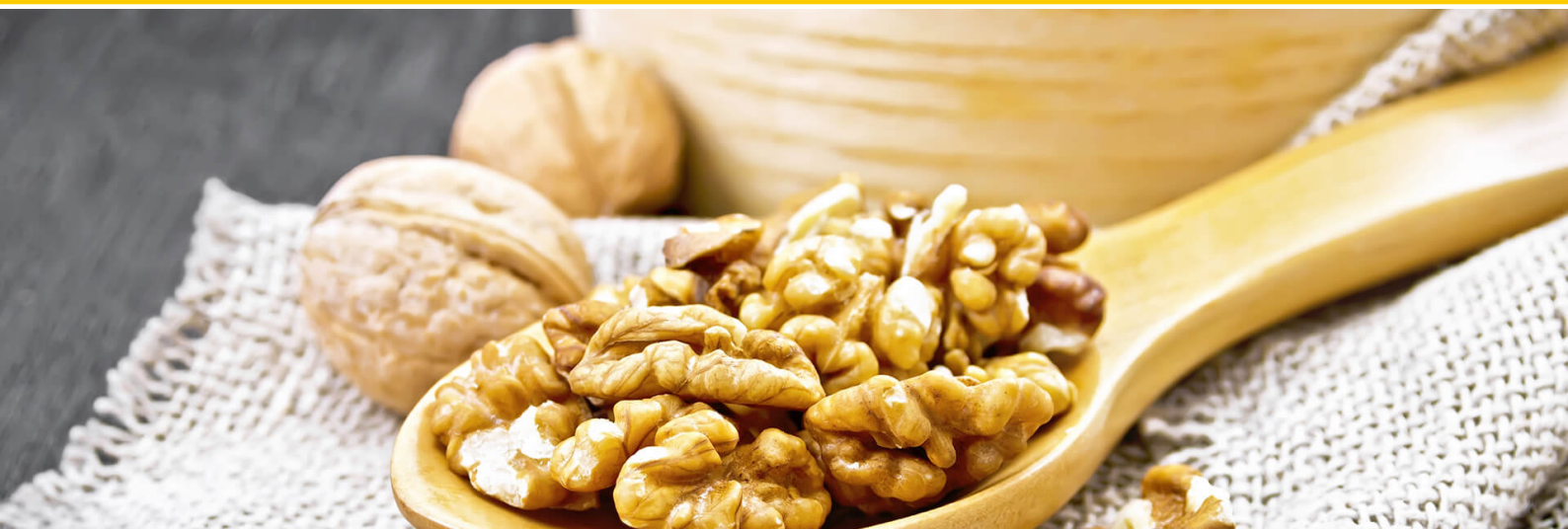


Walnussöl

Wertvolles Nussöl mit Omega 3 Fettsäuren



Walnussöl ist ein hochwertiges Nussöl und zeichnet sich durch einen besonders hohen Gehalt an Triglyceriden ungesättigter Fettsäuren aus.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Walnussöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
340030	Walnussöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
340020	Walnussöl kaltgepresst	Ja	Ja	
340025	Walnussöl gepresst geröstet	Ja	Ja	
340120	Bio Walnussöl kaltgepresst	Ja	Ja	
340125	Bio Walnussöl gepresst geröstet	Ja	Ja	

Die braunen Walnüsse sind sehr beliebt (Rohware für z. B. Speiseeis); gleichermaßen wird das Walnussöl in der Lebensmittelindustrie als wertvolles Speiseöl genutzt (Verfeinern von Salaten). In der Pharmazie wird Walnussöl als Grundlage für Heilsalben eingesetzt. In der pflegenden Kosmetik wird es in Cremes und Haarshampoos verwendet. Weitere Anwendungsbereiche für Walnussöl sind die Herstellung von Ölfarben und die Behandlung von Holzmöbeln.



Walnussöl

Wertvolles Nussöl mit Omega 3 Fettsäuren



Walnussbaum & Walnuss

Der Walnussbaum, welcher zur Familie der Walnussgewächse (Juglandaceae) zählt, ist ein sommergrüner, schnell wachsender und ausladender Baum. Dieser kann Wuchshöhen von bis zu 30 Metern erreichen, der Stamm einen Durchmesser von 2 Metern. Die Rinde ist in den ersten Jahren glatt und aschgrau, entwickelt sich im Alter zur tiefrissigen, dunkel- bis schwarzgrauen Borke. Die dunkelgrünen Blätter erreichen eine Länge von 6 bis 15 cm.

Die grünlich-gelben Blüten sind zwischen April und Juni am Baum zu sehen. Nach der Blütezeit werden die 4 bis 6 cm großen, runden, grünen Früchte gebildet. Diese Fruchthülle springt bei Erreichen der Reife auf und hinterlässt den runzeligen, hellbraunen Kern. Dieser kann in seiner Form und Größe ganz unterschiedlich sein. Er besteht aus zwei verwachsenen Hälften und ist stark verholzt. Die Form reicht von rund, oval, eiförmig bis schnabelförmig und erreicht Längen von 2,5 cm bis 8 cm sowie eine Breite von 2,5 cm. Die Reifezeit der Nüsse liegt zwischen September und Oktober. Bei Erreichen der Reife fallen die Nüsse von allein auf den Boden. Anschließend werden die Walnüsse gesammelt, getrocknet und mit speziellen Knackmaschinen geöffnet.

Der Baum trägt erst ab einem Alter von 10 bis 20 Jahren Früchte, erreicht dafür aber ein Alter von bis zu 160 Jahren.

Der optimale Standort für einen Walnussbaum bietet viel Licht und Hitze, aber auch Kälteperioden, welche der Baum für das Ausbilden seiner Keime benötigt. Der Boden sollte lehmig und fruchtbar sein.

Um einen Liter Walnussöl herstellen zu können sind in etwa zwei bis drei Kilogramm Walnüsse notwendig.



