Polydono AG, Hofgut, Hintere Dorfgasse 9, 3073 Gümligen

STOLI-NÜSSE: ROH UND TROTZDEM SO RICHTIG KNACKIG!

So haben Nüsse schon lange nicht mehr geknackt. stoli-Nüsse entstehen durch die Kombination dreier natürlicher Veredelungsverfahren. So werden sie sehr bekömmlich und enthalten dennoch die gesundheitlichen Vorteile, die Nüsse auszeichnen.



DAS DILEMMA

Isst man Nüsse roh, kann der Körper nur einen Teil ihrer Mineralien aufnehmen. Denn Nüsse enthalten Phytinsäure, und die bindet sich im Verdauungstrakt an eben diesen Mineralien, die dann nicht verwertet werden können. Dazu kommt, dass rohe Nüsse manchmal schwer im Magen liegen, Stichwort Protease-Inhibitoren. Also rösten. Und dadurch diese Probleme reduzieren. Alles gut? Nein: Die gesunden Fette und viele der Vitamine gehen verloren. Und wir wollen ja Nüsse, die so gesund sind wie möglich.

Doch geht es nicht nur um Gesundheit. Es geht auch um die Freude am Genuss. Und da muss man sich eingestehen: Rohe Nüsse knacken gar nicht richtig, und viele Nüsse könnten einiges besser schmecken.

Phytinsäure entfernen. Protease-Inhibitoren ebenso. Ohne zu rösten. Nämlich mit althergebrachten Methoden. Das dauert lange. Doch ist das ein Grund, warum das Verfahren so schonend ist. Auch die leichte Bitterkeit, die manchen Nüssen eigen ist, reduziert sich.

Fazit: Die Nüsse sind leicht verdaulich, die Mineralstoffe sind ungebunden und stehen somit frei zur Verfügung, die Nüsse stecken weiterhin voller Vitamine und gesunder Fette.

NATÜRLICHE VERFAHREN

Da kommen unsere Luzerner Landfrauen ins Spiel. Sie wissen um einige traditionelle Veredelungs erfahren, die manchen Ur-Grosseltern noch bekannt waren. Für eine Zubereitung, die Fettsäuren und Vitamine schont, und für dieses wunderbare Knacken braucht es drei Schritte:

ERSTER SCHRITT

Phytinsäure entfernen. Protease-Inhibitoren ebenso. Ohne zu rösten. Nämlich mit althergebrachten Methoden. Das dauert lange. Doch ist das ein Grund, warum das Verfahren so schonend ist. Auch die leichte Bitterkeit, die manchen Nüssen eigen ist, reduziert sich.

Fazit: Die Nüsse sind leicht verdaulich, die Mineralstoffe sind ungebunden und stehen somit frei zur Verfügung, die Nüsse stecken weiterhin voller Vitamine und gesunder Fette.

Stoli-Nüsse



Tagesrationen 30g Mix deluxe, Mandel, Cashwes, Baum- & Pekan-Nüsse

Menge / Stückpreis exkl. MwSt		1000	2000	5000	10000
Art. 7872-30g Nussmix mit oder ohne Meersalz	CHF	1.50	1.35	1.25	1.15
Art. 7872-28g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel	CHF	1.70	1.55	1.45	1.35

Inkl. Logoetikette 4c max. 30x30mm Druck.
Haltbarkeit mind. 6 Monate ab Produktion.
Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen

ZWEITER SCHRITT

Die Nüsse, die als «ungesalzen» in den Verkauf kommen, überspringen dieses Verfahren, für alle anderen gilt: Jetzt wird gesalzen. Aber nur wenig, ein Hauch reicht, und zwar Meersalz. Und nicht einfach nur bestreuen, mit einem leichten Überdruck gelangt das Salz auch in die Nuss.

Fazit: Am Ende schmecken die Nüsse angenehm salzig, nicht sehr, gerade richtig - und auch ihr Eigengeschmack ist verstärkt.



Standbodenbeutel Nuss-Mix deluxe, Sorten Cashwes, Mandeln, Pekan, Baumnüsse und Haselnüsse, Varianten ungesalzen oder mit Meersalz, 175 g

Menge / Stückpreis exkl. MwSt		250	500	1000	2000
Art. 7872-175g Nussmix mit/ohne Meersalz	CHF	6.90	6.60	6.30	6.05
Art. 7872-185g Cashews	CHF	6.30	5.95	5.75	5.45
Art. 7872-175g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel	CHF	8.25	7.85	7.50	7.20

Inkl. Druck auf Vorderseite 4c, 110 x 94mm
Haltbarkeit mind. 6 Monate ab Produktion.
Dank kostenlosem Frische-Service können sie höhere Mengen bestellen und bei Bedarf abrufen.
Einzel-Geschenkverpackung für Briefpostversand auf Anfrage.
Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen

DRITTER SCHRITT

Trocknen. Langsam, stetig, bei sehr niedrigen Temperaturen. Die Vitamine und Fettsäuren sollen keinesfalls beschädigt werden. Dazu variieren wir
Temperatur, Thermik und Luftfeuchtigkeit. Als ob diese Nüsse von einer sanften Abendsonne getrocknet worden wären.

Fazit: Knackvergnügen pur.

Also: Am Ende dieses dreiteiligen Verfahrens sind die Nüsse immer noch roh, enthalten also jede Menge gesunder Fettsäuren und Vitamine; ausserdem sind die Mineralstoffe bestens verfügbar und die Nüsse bekömmlich.

Menge / Stückpreis exkl. MwSt		250	500	1000	2000
Drahtbügelglas					
Art. 7872-375g Nussmix mit/ohne Meersalz	CHF	18.10	17.30	16.50	15.80
Art. 7872-430g Schoko: Milch/Dunkel/Caramel	CHF	23.00	22.00	21.00	20.00
Art. 7872-440g Cashews Rosmarin / Paprika	CHF	20.45	19.55	18.05	17.85

Inkl. Logoetikette auf Deckel 4c, ab 1000 Stk. Direktdruck auf Glas
Haltbarkeit mind. 6 Monate ab Produktion.





Menge / Stückpreis exkl. MwSt		100	250	500	1000
Geschenkbox 1	CHF	30.20	27.45	25.80	24.65

Art. 7872-584g Nussmix-Glas Meersalz 117g und 2 Nussmixbeutel mit & ohne Meersalz
je 175g. Druck auf Einleger (Vorder- & Rückseite) 4c, 309 x 150mm ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Geschenkbox 2	CHF	30.35	27.60	25.95	24.80

Art. 7872-702g 2x Nussmix mit/ohne Meersalz je 351gr, Druck auf Einleger
(Vorder- & Rückseite) 4c, 309 x 150mm ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Geschenkbox 3	CHF	33.50	30.60	28.80	27.50

Art. 7872-Sweet Nussmixglas Milchschokolade & 2 Nussmixbeutel mit Schoko Dunkel & Caramel
je 175g. Druck auf Einleger (Vorder- & Rückseite) 309 x 150mm, ab 1000 Stk. Direktdruck inkl.

Auf Anfrage Einzel-Geschenkverpackung für Briefpostversand
Lieferung ab Werk Schweiz nach Aufwand, Lieferfrist neutral 2 Wo., ab Gut z. Druck 4-6 Wochen