



Bio Cashew Nüsse

Wildwuchs und in Rohkostqualität



Allgemeines zum Kashu Baum und seiner Frucht

Der Kashubaum (*Anacardium occidentale*) wächst in tropischem Klima und trägt Kashuäpfel und Cashukerne - die Cashewnüsse. Die Portugiesen entdeckten diesen Baum als erste Europäer im Nordosten Brasiliens. Der Name Kashu leitet sich über einige sprachliche Umwege vom indianischen Wort "Tupi Acaju - Nierenbaum" ab. Vielleicht wegen der Form der Kerne?

Der Kashubaum ist ein immergrüner Laubbaum, der Wuchshöhen von 10 bis 12 Metern erreichen kann. Seine Krone ist buschig und mehr oder weniger symmetrisch. Seine besonderen Fähigkeiten beim Wurzeln in Verbindung mit einer gewissen Toleranz gegenüber Nährstoffarmut und gelegentlicher Trockenheit führt dazu, dass der Baum gut als Wind- und Erosionsschutz geeignet ist, was sich die einheimische Bevölkerung von je her zu Nutze macht.



Der Kashuapfel entwickelt im Reifestadium einen sehr intensiven, fruchtig-süßen Duft. Die Äpfel sind sehr geschmacksintensiv, süßsauer, apfelartig und reich an Vitamin C.

In Brasilien wird aus ihnen ein Getränk namens Cajuína hergestellt, dem rituelle Wirkungen zugesprochen werden. Im indischen Goa brennt man aus dem Saft einen Schnaps, den Cashew-Feni.

Herkunft

Unsere Cashewnüsse kommen von den Bergen der Insel Bali / Indonesien. Die Bäume wachsen seit Jahrhunderten wild in dieser Vulkanregion und stehen einzeln im Dschungel oder in den weitläufigen "Gärten" der ansässigen Familien. Dort stehen u.a. auch Mango-, Ananas-, und Kakaobäume und Kokospalmen.

Die Nüsse und Früchte wurden bisher zu einem kleinen Teil selbst gegessen und zum größten Teil einfach liegen gelassen, da die Verarbeitung und der Abtransport kaum zu bewältigen waren. Die nächste Stadt liegt 2-3 Stunden entfernt und ist ohne Fahrzeug kaum zu erreichen.

In Kooperation mit einem erfahrenen Botaniker, der seit über zwanzig Jahren die Berge Balis / Indonesien kennt und teilweise dort lebt, wurde eine Initiative für die Kleinbauern und Familien vor Ort gegründet.

Es wurde eine Trocknungs- und Verarbeitungsstelle errichtet, in der die umliegenden Familien täglich frisch ihre nicht selbst benötigten Früchte und Nüsse abgeben können. Diese werden noch am Tag der Ernte weiter verarbeitet, getrocknet und somit haltbar gemacht.

Für die Familien bedeutet dies, dass ihre Naturschätze nicht mehr verfaulen und sie ein zusätzliches Einkommen erwirtschaften können. Und für uns bedeutet dies, frisch geerntete, nachhaltig und natürlich wachsende Früchte allerhöchster Qualität genießen zu können.

Der Transport nach Deutschland erfolgt per Schiff in einem versiegelten Lebensmittelcontainer. Dies hat den Vorteil, dass die vor Ort abgepackte Ware nicht mehr bestrahlt oder begast werden muss und der ökologische Fußabdruck durch diese Art von Transport sehr gering gehalten werden kann.



Bio Cashew Nüsse

- gute Lieferanten für viele Mineralstoffe

Ernte & Verarbeitung

Eine Cashewnuss wächst wie eine kleine Nase auf einem Cashewapfel. Bei der Nuss-ernte wird dieser Apfel oft gleich gegessen bzw. werden, aufgrund der großen Fülle bei der Ernte, die meisten Äpfel unter dem Baum in der Erde vergraben. Dort dienen sie ihm als natürlicher Dünger.



Die sehr harte Nussschale wird eingeritzt und dann mit einer Art Küchenbeil geöffnet. Beide Arbeitsschritte erfolgen manuell und sehr vorsichtig.

Innerhalb der Nuss befindet sich eine weitere dünne Schale, die ebenfalls entfernt werden muss. Diese Schale haftet sehr fest an und ist ungesund bei Berührung mit Haut und Schleimhäuten. Daher setzen die meisten Hersteller ätzende Laugen ein, um sie zu entfernen.

Die innere dünne Schale unserer Nüsse wird per Hand kurz mit Wasserdampf besprüht.

Dadurch lässt sich die feine Haut ohne Chemie und ohne Verätzungen für die Arbeiter leicht lösen.

Die Besonderheiten unserer Bio Cashewnüsse:

- Wildwuchs
- Rohkost
- fair gehandelt
- Familien Projekt
- direkte Verarbeitung am Tag der Ernte
- kein Erhitzen der Nüsse (Schalenentfernung per Wasserdampf)
- einzigartige Qualität der ganzen, handverarbeiteten Nüsse
- optimaler Schutz durch luftdichte Verpackung direkt vor Ort
- natürlich frei von Gentechnik und Spritzmitteln (GMO free)
- keine Plantagenware
- keine moderne "Sklavenarbeit"

Die Cashewnüsse (alle Nüsse) stellen also eine sehr gute Eiweißquelle dar.

Sie sind darüber hinaus auch ein natürlicher, gesunder Lieferant für Mineralstoffe und Spurenelemente (siehe Nährwerttabelle).

Geschmack: Ihr Geschmack ist süßlich-nussig und weniger intensiv als der von Erd- oder Walnuss. Die Cashewnuss wird aufgrund ihres milden, sanft-aromatischen Geschmacks gerne in Müslis, Salaten, zum Knabbern zwischendurch und in der besonderen Küche verwendet.

Hinweis: Manche Menschen sind allergisch gegen Nüsse.

Bio Cashewnüsse - Nährwerttabelle

Nährwerte	pro 100 g	= Tagesverzehr % *
Brennwert	240 kJ / 578 kcal	
Fett	42 g	
davon gesättigte	9,4 g	
Kohlenhydrate	31 g	
davon Zucker	15 g	
Eiweiß	18 g	
Salz	0,04 g	
Vitamine und Spurenelemente		
Vitamin B1 / Vitamin B2	630 µg / 260 µg	57 % / 18 %
Vitamin B5 / Vitamin B6	1200 µg / 420 µg	20 % / 30 %
Vitamin K	26 µg	34 %
Kalium / Magnesium	552 mg / 270 mg	27 % / 72 %
Phosphor / Eisen	375 mg / 2,8 mg	53 % / 20 %
Mangan / Zink	840 µg / 2,08 mg	42 % / 20 %

* % der empfohlenen Tagesdosis gemäß RDA

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, unterliegen die Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen.

Zutaten: Bio Cashewnüsse

Ursprungsland: Bali / Indonesien

Erhältliche Verpackungsgrößen:

500 g im Stoffbeutel & 1 kg luftdicht verpackt

Haltbarkeit: Mindestens 2 Jahre

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info



DE-ÖKO-037
Nicht - EU Landwirtschaft