Walnussöl

Wertvolles Nussöl mit Omega 3 Fettsäuren

Anbau & Ertrag

Mit Abstand größter Lieferant für Walnüsse ist die USA (Kalifornien). Gefolgt von Frankreich, Indien und China. Züchtungen von Farmer aus Kalifornien haben maßgeblich zur Qualität der heutigen Walnüsse beigetragen. Bereits nach dem Ersten Weltkrieg züchteten sie spezielle Sorten, die auch ein kälteres Klima vertrugen. Diese Pionierarbeit sicherte der Gegend einen großen Vorsprung im Geschäft um die hochwertige Nuss, den bis heute niemand aufgeholt hat. Aktuell werden in Kalifornien derzeit knapp 65% aller Walnüsse weltweit und insgesamt über 200.000 Tonnen jährlich angebaut. Die Haupterntezeit in Kalifornien liegt je nach Sorte und Standort zwischen August und November.

Abgesehen von den Anbaugebieten, ist der Walnussbaum von Süd- und Mitteleuropa, über Klein- und Zentralasien sowie Nordafrika bis nach China und Japan heimisch. In Deutschland wird der Baum kultiviert, seine Anbaugrenze entspricht in etwa der Weinanbaugrenze. In Nordamerika wird eine Abart, die Schwarznuss (*Juglans nigra* L.), kultiviert. Die wegen ihrer extremen Härte nur mit Spezialnussknackern zu öffnenden Nüsse sind in der Konditorei und für Speiseeis sehr beliebt. Der europäische Walnussbaum wird nicht nur wegen seiner Nüsse, sondern auch als wertvolles Möbelholz geschätzt.

Hintergrund / Geschichte

Die Walnuss wird vom Menschen schon seit über 9.000 Jahren als Nutzpflanze angepflanzt. Ursprünglich ist sie in Mittelasien beheimatet, gelangte dann über Griechenland nach Europa und mit den Auswanderern auch auf den amerikanischen Kontinent, nach Kalifornien. Dort fand man perfekte Bedingungen für den Anbau vor. 1867 wurde die erste Walnussbaum Plantage in Kalifornien angelegt.

Schon im antiken Griechenland schätzte man die Walnuss, galt als Speise der Götter. Außerdem wurde sie als Symbol für Fruchtbarkeit eingesetzt. So verteilte man unter den Hochzeitsgästen Nüsse, sobald eine Braut das Brautgemach betrat, damit Zeus dem Ehepaar viele Kinder schenkte.



Walnussöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

340030

INCI Bezeichnung:

Juglans Regia Seed Oil

CAS Nummer:

84012-43-1 / 8024-09-7

Botanischer Name:

Juglans regia

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

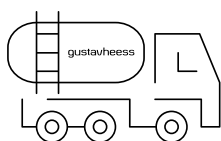
Zertifizierungen:

Kosher

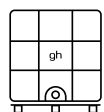
Herkunft:

Unser hochwertiges Walnussöl raffiniert kommt zu 100% aus Kalifornien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



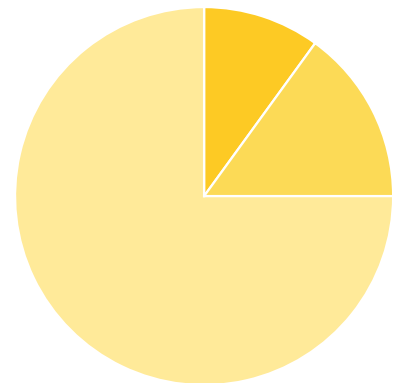
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	14 – 21 %
C18:2 Linolsäure	54 – 65 %
C18:3 Linolensäure	9 – 15 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Raffiniertes Walnussöl ist das durch Pressung und anschließende Raffination gewonnene fette Öl aus den Samen des Walnussbaums. (*Juglans regia*).

Walnussöl raffiniert ist ein hellgelbes bis goldgelbes Öl mit mildem, leicht nussigem bis neutralem Geschmack sowie neutralem Geruch.



Gustav Heess

Walnussöl raffiniert

Unser Prozess zur Herstellung von raffiniertem Walnussöl beginnt in Kalifornien mit der Walnussernte, die sich von Ende August bis Ende November erstreckt. Mit ihrer langjährigen Erfahrung sind die kalifornischen Farmer im Bereich Walnussanbau weltweit führend. Daher verwenden wir für die Herstellung unseres raffinierten Walnussöls nur Walnüsse aus Kalifornien. Mit unserer eigenen Ölmühle und Raffinerie sind wir mit unserer Produktionseinheit Caloy in Modesto, Kalifornien der weltweit größte Hersteller von Walnussöl. Indem wir den gesamten Produktionsprozess von der Landwirtschaft bis zur Verarbeitung selbst steuern, stellen unsere erfahrenen Mitarbeiter sicher, dass wir den steigenden Anforderungen des Marktes mit gleichbleibend hoher Qualität begegnen. Unser Team aus Agraringenieuren steht im regelmäßigen Kontakt mit den Farmern, um bei der Beschaffung der Rohware ausschließlich die hochwertigsten Walnüsse zu selektieren. Im Jahr 2016 wurde unsere neue Ölmühle in Betrieb genommen. Die Expellerpressen wurden speziell für unsere Herstellung von Nussölen in Deutschland entwickelt und gebaut. Durch die schonende mechanische Pressung ohne Zusatzstoffe wird das Rohöl gewonnen, was die Herstellung von reinem und hochwertigem Walnussöl gewährleistet.

Nach der Pressung findet die Raffination in unserer 2013 neu erbauten und 2017 erweiterten Spezialitätenraffinerie statt. Wir raffinieren bei niedrigen Temperaturen und schonen somit alle wichtigen im Öl enthaltenen Vitamine und natürlich enthaltene Pflanzenstoffe. Mittels dieser Behandlung ist das gewonnene Walnussöl länger haltbar, jedoch geschmacks- und geruchsneutraler als das kaltgepresste Walnussöl.

