



*M*andeln und *H*aselnüsse



AUS SPANLEN  
Da stimmen Preis  
und Leistung



# *I*nhalt

Einleitung

Produkte für jeden Tag

Gesunder Geschmack

Spanische Mandeln und Nüsse  
auf dem Weltmarkt

Vom Feld in die Regale





*P*rodukte für jeden Tag

**D**er Anbau von Mandeln und Haselnüssen ist das Ergebnis einer langen Tradition in Spanien. Dieses Schalenobst findet auf vielerlei Weise Verwendung – es ist eine Grundzutat für die mediterrane Küche und für erfolgreich gehandelte Süß- und Backwaren mit hervorragenden Eigenschaften.

Mandeln und Haselnüsse sind seit langem fester Bestandteil unseres Alltagslebens. Sie werden als Snack konsumiert und vor allem industriell verwertet. Auch bei der Herstellung von Getränken und Ölen steigt die Bedeutung spanischer Mandeln und Haselnüsse.

## **S***nacks*

---

Spanische Mandeln, ob roh, gebraten oder geröstet, sind neben blanchierten und gerösteten Haselnüssen ein klassischer Snack.

## **B***ack- und Süßwarenindustrie*

---

Ein großer Teil der spanischen Produktion geht in die Back- und Süßwarenindustrie und dabei speziell in die Turrón-Industrie. Neben der Nougatspezialität Turrón werden aber auch Polvorones (Mürbeteigkekse), Rührkuchen, Mantecados (Butterkekse), Schokolade, Pralinen, Marzipan und Eis damit hergestellt.

Spanien ist Spezialist für Herstellung und Export von gehobelten, gestiftelten, gehackten und gemahlten Mandeln und Haselnüssen, die den Produktionsprozess in der Back- und Süßwarenindustrie erleichtern.

Außerdem werden Mandelplättchen und Haselnussstückchen als Zutaten in Müsli und Gebäck verwendet.

## Getränke

---

Mandeln verarbeitet man zu konzentrierter Milch, Sirup und Erfrischungsgetränken. Mandelmilch, sehr empfehlenswert für alle, die keine tierische Milch vertragen, wird in den heute so gefragten Softdrinks mit steigender Bedeutung vermarktet. Ein purer Genuss für alle, die das Exquisite lieben.

## Öle

---

Wegen seiner entzündungshemmenden Eigenschaften wird Mandelöl hauptsächlich für die Hautpflege und Kosmetik in Form von Seifen, Hautölen und Cremes genutzt.

Haselnussöl ist für den Verzehr geeignet und dient als Bestandteil von Kosmetika.

## Mediterrane Küche

---

Sowohl Mandeln als auch Haselnüsse sind in vielen typischen Gerichten der mediterranen Küche zu finden, beispielsweise in Soßen, Suppen und verschiedenen traditionellen Weihnachtsdesserts.

Dass es sich bei mediterraner Kost um eine gesunde Ernährung handelt ist heute nicht nur anerkannt, sondern hat sich weltweit positiv auf den Verzehr von spanischen Mandeln und Haselnüssen ausgewirkt.

**P**rodukte für jeden Tag

**I**n verschiedenen Studien wurde nachgewiesen, dass der Verzehr von Schalenobst das Risiko von Herzkrankheiten erheblich verringert, weil damit ein zu hoher Cholesterinspiegel wirksam bekämpft wird.

Mit seinem hohen Ölsäuregehalt (einfach ungesättigte Fettsäure) senkt Schalenobst das „schlechte“ Cholesterin (LDL, „low density lipoprotein“), das direkt für Herz-Kreislauf-Erkrankungen verantwortlich gemacht wird und hält das „gute“ oder schützende Cholesterin konstant (HDL, „high density lipoprotein“).

Mandeln und Haselnüsse gelten also nicht als überflüssige Snacks, sondern als unentbehrlich für eine gesunde und ausgewogene Ernährung, da sie reich an Eiweiß, pflanzlichen Ballaststoffen, ungesättigten Fettsäuren, Mineralien und Vitaminen – insbesondere E, A, B1 und B2 – sind.

