



Pressemitteilung

California Raisins: natürlich, gesund und vielfältig einsetzbar

Durch die besonderen Eigenschaften von California Raisins ergeben sich vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Die guten Nähreigenschaften bedienen das Bedürfnis trendbewusster Verbraucher nach einer gesunden Ernährung. Deutschland steht als wichtiger Exportmarkt an dritter Stelle.

Die wertvollste Zutat: Die kalifornische Sonne.

California Raisins werden seit über 130 Jahren im San Joaquin Valley im Herzen Kaliforniens angebaut. Die dort vorherrschenden klimatischen Bedingungen sind ideal: Im Sommer regnet es kaum, und die Luft erwärmt sich während der Ernte und Trocknungsphase Ende August, Anfang September auf bis zu 40 Grad Celsius. Am Boden, wo die Rosinen auf Papierstreifen liegend getrocknet werden, kann es sogar bis zu 50 Grad Celsius heiß werden. Die große Hitze führt dazu, dass der enthaltene Fruchtzucker in den Rosinen nicht kristallisiert. Naturbelassen und ohne künstliche Beschleunigung entwickeln California Raisins ein sehr ausgewogenes Aroma und eine dunkle Farbe.

Ein perfekter Feuchtigkeitsspeicher.

Sowohl bei der Ernte per Hand als auch mit Hilfe von speziell konstruierten Erntemaschinen, die die Trauben sehr vorsichtig pflücken, kann gewährleistet werden, dass die Schale nicht beschädigt wird. Dadurch fungiert die Rosine als perfekter Feuchtigkeitsspeicher, und der pure Geschmack sowie wichtige Nährstoffe bleiben in der Frucht erhalten. Ein besonderer Vorteil für Bäckereien und die Lebensmittelindustrie: Produkte, die California Raisins enthalten, bleiben länger frisch und saftig. Da kaum Feuchtigkeit nach außen dringt, kann sich kein Schimmel auf der Schale bilden. Je nach Bedarf sind California Raisins in unterschiedlichen Größen und Feuchtigkeitsgraden zwischen 9 und 16 Prozent erhältlich.

Viele Vorteile für den Einsatz in Lebensmitteln.

Zudem dienen die Rosinen als natürliches Konservierungsmittel, denn die enthaltene Propansäure sowie die geringe Wasseraktivität führen zu einer längeren Haltbarkeit von Produkten mit California Raisins, auch ohne Zusatz weiterer Konservierungsstoffe. Darüber hinaus haben sie die Fähigkeit, Aromen anzunehmen und zu speichern: Sie können in eine



RAISIN ADMINISTRATIVE COMMITTEE

Vielzahl von Flüssigkeiten getränkt werden und die Aromen an Backwaren oder Gerichte weitergeben. Das Besondere: Die stabile Haut hält bei der Weiterverarbeitung auch heißen Temperaturen stand. Durch die enthaltene Weinsäure verstärken California Raisins den Geschmack in anderen Zutaten.

Naturbelassen und trendbewusst.

Insbesondere gesundheitsbewusste Verbraucher fühlen sich von California Raisins angesprochen, denn der natürliche Fruchtzucker stellt eine gesunde Alternative zu raffiniertem Zucker dar. Er wird sehr schnell vom Körper aufgenommen und sofort in Energie umgesetzt, ohne dass dabei der Blutzuckerspiegel schlagartig ansteigt. Im Vergleich zu anderen Trockenfrüchten sind California Raisins immer ungeschwefelt, und es wird kein Zucker zugesetzt.

Die naturbelassenen Rosinen versorgen den Körper optimal mit wichtigen Nährstoffen, denn sie enthalten Ballaststoffe, wichtige Antioxidantien und dienen als Quelle für Eisen und Kalium. Außerdem haben sie eine positive Wirkung auf den Säure-Basen-Haushalt. Laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (dGE) entspricht eine Handvoll California Raisins einer Portion Obst (im Rahmen der Kampagne „5 am Tag“).

Ein wichtiges Exportgut, vielfältig einsetzbar.

California Raisins sind ein wichtiges Exportgut, das weltweit geschätzt wird. Sie werden pur als Snack angeboten sowie in unterschiedlichsten Produkten verwendet und dienen als beliebte Zutat für Backwaren, Müslis oder Süßwaren.

Deutschland ist nach Großbritannien und Japan der drittgrößte Exportmarkt für California Raisins. Im Erntejahr 2013/14 (1. August 2013 – 31. Juli 2014) wurden insgesamt 16.223 Tonnen Natural Seedless nach Deutschland exportiert (Quelle: Raisin Administrative Committee). Im Vergleich zum Vorjahr konnten die Exporte aus den USA nach Deutschland um 46 Prozent gesteigert werden. Somit haben California Raisins in Deutschland im Juni 2014 einen Marktanteil von 27,44 Prozent (Quelle: Global Trade Atlas).

Hamburg, im Oktober 2014