In unserer Raffinerie werden ausschließlich Nussöle verarbeitet. Eine Vermischung mit anderen Produkten wird damit ausgeschlossen. Kein anderer Produzent weltweit hat sich wie wir auf Nussöle spezialisiert und bietet einen voll integrierten Produktionsprozess von der Rohware über das Pressen bis zur Raffination unter einem Dach an. Dadurch können wir Nussöle deutlich über der am Markt erhältlichen Qualität anbieten.

Wir legen großen Wert auf erstklassige Produktqualität und eine zu verlässliche Lieferung. Dazu unterhalten wir in den USA und in verschiedenen europäischen Ländern große Lagerkapazitäten. Dies ermöglicht es uns, die Versorgung überall, jederzeit und just in time sicherzustellen. Wir stehen nicht nur für Liefer- und Versorgungssicherheit, wir garantieren sie auch.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Walnüsse

3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland



Verwendung

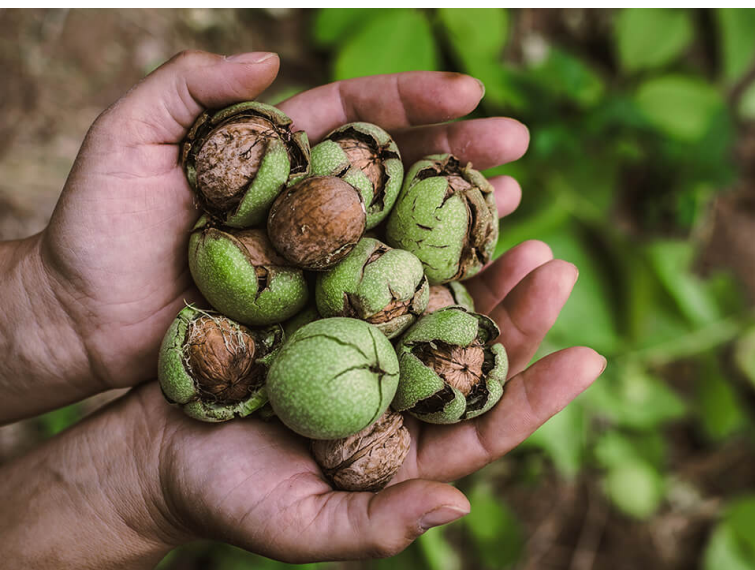
- Verwendung in Hautpflegeprodukten aufgrund der beruhigenden Eigenschaften der Fettsäuren bei trockener, gereizter Haut und Hautproblemen wie Schuppenflechte
 - Wird aufgrund seiner guten Verträglichkeit und Gleitfähigkeit als Massageöl geschätzt
 - Walnussöl, gemischt mit Zucker, ergibt ein sanftes Peeling, das Hautschuppen und Unreinheiten entfernt und sich besonders für die Pflege von Händen und Füßen im Winter eignet
-
- Die ausgewogene Mischung aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren macht Walnussöl zum Superfood und wird daher von Sportlern und Vegetariern gerne genutzt
 - Walnussöl stärkt das Immunsystem, da die Zusammensetzung aus unterschiedlichen Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der Fettsäuren eine desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung erzielen
 - Walnussöl eignet sich gut für die kalte Küche und ist vor allem in der französischen Küche sehr beliebt
 - Eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten, Gemüse, Suppen oder Salatdressings
 - Hilft beim Entgiften sowie bei gesundem, langfristigem Abnehmen
-
- Der regelmäßige Verzehr von Walnussöl reduziert das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - Kann die Regulierung des Cholesterinspiegels und den Triglyceridspiegels fördern
 - Die mehrfach ungesättigten Fettsäuren regulieren den Cholesterinspiegel sehr gut – und das ganz ohne Nebenwirkungen, somit stellt Walnussöl die gesunde Alternative zu Medikamenten dar, die den Cholesterinspiegel senken sollen
 - Soll den Fettstoffwechsel anregen
 - Studien belegen, dass Walnussöl den Blutdruck senken und auf einem gesunden Level halten kann

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir nutzen ausschließlich echte Walnüsse aus Kalifornien. In Kalifornien werden Walnüsse seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. 99% aller in der USA produzierten Walnüsse stammen aus den fruchtbaren Plantagen Kaliforniens. Mit seinem tiefen und nährstoffreichen Lehmboden und über 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Central Valley die optimalen Wachstumsbedingungen für Walnussbäume. Die kalifornische Walnussbranche besteht aus ca. 4.800 meist kleinen und mittleren Betrieben, welche seit mehreren Generationen Walnüsse anbauen. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Walnussbauern und pflegen langjährige Lieferbeziehungen. Unsere Lieferanten sind Mitglied in der California Walnut Commission. Diese Organisation unterstützt die Walnussbauern in verschiedenen Bereichen. Dazu gehört sowohl Forschung und die Zusammenarbeit mit Universitäten sowie Schulungen. Dabei werden zwei verschiedene Arten von Schulungen angeboten. Das FSMA (Food Safety Modernization Act) Grower Training und das GAP Trainings (Good Agricultural Practices). In diesen Trainings wird Wissen zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens und zur Reduzierung des Wasserverbrauchs vermittelt.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Walnussanbau werden Abfälle minimiert. Neben den Walnüssen werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Durch unseren strategisch gewählten Produktionsstandort sind die Transportwege vom Feld bis zur Ölmühle besonders kurz. Neben

diesem Standortvorteil bieten wir eine vollintegrierte Produktion unter einem Dach. D.h. der gesamte Ablauf von der Rohware, über das Pressen bis zum Raffinieren erfolgt unter einem Dach und wird ständig durch unsere Qualitätskontrolle begleitet. Qualität bedeutet auch auf Dinge zu verzichten und daher verzichten wir bei der Pressung vollständig auf Presshilfstoffe.

Viele Marktbegleiter führen immer nur einzelne Produktionsschritte aus, z. B. nur Pressen oder nur Raffinieren. Dadurch sind diese auf die Vorprodukte von outgesourceten Zulieferern angewiesen.