Der regelmäßige Genuss von Nüssen und Trockenfrüchten reduziert aber nicht nur die Gefahr von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, sondern wirkt auch vorbeugend gegen Krebs, stimuliert das Immunsystem und schützt vor freien Radikalen.



**G**esunder Geschmack

## Mandeln

---

### Eigenschaften:

- Sie sind eine gute Energiequelle und ballaststoffreich.
- Sie haben einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure).
- Sie helfen, den Cholesterinspiegel zu senken und die Gefahr von Herzerkrankungen zu verringern.
- Sie enthalten erhebliche Vitamin-E-Mengen.
- Sie gehören zu den wichtigsten nicht tierischen Kalziumlieferanten.
- Sie sind ideal zur Bekämpfung von Entkalkung und Osteoporose.
- Sie haben hervorragende Geschmackseigenschaften und sind ideal als Bestandteil einer gesunden, ausgewogenen Ernährung.

### Nährstoffe (je 100 g rohe Mandeln)

- 21 g Protein • 51 g Fett • 20 g Kohlenhydrate • 12 g Ballaststoffe • Kalorien: 578 • Vitamine E (26 mg), A (10 IU) und Folsäure • Mineralien: Kalzium (248 mg) und Magnesium (275 mg) • Cholesterin: 0

## Haselnüsse

---

### Eigenschaften:

- Sie liefern viel Energie und sind ballaststoffreich.
- Sie sind reich an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure).
- Sie tragen zu geringerem Cholesterinspiegel bei und senken die Gefahr von Herzerkrankungen.
- Sie enthalten viel Vitamin-E.
- Sie liefern viel nicht tierisches Kalzium.
- Sie bekämpfen Entkalkung und Osteoporose.
- Sie haben einen ausgezeichneten Geschmack und sind unentbehrlich für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

### Nährstoffe (je 100 g rohe Haselnüsse)

- 15 g Protein • 61 g Fett • 17 g Kohlenhydrate • 10 g Ballaststoffe • Kalorien: 628 • Vitamine A (40 IU), E (15 mg) und Folsäure • Mineralien: Kalzium (114 mg) und Magnesium (163 mg) • Cholesterin: 0



**S**panische Unternehmen dieser Branche verfügen über die ideale Größe und Struktur, um auf den internationalen Märkten konkurrieren zu können.

Mehr als 55% der spanischen Produktion von Mandeln wie auch von Haselnüssen ist für ausländische Märkte bestimmt. Der weltweit größte Abnehmer ist die Europäische Union und innerhalb der EU Deutschland, wohin über 30% der spanischen Mandelexporte und 50% der Haselnussexporte gelangen.

Um geschmacklich hervorragende und qualitativ unübertreffliche Mandeln und Haselnüsse zu erzeugen, verfügen spanische Unternehmen über Anlagen zur Behandlung und Verarbeitung auf dem neuesten Stand der Technik. Dies belegen internationale Qualitätszertifikate. Darum sind die spanischen Exportbetriebe heute ausgesprochen wettbewerbsfähig.

## **M**andelsorten

---

In Spanien gibt es mehrere ausgewählte Handelssorten. Die besten Qualitäten sind, als kerne, die reinen botanischen Sorten Marcona, Largueta, Planeta.

- **Marcona** – zeichnet sich durch ihre rundliche Form, die schöne weiße Farbe und eine samtig wirkende Oberfläche aus. Sie wird geschält und gebraten, roh oder geröstet und gesalzen verzehrt. Sie ist die beliebteste Sorte. Ihr Geschmack ist zart und sehr süß. Ideal für Snacks, Marzipan, Turrón, Süß- und Backwaren ...
- **Largueta** – besitzt eine längliche Form und außergewöhnliche organoleptische Eigenschaften. Diese süß schmeckende Mandel ist ideal für die Süßwarenindustrie, für Zuckermandeln (große Kaliber), Schokoladenriegel, als Snack in der Haut geröstet ...

