

SALSAS

con California Sunshine



**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA PREPARAR
SALSAS CON NUECES DE CALIFORNIA**





LA CRÈME DE LA CRÈME DE CALIFORNIA — PERFECTAS PARA SALSAS

Las Nueces de California se cultivan al sol y están disponibles todo el año. Gracias a su suave sabor, son el ingrediente ideal para las salsas y su calidad superior permite elaborarlas de distintas maneras. Las Nueces de California siguen algunas de las regulaciones de seguridad alimentaria más estrictas del mundo y cumplen o superan las regulaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y del Estado de California.

Los consumidores en Europa consideran que las nueces son un fruto seco asequible y de alta calidad. Por ello, son ideales para utilizarse en distintas salsas de gama media a alta.

Las nueces son ricas en nutrientes, con un valor añadido que los consumidores reconocen y aprecian. Las nueces, el único fruto seco que tiene una cantidad significativa de omega-3 vegetal y ácido alfa-linolénico, también resultan extremadamente atractivas para aquellos consumidores que quieren seguir una dieta saludable: Los beneficios que aportan en términos de salud cardíaca fueron confirmados oficialmente por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA), de modo que indicar estos beneficios en la etiqueta puede conseguir que las salsas con nueces resulten especialmente atractivas.

NORMAS ESTRUCTAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Métodos estandarizados de agricultura y cosecha
- Seguimiento periódico por parte de las autoridades legales de los EE. UU. (incluyendo el USDA, la FDA y el CDFA)
- Cosecha rápida con cosechadoras automáticas, lo que permite recolectar rápidamente todas las nueces de un árbol
- Estabilización inmediata: Los cuidadosos métodos de secado de calidad profesional que se utilizan unos días después de la cosecha aseguran frescura y calidad.
- Los métodos de secado estandarizados reducen el contenido de humedad al 8%

ALMACENAMIENTO ADECUADO

Las nueces sin cáscara son una materia prima semifresca. Su período de conservación puede verse seriamente afectado por la temperatura, la luz y la humedad. Sin embargo, si se almacenan adecuadamente, su período de conservación puede llegar al año:

- Si se almacenan entre los 2 °C y los 5 °C, su período de conservación es de 6 meses.
- Si se almacenan a menos de -18 °C, su período de conservación es de 12 meses.
- Almacenar en un lugar oscuro
- Humedad relativa del 55 — 65%
- Deben guardarse en un recipiente hermético y sin olores para evitar que absorban los olores de otros ingredientes/alimentos

OTROS FACTORES QUE TIENEN UN IMPACTO EN EL PERÍODO DE CONSERVACIÓN DE LAS NUECES:

- La superficie de la nuez: no deben romperse ni molerse hasta justo antes de ser consumidas
- El material de la superficie de los utensilios para triturar o picar: los materiales inertes reducen la susceptibilidad de las nueces a oxidarse (el acero inoxidable es más adecuado que el acero u otros materiales similares)

ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CON NUECES

Para elaborar salsas de alta calidad con Nueces de California, deben tenerse en cuenta determinados factores.

SABOR

Las Nueces de California son ideales para usarse en salsas gracias a su sabor suave con un sutil toque amargo, que proviene de la presencia de taninos y catequinas que se encuentran predominantemente en la piel fina, algo oscura, parecida al papel de la superficie de la nuez. Esta piel parecida al papel se puede eliminar (blanqueando las nueces, por ejemplo); sin embargo, los contornos irregulares de la nuez obligan a que este proceso sea muy complejo, y el propósito principal de pelar estas nueces de sabor suave es solo ayudar a reducir las decoloraciones en el producto final.

MEZCLAS

Las nueces se pueden usar en salsas tanto en trozos como finamente molidas. Si se usan nueces molidas, es aconsejable no molerlas hasta inmediatamente antes de su uso. Además, también se recomienda trabajar sobre superficies de materiales inertes (en particular cuando se trata de utensilios para triturar). Si en las recetas de las salsas se utilizan ingredientes que contienen aceite o grasa, estos deben mezclarse previamente con la pasta de nuez molida y/o los trozos de nuez. Solo entonces deben añadirse a los ingredientes restantes.

CALENTAMIENTO

El tostado, la caramelización u otros procesos de calentamiento similares pueden afectar al sabor, color, contenido de humedad y en algunos casos hasta el perfil microbiológico de las nueces. Para reducir el riesgo de sabores no deseados u otros defectos de calidad, las temperaturas no deben superar los 145 °C (se recomienda temperaturas inferiores a 125 °C). La elaboración cuidadosa a baja temperatura y los períodos de reposo prolongados tienen un claro efecto positivo en el sabor y el período de conservación de las nueces. La temperatura de tostado tiene aquí mucha más importancia que la duración del mismo.

DISMINUCIÓN DEL RECUENTO MICROBIOLÓGICO

Un método para reducir el recuento microbiológico en la superficie de las nueces es tratarlas e higienizarlas con vapor directo. Cuando se aplica profesionalmente, no tiene ningún impacto en la calidad ni en el período de conservación de las nueces.

Es solo a través de este proceso que las nueces se pueden usar en productos microbiológicamente sensibles sin afectar a su calidad. Resulta particularmente importante cuando se trabaja con condimentos o aromas naturales para evitar la formación de sabores no deseados en las salsas.

TAMAÑO DE LOS TROZOS



Los trozos más pequeños (incluyendo las nueces molidas) tienen un período de conservación más corto que los más grandes. Como resultado, no deben romperse ni molerse hasta justo antes de su consumo. Los consumidores no pueden detectar tamaños de partículas <math><30 \mu\text{m}</math> (0,03 mm).



Naturales, versátiles, deliciosas

Las Nueces de California son un alimento integral que aporta muchos nutrientes beneficiosos y son el único fruto seco con una cantidad significativa de Omega-3 ALA (ácido alfa-linolénico) de origen vegetal (2,7g por cada 30g).

Las Nueces de California ofrecen un sabor y una textura únicos, siendo maravillosamente versátiles para todo tipo de aplicaciones en la industria alimentaria, tanto en productos dulces como salados.

El Valle Central de California cuenta con más de 300 días de sol, el clima perfecto y suelos ricos para cultivar nueces de primera calidad.

Los 4.500 cultivadores de la industria, muchos de ellos familias multigeneracionales, y cerca de 100 manipuladores, cultivan, cosechan y procesan las nueces siguiendo estrictas regulaciones federales y estatales de seguridad alimentaria, lo que da como resultado un excepcional historial de seguridad alimentaria durante más de un siglo.

Para obtener más inspiración e información sobre el uso, visita

www.nuecesdecalfornia profesionales.com



© California Walnut Commission 2022



CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

Representación comercial en España:

BBrand. The team behind the brand S.L. c/ Raset, 29 Planta baja (Local 4), 08021 Barcelona (España)

E-mail: trade@nuecesdecalfornia profesionales.com