Wir sind der Überzeugung, dass für ein nachhaltiges und hochwertiges Walnussöl raffiniert eine vollintegrierte Produktion benötigt wird, da nur so die hohe Öl-Qualität garantiert und die Umwelt geschont werden kann.



Walnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

340020

INCI Bezeichnung:

Juglans Regia Seed Oil

CAS Nummer:

84012-43-1 / 8024-09-7

Botanischer Name:

Juglans regia

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

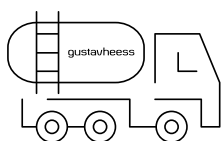
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

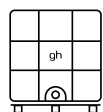
Herkunft:

Unser hochwertiges Walnussöl kaltgepresst kommt zu 100% aus Kalifornien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



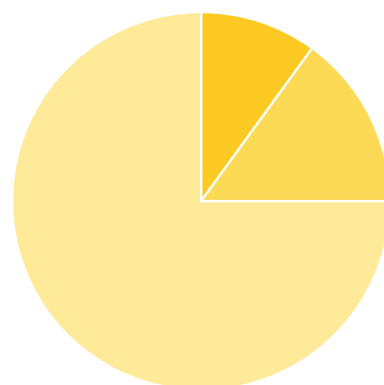
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	14 – 21 %
C18:2 Linolsäure	54 – 65 %
C18:3 Linolensäure	9 – 15 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Walnussöl ist das durch Pressung und anschließende Filterung gewonnene Öl aus den Samen des Walnussbaums. (*Juglans regia*).

Walnussöl kaltgepresst ist ein hellgelbes bis goldgelbes Öl mit mildem, leicht nussigem bis neutralem Geschmack sowie neutralem Geruch.



Gustav Heess

Walnussöl kaltgepresst

Die Walnussernte für die Herstellung unseres kaltgepressten Walnussöls findet zwischen Ende August und Ende November in Kalifornien statt, wo tiefe und nährstoffreiche Böden, über 300 Sonnentage im Jahr und dauerhaft milde Temperaturen für ideale Bedingungen sorgen. Unsere Produktionseinheit Caloy in Modesto, Kalifornien ist der weltweit größte Produzent von Walnussöl. Durch die Integration aller Produktionsschritte vom Anbau bis zur Verarbeitung sichern unsere erfahrenen Mitarbeiter eine gleichbleibend hohe Qualität, um den wachsenden Marktanforderungen gerecht zu werden. Unsere landwirtschaftlichen Experten stehen in ständigem Austausch mit den Bauern, um die Verwendung ausschließlich hochwertiger Walnüsse für unsere Ölherstellung zu gewährleisten.

Im Jahr 2016 starteten wir den Betrieb unserer fortschrittlichen Ölmühle, ausgestattet mit drei Expellerpressen aus Deutschland, die speziell für die Produktion unserer Nussöle entwickelt wurden. Wir extrahieren das wertvolle Walnussöl durch mechanische Pressung ohne Zusätze und entfernen anschließend natürliche Rückstände und Schwebstoffe durch Filterung, um unseren hohen Qualitäts- und Reinheitsstandards gerecht zu werden.

Hohe Produktqualität und garantierte Liefersicherheit stehen bei uns an erster Stelle. Unsere ausgedehnten Lagerkapazitäten in den USA und Europa ermöglichen eine verlässliche und schnelle Belieferung jederzeit.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Walnüsse
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland



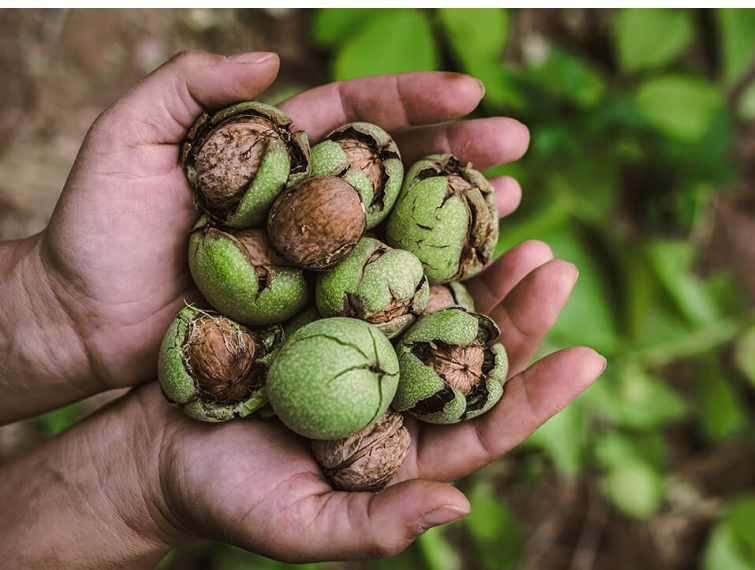
Verwendung

- Verwendung in Hautpflegeprodukten aufgrund der beruhigenden Eigenschaften der Fettsäuren bei trockener, gereizter Haut und Hautproblemen wie Schuppenflechte
 - Wird aufgrund seiner guten Verträglichkeit und Gleitfähigkeit als Massageöl geschätzt
 - Walnussöl, gemischt mit Zucker, ergibt ein sanftes Peeling, das Hautschuppen und Unreinheiten entfernt und sich besonders für die Pflege von Händen und Füßen im Winter eignet
-
- Die ausgewogene Mischung aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren macht Walnussöl zum Superfood und wird daher von Sportlern und Vegetariern gerne genutzt
 - Walnussöl stärkt das Immunsystem, da die Zusammensetzung aus unterschiedlichen Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der Fettsäuren eine desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung erzielen
 - Walnussöl eignet sich gut für die kalte Küche und ist vor allem in der französischen Küche sehr beliebt
 - Eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten, Gemüse, Suppen oder Salatdressings
 - Hilft beim Entgiften sowie bei gesundem, langfristigem Abnehmen