**S**panische Mandeln und Nüsse  
auf dem Weltmarkt

• **Planeta** – in der Form lang und flach. Hat einen ausgezeichneten Geschmack. Verzehrt wird sie einmal direkt als Snack, als Zuckermandel, in Schokolade, für Süßwaren im Allgemeinen ...

**Die Handelssorten** sind eine Mischung verschiedener botanischer Sorten - Valencia oder Comuna und Mallorca.

**Valencias oder Comunas** – sind eine Mischung aus botanischen Sorten der Iberischen Halbinsel. Angenehmer Geschmack. Man verwendet sie für Süßwaren im Allgemeinen, als Snack und für die Lebensmittelindustrie. Sie bilden auch die Grundlage für Spezialpräparate, Kosmetikartikel, Öle ...

**Mallorca** – sind eine Mischung botanischer Sorten aus Mallorca. Mit ihrem sehr süßen und angenehmen Geschmack und einem hohen Fettgehalt, verwendet man sie zur Herstellung von Turrón, Marzipan, Mandelmilch ...

#### **In der Schale:**

• **Duras**, alle hartschaligen spanischen Sorten.

• **Mollar** umfasst alle weichschaligen Sorten (Krachmandeln). Da die Schale bei Tisch leicht zu knacken ist, wird sie in einigen Ländern an Weihnachten traditionsgemäß als Nachtisch gereicht.

• **Fitas de Ibiza**, von der Insel Ibiza stammende Sorte mit halbweicher Schale.

## *H*aselnussorten \_\_\_\_\_

Die Haselnussorten Negreta und Comunas bilden die Basis der spanischen Produktions- und Exportgüter. Die **Negreta** wird wegen ihrer Form und ihrer ausgezeichneten Eigenschaften von der Süßwarenindustrie bevorzugt. Die süß schmeckende Nuss wird für Süßwaren, Schokolade, Pralinen usw. verwendet.

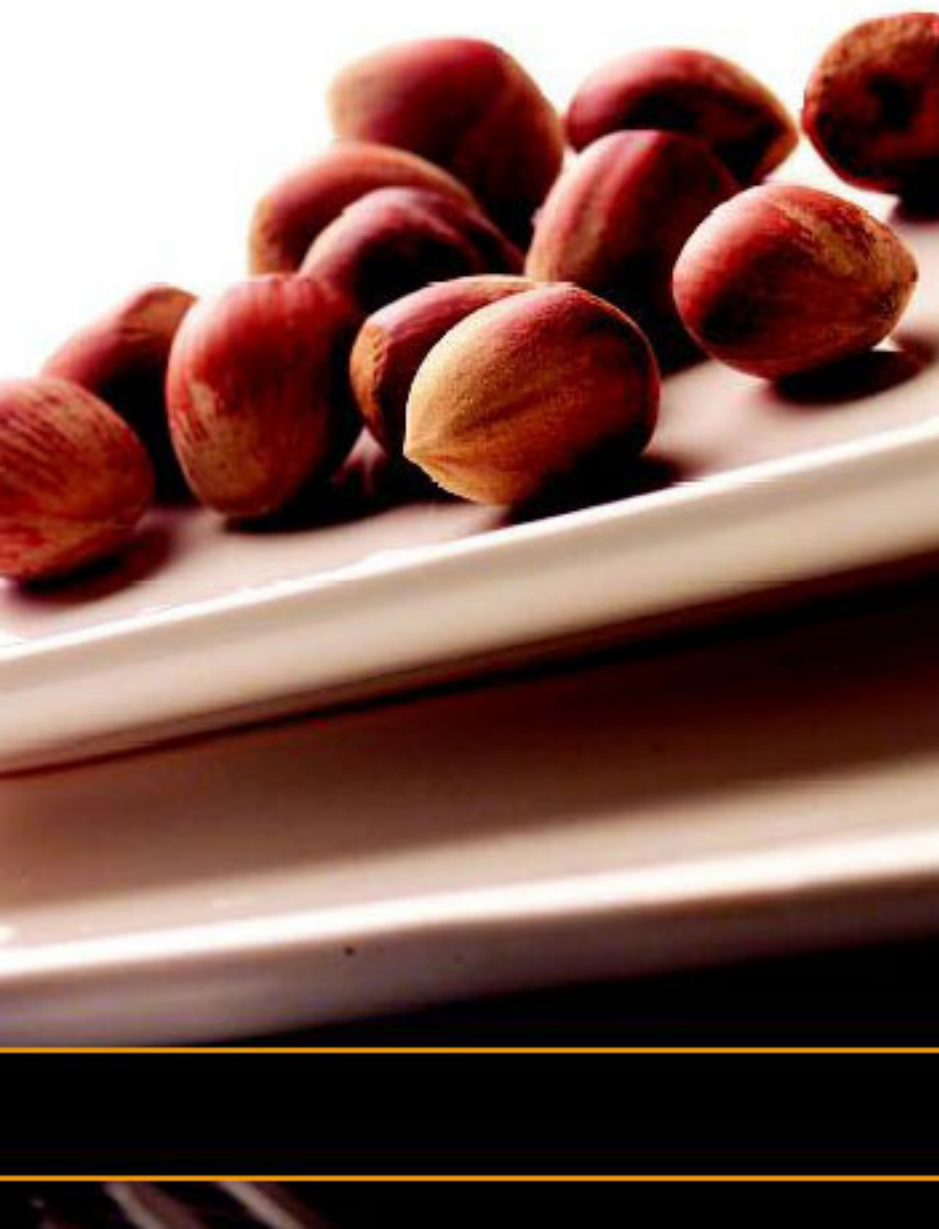
Die **Comunas** umfassen alle übrigen Sorten, die nicht zur Negreta gehören. Man verwendet sie für Süßwaren, Schokolade, Kosmetikartikel, Öle, Spezialpräparate ...

