**Sichtbarer Unterschied:** Sultaninen (oben) sind aufgrund der beschleunigten Trocknung im Gegensatz zu den naturbelassenen CALIFORNIA RAISINS (links) sehr viel heller.

## KENNEN SIE DEN UNTERSCHIED ZWISCHEN CALIFORNIA RAISINS UND SULTANINEN?

CALIFORNIA RAISINS sowie Sultaninen werden aus natürlich kernlosen Trauben gewonnen. Dennoch unterscheiden sie sich grundlegend in der Art der Trocknung.

**Natürliche Trocknung:** CALIFORNIA RAISINS trocknen naturbelassen ca. drei Wochen auf Papierstreifen zwischen den Weinstöcken. Durch die extreme Hitze der kalifornischen Sonne karamellisiert der natürliche Zucker in den Trauben, wodurch sie ihre charakteristische Farbe und ihren unvergleichlichen Geschmack erhalten.

**Durch Pottasche beschleunigt:** Sultaninen, deren weltweit größter Produzent die Türkei ist, werden im Gegensatz dazu auf eine andere Art getrocknet: Die Trauben werden in eine Pottaschelösung getaucht, wodurch die Haut weich wird und sich die Trocknungszeit auf ungefähr eine Woche reduziert. Dadurch bleiben Sultaninen sehr viel heller.

September 2017

Besuchen Sie **www.californiaraisins.de** und folgen Sie CALIFORNIA RAISINS Deutschland auf Facebook. Hier finden Sie Rezeptinspirationen, Neuigkeiten zu Bäcker-Aktivitäten sowie Informationen rund um die kalifornischen Rosinen.

### FRAGEN SIE IHREN BACKMITTELZULIEFERER NACH CALIFORNIA RAISINS!

Gerne können Sie sich auch direkt an uns wenden. Wir unterstützen Sie mit Handelskontakten, Produkt-Proben oder weiteren Informationen.

### KOSTENLOSE PROBE

Zum Probebacken schicken wir Ihnen gerne 1 kg CALIFORNIA RAISINS. Schreiben Sie uns eine Mail an info@californiaraisins.de oder rufen Sie an unter +49 (0)40 30 38 26-70.

**Ihr Ansprechpartner in Deutschland:**
RAISIN ADMINISTRATIVE COMMITTEE
Repräsentanz Deutschland
c/o schönknecht : kommunikation GmbH
Stadtdeich 3
20097 Hamburg
+49 (0)40 30 38 26-70
info@californiaraisins.de
www.californiaraisins.de

# CALIFORNIA RAISINS

**PRODUKTINFORMATIONEN**

## BESTE QUALITÄT FÜR BESTE BACKWAREN

Zu 100 Prozent naturbelassen trocknen **CALIFORNIA RAISINS** drei bis vier Wochen unter der kalifornischen Sonne und erhalten so ihre dunkle Farbe und den unvergleichlichen Geschmack: ausgewogen, mit zurückhaltender Süße und feiner Karamell-Note.

Unter strengsten Qualitätskriterien geerntet, von erfahrenen Händen sortiert und sorgfältig verpackt, garantieren **CALIFORNIA RAISINS** eine gleichbleibend hohe und kontrollierte Qualität.

## JE NACH BEDARF DAS RICHTIGE PRODUKT

**CALIFORNIA RAISINS** werden aus süßen, kernlosen Natural-Seedless-Trauben gewonnen. Erhältlich sind sie standardmäßig in zwei Größen: Die normalgroßen Select (180–260 Früchte/100 g) und die kleineren Midgets (260–390 Früchte/100 g).

## VORTEILE FÜR IHRE BACKPRODUKTE

- **CALIFORNIA RAISINS** süßen Ihre Backwaren auf natürliche Weise mit Fruchtzucker. So können Sie raffinierten Zucker ersetzen.
- **CALIFORNIA RAISINS** sind ballaststoffreich und haben wenig Fett – das mögen gesundheitsbewusste Kunden!
- **CALIFORNIA RAISINS** wirken geschmacksverstärkend und harmonieren mit anderen Aromen.
- **CALIFORNIA RAISINS** bleiben durch ihre intakte Haut prall und frisch und fungieren als natürliches Feuchthaltemittel.
- **CALIFORNIA RAISINS** verhindern die Bildung von Schimmel und konservieren Backwaren auf natürliche Art.

## TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

- Geben Sie **CALIFORNIA RAISINS** Ihren Backmischungen immer erst am Ende hinzu, damit sie während des Mischvorgangs nicht kaputtgehen und sich gleichmäßig verteilen.
- Arbeiten Sie **CALIFORNIA RAISINS** bei einer geringen Misch-Geschwindigkeit in den Teig ein.
- Wollen Sie den Feuchtigkeitsgehalt in den Rosinen noch weiter erhöhen? Geben Sie die Rosinen in einen Behälter und fügen Sie ca. 25–30 °C warmes Wasser hinzu. Das Wasser sollte ca. 10 % des Rosinen-Gewichts betragen. Lassen Sie die Früchte darin für vier Stunden einweichen.
- **CALIFORNIA RAISINS** werden unter strengen Qualitätskontrollen gereinigt und sind daher direkt aus dem Karton heraus verwendbar.

Das ausgewogene Aroma von **CALIFORNIA RAISINS** harmoniert besonders gut mit Dinkelbackwaren.

**Siegfried Brenneis**
Backweltmeister

CALIFORNIA Spezial-Tipp RAISINS

## TIPPS FÜR DIE LAGERUNG

- Idealerweise lagert man **CALIFORNIA RAISINS** bei unter 7 °C in einem luftdichten Behälter.
- In kontrolliert kühler Umgebung können **CALIFORNIA RAISINS** bis zu 12 Monate aufbewahrt werden und behalten dabei Farbe, Geschmack und Nährstoffe.
- **CALIFORNIA RAISINS** lassen sich sehr gut einfrieren und bei Zimmertemperatur schnell wieder auftauen.