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir nutzen ausschließlich echte Walnüsse aus Kalifornien. In Kalifornien werden Walnüsse seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. 99% aller in der USA produzierten Walnüsse stammen aus den fruchtbaren Plantagen Kaliforniens. Mit seinem tiefen und nährstoffreichen Lehmboden und über 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Central Valley die optimalen Wachstumsbedingungen für Walnussbäume. Die kalifornische Walnussbranche besteht aus ca. 4.800 meist kleinen und mittleren Betrieben, welche seit mehreren Generationen Walnüsse anbauen. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Walnussbauern und pflegen langjährige Lieferbeziehungen. Unsere Lieferanten sind Mitglied in der California Walnut Commission. Diese Organisation unterstützt die Walnussbauern in verschiedenen Bereichen. Dazu gehört sowohl Forschung und die Zusammenarbeit mit Universitäten sowie Schulungen. Dabei werden zwei verschiedene Arten von Schulungen angeboten. Das FSMA (Food Safety Modernization Act) Grower Training und das GAP Trainings (Good Agricultural Practices). In diesen Trainings wird Wissen zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens und zur Reduzierung des Wasserverbrauchs vermittelt.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Walnussanbau werden Abfälle minimiert. Neben den Walnüssen werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Durch unseren strategisch gewählten Produktionsstandort sind die Transportwege vom Feld bis zur Ölmühle besonders kurz. Neben

diesem Standortvorteil bieten wir eine vollintegrierte Produktion unter einem Dach. D.h. der gesamte Ablauf von der Rohware, über das Pressen bis zur Filterung erfolgt unter einem Dach und wird ständig durch unsere Qualitätskontrolle begleitet. Qualität bedeutet auch auf Dinge zu verzichten und daher verzichten wir bei der Pressung vollständig auf Presshilfstoffe.

Viele Marktbegleiter führen immer nur einzelne Produktionsschritte aus, z. B. nur Pressen oder nur Raffinieren. Dadurch sind diese auf die Vorprodukte von outgesourceten Zulieferern angewiesen.

Wir sind der Überzeugung, dass für ein nachhaltiges und hochwertiges Walnussöl eine vollintegrierte Produktion benötigt wird, da nur so die hohe Öl-Qualität garantiert und die Umwelt geschont werden kann.



Walnussöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

340025

INCI Bezeichnung:

Juglans Regia Seed Oil

CAS Nummer:

84012-43-1 / 8024-09-7

Botanischer Name:

Juglans regia

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

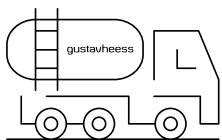
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

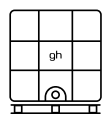
Herkunft:

Unser hochwertiges Walnussöl gepresst geröstet kommt zu 100% aus Kalifornien.

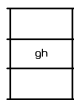
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



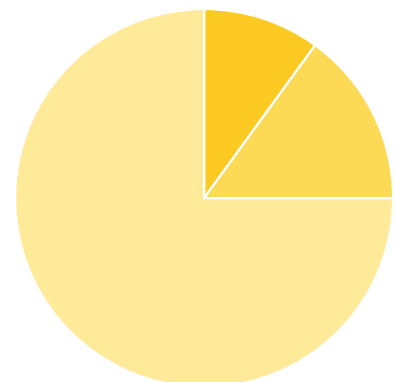
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	14 – 21 %
C18:2 Linolsäure	54 – 65 %
C18:3 Linolensäure	9 – 15 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Walnussöl gepresst geröstet

Der Herstellungsprozess unseres gepressten und gerösteten Walnussöls beginnt mit der Walnussernte in Kalifornien zwischen Ende August und November, wobei ausschließlich kalifornische Nüsse verwendet werden. Als weltgrößter Hersteller von Walnussöl mit unserer Produktionsstätte Caloy in Modesto, kontrollieren wir jeden Schritt – von der Ernte bis zur Verarbeitung – um eine konstant hohe Qualität zu garantieren. Unsere Agraringenieure arbeiten eng mit den Landwirten zusammen, um nur die besten Walnüsse auszuwählen. Seit 2016 setzen wir in unserer Ölmühle speziell entwickelte Expellerpressen ein, die in Deutschland für die Nussölproduktion hergestellt wurden. Der Prozess umfasst das Reinigen und Rösten der Walnüsse zur Aroma-Intensivierung, gefolgt von einer schonenden mechanischen Pressung ohne Zusatzstoffe.

In unserer 2013 errichteten und 2017 erweiterten Spezialraffinerie erfolgt die Raffination bei niedrigen Temperaturen, was die Erhaltung der Vitamine und natürlichen Pflanzenstoffe im Öl ermöglicht. Wir sind weltweit einzigartig in unserer Spezialisierung auf Nussöle und bieten als einziger Hersteller einen vollständig integrierten Produktionsablauf – von der Rohware bis zur Raffination – alles aus einer Hand, was es uns ermöglicht, Nussöle anzubieten, deren Qualität sich deutlich vom Marktstandard abhebt.

Wir priorisieren höchste Produktqualität und verlässliche Lieferungen, unterstützt durch umfangreiche Lagerkapazitäten in den USA und Europa, um eine zeitgerechte und flächendeckende Versorgung zu gewährleisten. Unsere Liefer- und Versorgungssicherheit ist nicht nur ein Versprechen, sondern eine Garantie.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Walnüsse
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland



