter

raffiniert

Verwendung

- Bestandteil in Anti-Aging Produkten aufgrund der enthaltenen Vitamine und Polyphenole, welche die Haut vor UV-Schäden und Lichtalterung schützt, sowie die Kollagensynthese fördert
- Regenerierende und entzündungshemmende Eigenschaften
- Wirkt feuchtigkeitsspendend und fördert somit die Hautgesundheit trockener Haut
- Verwendung in Körpercremes, Lotionen und Lippenbalsamen
- Einsatz in rückfettenden Seifen
- Verträgliche Alternative zu Paraffinen

Kosmetik

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mangobutter

raffiniert

Artikelnummer:
151130

INCI Bezeichnung:
Mangifera Indica Seed Butter

CAS Nummer:
90063-86-8

Botanischer Name:
Mangifera indica

Verwendung:
Kosmetik



Unsere Verpackungen



20 kg Eimer

Generelle Haltbarkeit:

12 Monate

Bio Mangobutter

raffiniert

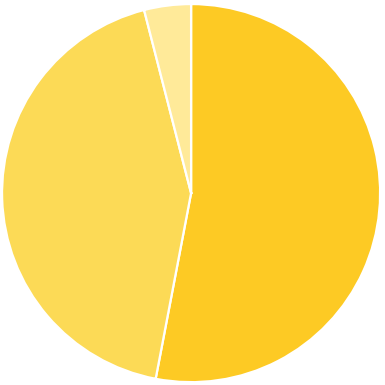
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	53 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	43 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 18 %
C18:0 Stearinsäure	35 – 47 %
C18:1 Ölsäure	34 – 48 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Mangobutter raffiniert

Die für unsere Bio-Mangobutter verwendeten Früchte sind heimisch in den Wäldern Indiens heimisch, und kommen während der Sommermonate von Mai bis Juli landesweit in großer Zahl vor. Unsere Beschaffung der Mangokerne erfolgt direkt durch ein eigens entwickeltes Netzwerk von Lieferanten, die in tausenden Dörfern in den zentralen Regionen Indiens sammeln. Den Dörfern und Kooperativen werden Schulungen zu umweltfreundlichen Erntemethoden angeboten um Indiens Mangos zu schützen und gleichzeitig die Einkommensquelle der Sammlerinnen und Sammler nachhaltig zu gestalten.

Dieser Sammelprozess wird gemeinsam mit lokalen Stammesgemeinschaften und Frauenkooperativen durchgeführt, die im Wald per Hand Mangos ernten, um ihren Lebensstandard zu verbessern. Anschließend entfernen sie das Fruchtfleisch und lassen die Kerne in der Sonne trocknen, wodurch Feuchtigkeit reduziert, und die Haltbarkeit erhöht wird. Später knacken sie die Kerne auf und entnehmen die wertvollen Samenkerne der wilden Mangos. Diese werden dann zur Produktionsanlage transportiert, wo sie zu kleinen Stücken verarbeitet und gepresst werden. Das aus diesem Prozess resultierende Öl wird durch Raffinierung und wiederholte Filtration von natürlichen Partikeln befreit und zu hochwertiger Mangobutter veredelt. In Deutschland unterziehen wir unserer raffinierten Bio-Mangobutter abschließende Laboranalyse, um sicherzustellen, dass sie unseren strengen Qualitäts- und Reinheitsstandards entspricht.

Der gesamte Prozess der Herstellung unserer raffinierten Bio-Mangobutter beruht auf der Einhaltung ökologischer und sozialer Standards, um die hohe Qualität des Produktes und die Gesundheit des Ökosystems zu gewährleisten

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Mangobutter

raffiniert

Verwendung

- Bestandteil in Anti-Aging Produkten aufgrund der enthaltenen Vitamine und Polyphenole, welche die Haut vor UV-Schäden und Lichtalterung schützt, sowie die Kollagensynthese fördert
- Regenerierende und entzündungshemmende Eigenschaften
- Wirkt feuchtigkeitsspendend und fördert somit die Hautgesundheit trockener Haut
- Verwendung in Körpercremes, Lotionen und Lippenbalsamen
- Einsatz in rückfettenden Seifen
- Verträgliche Alternative zu Paraffinen

Kosmetik

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com