***S**panische Mandeln und Nüsse  
auf dem Weltmarkt*

## *S*pezialpräparate für die Industrie

Unsere Unternehmen sind auch beim Export von Spezialpräparaten für die Industrie führend: in Stückchen, gestiftelt, gehobelt, gehackt oder gemahlen sowie als Mandel- und Haselnusspaste.

Alle diese Präparate sind in der deutschen Industrie nicht nur aufgrund ihrer Produktqualität, sondern auch wegen der Güte der industriellen Fertigungsprozesse in Spanien sehr gefragt.





*Vom Feld in die Regale*

**D**ie Ernte von Mandeln und Haselnüssen erfolgt im September. Nach der Sortentrennung werden alle Informationen über Herkunft, Hersteller etc. aufgenommen.

Der größte Teil der spanischen Mandel-Sorten hat eine harte bis sehr harte Schale. Das bietet der Frucht einen optimalen Schutz vor äußeren Einwirkungen (Insekten, Witterung).

Unter der Schale haben Mandel oder Haselnuss einen Kern mit Haut, die in einem speziellen Brühverfahren entfernt werden kann.

Danach wird der Kern nochmals geputzt, die Unreinheiten werden beseitigt. Zu diesem Zeitpunkt sind die Mandeln und Haselnüsse bereit für den direkten Verkauf oder für die Prozesse der Weiterverarbeitung als gehobelte, gestiftelte, granuliert und gemahlene Spezialpräparate.

Für die industrielle Herstellung von Süßwaren existiert ein durchgehendes industrielles Verarbeitungssystem bis hin zur Röstung.





Für weitere Informationen zu Mandeln und  
Haselnüssen aus Spanien:  
[www.almendrave.com](http://www.almendrave.com)  
Kontakte zu Exporteuren unter:  
0211 - 49 366 39 (Fax)  
E-mail: [agro@dusseldorf.ofcomes.mcx.es](mailto:agro@dusseldorf.ofcomes.mcx.es)



Pl. Mostenses, 7 - 1º  
28015 Madrid  
(Spain)

Tlf.: +34 91 542 50 17

Fax: +34 91 542 52 13

[www.almendrave.com](http://www.almendrave.com)

E-mail: [almendrave@almendrave.com](mailto:almendrave@almendrave.com)