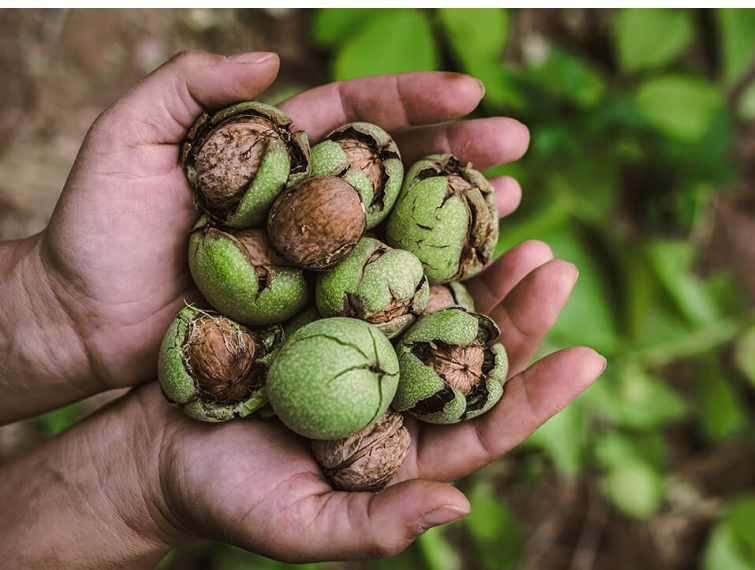
Verwendung

- Verwendung in Hautpflegeprodukten aufgrund der beruhigenden Eigenschaften der Fettsäuren bei trockener, gereizter Haut und Hautproblemen wie Schuppenflechte
 - Wird aufgrund seiner guten Verträglichkeit und Gleitfähigkeit als Massageöl geschätzt
 - Walnussöl, gemischt mit Zucker, ergibt ein sanftes Peeling, das Hautschuppen und Unreinheiten entfernt und sich besonders für die Pflege von Händen und Füßen im Winter eignet
-
- Die ausgewogene Mischung aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren macht Walnussöl zum Superfood und wird daher von Sportlern und Vegetariern gerne genutzt
 - Walnussöl stärkt das Immunsystem, da die Zusammensetzung aus unterschiedlichen Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der Fettsäuren eine desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung erzielen
 - Walnussöl eignet sich gut für die kalte Küche und ist vor allem in der französischen Küche sehr beliebt
 - Eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten, Gemüse, Suppen oder Salatdressings
 - Hilft beim Entgiften sowie bei gesundem, langfristigem Abnehmen

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir nutzen ausschließlich echte Walnüsse aus Kalifornien. In Kalifornien werden Walnüsse seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. 99% aller in der USA produzierten Walnüsse stammen aus den fruchtbaren Plantagen Kaliforniens. Mit seinem tiefen und nährstoffreichen Lehmboden und über 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Central Valley die optimalen Wachstumsbedingungen für Walnussbäume. Die kalifornische Walnusbranche besteht aus ca. 4.800 meist kleinen und mittleren Betrieben, welche seit mehreren Generationen Walnüsse anbauen. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Walnussbauern und pflegen langjährige Lieferbeziehungen. Unsere Lieferanten sind Mitglied in der California Walnut Commission. Diese Organisation unterstützt die Walnussbauern in verschiedenen Bereichen. Dazu gehört sowohl Forschung und die Zusammenarbeit mit Universitäten sowie Schulungen. Dabei werden zwei verschiedene Arten von Schulungen angeboten. Das FSMA (Food Safety Modernization Act) Grower Training und das GAP Trainings (Good Agricultural Practices). In diesen Trainings wird Wissen zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens und zur Reduzierung des Wasserverbrauchs vermittelt.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Walnussanbau werden Abfälle minimiert. Neben den Walnüssen werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Durch unseren strategisch gewählten Produktionsstandort sind die Transportwege vom Feld bis zur Ölmühle besonders kurz. Neben

diesem Standortvorteil bieten wir eine vollintegrierte Produktion unter einem Dach. D.h. der gesamte Ablauf von der Rohware bis zum Endprodukt erfolgt unter einem Dach und wird ständig durch unsere Qualitätskontrolle begleitet. Qualität bedeutet auch auf Dinge zu verzichten und daher verzichten wir bei der Pressung vollständig auf Presshilfstoffe.

Viele Marktbegleiter führen immer nur einzelne Produktionsschritte aus, z. B. nur Pressen oder nur Raffinieren. Dadurch sind diese auf die Vorprodukte von outgesourceten Zulieferern angewiesen.

Wir sind der Überzeugung, dass für ein nachhaltiges und hochwertiges Walnussöl eine vollintegrierte Produktion benötigt wird, da nur so die hohe Öl-Qualität garantiert und die Umwelt geschont werden kann.



Bio Walnussöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

340120

INCI Bezeichnung:

Juglans Regia Seed Oil

CAS Nummer:

84012-43-1 / 8024-09-7

Botanischer Name:

Juglans regia

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

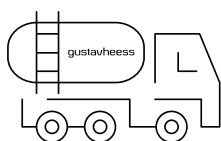
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

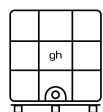
Herkunft:

Unser hochwertiges Bio Walnussöl kaltgepresst kommt zu 100% aus Kalifornien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



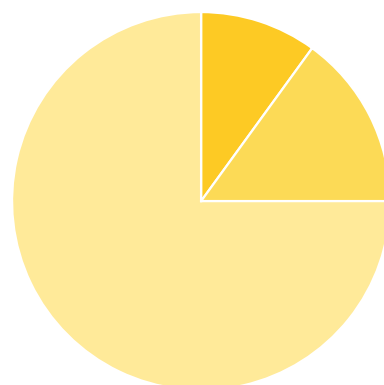
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	14 – 21 %
C18:2 Linolsäure	54 – 65 %
C18:3 Linolensäure	9 – 15 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren





Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Bio Walnussöl ist das durch Pressung und anschließende Filterung gewonnene Öl aus den Samen des Walnussbaums. (*Juglans regia*).

Bio Walnussöl kaltgepresst ist ein hellgelbes bis goldgelbes Öl mit mildem, leicht nussigem bis neutralem Geschmack sowie neutralem Geruch.



Gustav Heess

Bio Walnussöl kaltgepresst

Die Walnussernte für unser kaltgepresstes Bio Walnussöl erfolgt von Ende August bis Ende November in Kalifornien, wo optimale Wachstumsbedingungen durch nährstoffreiche Böden, über 300 Sonnentage und milde Temperaturen herrschen. In Modesto, Kalifornien, befindet sich unsere Produktionsstätte Caloy, der weltweit größte Walnussölproduzent. Wir garantieren durchgängig hohe Qualität, indem wir alle Schritte von der Ernte bis zur Verarbeitung kontrollieren, unterstützt durch den stetigen Austausch unserer Agrarwissenschaftler mit den Landwirten vor Ort.

2016 nahmen wir unsere moderne Ölmühle in Betrieb, ausgerüstet mit speziell für unsere Nussöle entwickelten Expellerpressen aus Deutschland. Durch die mechanische Pressung ohne Zusätze und anschließende Filterung zur Entfernung von Rückständen und Schwebstoffen stellen wir die hohe Qualität und Reinheit unseres Öls sicher. Unsere Priorität liegt auf einer erstklassigen Produktqualität und zuverlässiger Lieferung, wobei wir durch umfangreiche Lagermöglichkeiten in den USA und Europa jederzeit schnelle und verlässliche Lieferungen sichern.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Walnüsse
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Bei der gesamten Produktion unseres kaltgepressten Bio Walnussöls legen wir großen Wert auf die Einhaltung von ökologischen und sozialen Richtlinien, um sowohl die hohe Qualität des Produkts als auch den Schutz des Ökosystems zu gewährleisten.



Verwendung

- Verwendung in Hautpflegeprodukten aufgrund der beruhigenden Eigenschaften der Fettsäuren bei trockener, gereizter Haut und Hautproblemen wie Schuppenflechte
 - Wird aufgrund seiner guten Verträglichkeit und Gleitfähigkeit als Massageöl geschätzt
 - Walnussöl, gemischt mit Zucker, ergibt ein sanftes Peeling, das Hautschuppen und Unreinheiten entfernt und sich besonders für die Pflege von Händen und Füßen im Winter eignet
-
- Die ausgewogene Mischung aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren macht Walnussöl zum Superfood und wird daher von Sportlern und Vegetariern gerne genutzt
 - Walnussöl stärkt das Immunsystem, da die Zusammensetzung aus unterschiedlichen Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der Fettsäuren eine desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung erzielen
 - Walnussöl eignet sich gut für die kalte Küche und ist vor allem in der französischen Küche sehr beliebt
 - Eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten, Gemüse, Suppen oder Salatdressings
 - Hilft beim Entgiften sowie bei gesundem, langfristigem Abnehmen

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir nutzen ausschließlich echte Walnüsse aus Kalifornien. In Kalifornien werden Walnüsse seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. 99% aller in der USA produzierten Walnüsse stammen aus den fruchtbaren Plantagen Kaliforniens. Mit seinem tiefen und nährstoffreichen Lehmboden und über 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Central Valley die optimalen Wachstumsbedingungen für Walnussbäume. Die kalifornische Walnussbranche besteht aus ca. 4.800 meist kleinen und mittleren Betrieben, welche seit mehreren Generationen Walnüsse anbauen. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Walnussbauern und pflegen langjährige Lieferbeziehungen. Unsere Lieferanten sind Mitglied in der California Walnut Commission. Diese Organisation unterstützt die Walnussbauern in verschiedenen Bereichen. Dazu gehört sowohl Forschung und die Zusammenarbeit mit Universitäten sowie Schulungen. Dabei werden zwei verschiedene Arten von Schulungen angeboten. Das FSMA (Food Safety Modernization Act) Grower Training und das GAP Trainings (Good Agricultural Practices). In diesen Trainings wird Wissen zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens und zur Reduzierung des Wasserverbrauchs vermittelt.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Walnussanbau werden Abfälle minimiert. Neben den Walnüssen werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Durch unseren strategisch gewählten Produktionsstandort sind die Transportwege vom Feld bis zur Ölmühle besonders kurz. Neben

diesem Standortvorteil bieten wir eine vollintegrierte Produktion unter einem Dach. D.h. der gesamte Ablauf von der Rohware, über das Pressen bis zur Filtrierung erfolgt unter einem Dach und wird ständig durch unsere Qualitätskontrolle begleitet. Qualität bedeutet auch auf Dinge zu verzichten und daher verzichten wir bei der Pressung vollständig auf Presshilfstoffe.

Viele Marktbegleiter führen immer nur einzelne Produktionsschritte aus, z. B. nur Pressen oder nur Raffinieren. Dadurch sind diese auf die Vorprodukte von outgesourceten Zulieferern angewiesen.

Wir sind der Überzeugung, dass für ein nachhaltiges und hochwertiges Walnussöl eine vollintegrierte Produktion benötigt wird, da nur so die hohe Öl-Qualität garantiert und die Umwelt geschont werden kann.



Bio Walnussöl

gepresst geröstet

**Artikelnummer:**

340125

INCI Bezeichnung:

Juglans Regia Seed Oil

CAS Nummer:

84012-43-1 / 8024-09-7

Botanischer Name:

Juglans regia

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

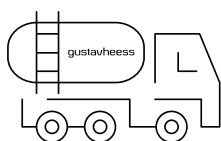
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

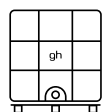
Herkunft:

Unser hochwertiges Bio Walnussöl gepresst geröstet kommt zu 100% aus Kalifornien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

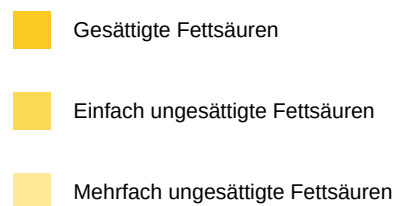
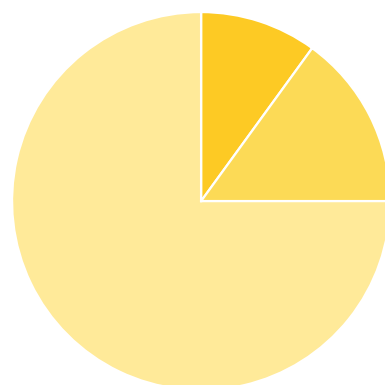
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	75 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	14 – 21 %
C18:2 Linolsäure	54 – 65 %
C18:3 Linolensäure	9 – 15 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Walnussöl gepresst geröstet

Die Herstellung unseres gepresstem und geröstetem Bio-Walnussöl findet seinen Ursprung in Kalifornien mit der Ernte der ausschließlich dort angebauten Walnüsse zwischen Ende August und November. Als führender globaler Produzent in unserer Caloy-Anlage in Modesto überwachen wir jede Produktionsphase, um durchgehend hohe Qualitätsstandards zu sichern. In enger Zusammenarbeit mit den Landwirten wählen unsere Agraringenieure nur die feinsten Walnüsse aus. Unsere seit 2016 betriebene Ölmühle nutzt in Deutschland gefertigte Expellerpressen speziell für Nussöl, wobei die Walnüsse gereinigt, geröstet und dann schonend ohne Zusätze gepresst werden.

Die Raffination erfolgt in unserer seit 2013 bestehenden und 2017 ausgebauten Spezialraffinerie bei niedrigen Temperaturen, um Vitamine und natürliche Inhaltsstoffe im Öl zu bewahren. Unseren Fokus auf Nussöle und der Tatsache, dass wir den gesamten Produktionsweg – angefangen bei der Rohware bis hin zur Raffination – komplett selbst abdecken, spiegelt sich in der einzigartigen Qualität unseres Bio-Walnussöls wider.

Unsere Priorität, erstklassige Produktqualität mit zuverlässiger Lieferung zu kombinieren, wird durch unsere umfangreichen Lagermöglichkeiten in den USA und Europa unterstützt, die jederzeit schnelle und verlässliche Lieferungen gewährleisten. Wir bieten mehr als nur Versprechen in Bezug auf Liefer- und Versorgungssicherheit – wir stehen mit Garantie dafür ein.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Walnüsse
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland

Der gesamte Herstellungsprozess unseres gepressten und gerösteten Bio Walnussöls konzentriert sich darauf, ökologische und soziale Standards einzuhalten, um die Qualität der Sheabutter und die Gesundheit des Ökosystems zu sichern.



Bio Walnussöl

gepresst geröstet

Verwendung

- Verwendung in Hautpflegeprodukten aufgrund der beruhigenden Eigenschaften der Fettsäuren bei trockener, gereizter Haut und Hautproblemen wie Schuppenflechte
 - Wird aufgrund seiner guten Verträglichkeit und Gleitfähigkeit als Massageöl geschätzt
 - Walnussöl, gemischt mit Zucker, ergibt ein sanftes Peeling, das Hautschuppen und Unreinheiten entfernt und sich besonders für die Pflege von Händen und Füßen im Winter eignet
-
- Die ausgewogene Mischung aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren macht Walnussöl zum Superfood und wird daher von Sportlern und Vegetariern gerne genutzt
 - Walnussöl stärkt das Immunsystem, da die Zusammensetzung aus unterschiedlichen Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der Fettsäuren eine desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung erzielen
 - Walnussöl eignet sich gut für die kalte Küche und ist vor allem in der französischen Küche sehr beliebt
 - Eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten, Gemüse, Suppen oder Salatdressings
 - Hilft beim Entgiften sowie bei gesundem, langfristigem Abnehmen

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Walnussöl

gepresst geröstet



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir nutzen ausschließlich echte Walnüsse aus Kalifornien. In Kalifornien werden Walnüsse seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. 99% aller in der USA produzierten Walnüsse stammen aus den fruchtbaren Plantagen Kaliforniens. Mit seinem tiefen und nährstoffreichen Lehmboden und über 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Central Valley die optimalen Wachstumsbedingungen für Walnussbäume. Die kalifornische Walnusbranche besteht aus ca. 4.800 meist kleinen und mittleren Betrieben, welche seit mehreren Generationen Walnüsse anbauen. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Walnussbauern und pflegen langjährige Lieferbeziehungen. Unsere Lieferanten sind Mitglied in der California Walnut Commission. Diese Organisation unterstützt die Walnussbauern in verschiedenen Bereichen. Dazu gehört sowohl Forschung und die Zusammenarbeit mit Universitäten sowie Schulungen. Dabei werden zwei verschiedene Arten von Schulungen angeboten. Das FSMA (Food Safety Modernization Act) Grower Training und das GAP Trainings (Good Agricultural Practices). In diesen Trainings wird Wissen zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens und zur Reduzierung des Wasserverbrauchs vermittelt.

Durch die Nutzung aller Nebenprodukte beim Walnussanbau werden Abfälle minimiert. Neben den Walnüssen werden die beiden Nebenprodukte Schale und Haut als Futtermittel und als Stalleinstreu genutzt.

Durch unseren strategisch gewählten Produktionsstandort sind die Transportwege vom Feld bis zur Ölmühle besonders kurz. Neben

diesem Standortvorteil bieten wir eine vollintegrierte Produktion unter einem Dach. D.h. der gesamte Ablauf von der Rohware, über das Rösten und Pressen bis zur Filtrierung erfolgt unter einem Dach und wird ständig durch unsere Qualitätskontrolle begleitet. Qualität bedeutet auch auf Dinge zu verzichten und daher verzichten wir bei der Pressung vollständig auf Presshilfstoffe.

Viele Marktbegleiter führen immer nur einzelne Produktionsschritte aus, z. B. nur Pressen oder nur Raffinieren. Dadurch sind diese auf die Vorprodukte von outgesourceten Zulieferern angewiesen.

Wir sind der Überzeugung, dass für ein nachhaltiges und hochwertiges Walnussöl eine vollintegrierte Produktion benötigt wird, da nur so die hohe Öl-Qualität garantiert und die Umwelt geschont werden kann.

