

Wilde

BLAUBEEREN

AUS KANADA



Canada



Leitfaden

Eine Information für Industrie und Handel

WILD UND NATÜRLICH

Wilde Blaubeeren – klingt das allein nicht schon vielversprechend? Sofort entstehen vor unserem geistigen Auge Bilder unberührter Landschaften, freier Natur und Menschen, die in Handarbeit ernten. Diese Vorstellung kommt der Wahrheit tatsächlich ziemlich nahe!

- * *Natürliche Süße*
- * *Voller Fruchtgeschmack*
- * *Ursprünglichkeit & Herkunft*
- * *Naturnahe Produktion*

In Atlantik-Kanada, Nova Scotia, New Brunswick, Prince Edward Island, Newfoundland und Quebec gedeihen wilde Blaubeeren naturnah fast ohne Eingriff des Menschen. Sie gehören zu den drei Beerensorten, die hier heimisch sind. Es sind echte Wildfrüchte – ursprünglich und unverfälscht in Geschmack und Inhaltsstoffen – und gleichzeitig innovativ einsetzbar in der modernen Lebensmittelproduktion.

Produktmerkmale

WILDE BLAUBEEREN AUS KANADA VEREDELN PRODUKTE

- * *Fruchtbetonter Geschmack*
- * *Köstliche Farbe*
- * *Gesundheitsnutzen*

Wie keine andere Beeren entfalten wilde Blaubeeren aus Kanada eine einzigartige Mischung aus süßen und würzigen Geschmackskomponenten. Als Bestandteil geben sie Produkten einen markanten und einprägsamen Geschmack. Dem Wunsch der Konsumenten nach einem kräftigen, natürlichen Aroma kommen wilde Blaubeeren auf ideale Weise entgegen.

Den Anspruch auf eine gesunde Ernährung erfüllen wilde Blaubeeren durch ihre außergewöhnlich hohe antioxidative Kapazität. Im Vergleich zu anderen Früchten enthalten sie mehr Antioxidantien und Phenole und sorgen so für ein gesundes Plus.



Für Endverbraucher zählt:

- * *Fruchtgenuss*
- * *Gesunde Ernährung*
- * *Mehrwert des Produktes*
- * *Unverfälscht und rein*
- * *Gesunder Genuss zum fairen Preis*



Die markierten Bereiche auf der Karte zeigen die Hauptanbaugebiete für wilde Blaubeeren in Kanada.

Geographie

DAS GESCHÄFT MIT DEN WILDEN BLAUEN
 Der Anbau wilder Blaubeeren ist heute einer der wichtigsten Bereiche der Landwirtschaft im Osten Kanadas. In den Provinzen hat sich eine ganze Industrie rund um die Beeren entwickelt. Nur in diesem Teil der Welt werden wilde Blaubeeren kommerziell geerntet. Viele der kleinen, unabhängigen Betriebe werden seit Generationen von ein und derselben Familie betrieben.

Anbau und Ernte



WILDFRÜCHTE SIND ETWAS BESONDERES
 Wilde Blaubeeren kann man nicht anpflanzen. Die kleinen Sträucher gedeihen nur, wo sie sich selbst ansiedeln. Der Mensch kann lediglich die Wachstumsbedingungen verbessern, z.B. durch Anpflanzung von schützenden Baumreihen oder Aufstellen von Bienenkörben zur Befruchtung.

DER STARTSCHUSS FÄLLT VOR SONNENAUFGANG
 Die Blaubeerernte ist nichts für Langschläfer: Noch vor Sonnenaufgang geht es auf den Feldern los. Am späten Vormittag ist Schluss, da es dann für die Beeren zu warm wird. Erntezeit ist von Ende Juli bis Ende August, je nach Region und Wetter. Vom Handrechen bis zur Erntemaschine von der Größe eines Traktors ist alles im Einsatz. Die Früchte werden nicht gepflückt, sondern von den Sträuchern gekämmt.

KURZE TRANSPORTWEGE SICHERN QUALITÄT
 Die Blaubeeren werden in Kunststoffkisten gesammelt und auf dem Feld an der Verladestation gewogen. Noch am Vormittag geht es per Kleintransporter oder LKW zur nächsten Fabrik, wo die frischen Beeren tiefgefroren werden.



- 1 QUEBEC: VON BÄREN UND BEEREN**
 Weite Wälder, stille Seen, Bären und Wale, hohe Kochkunst und wilde Blaubeeren – Kanadas Provinz Quebec beeindruckt mit großer Natur und französischem Lebensgefühl.
 —
Lage: Zwischen Hudson Bay und der Grenze zu den USA
Amtssprache: Französisch
Fläche: 1.542.000 km² (dreimal so groß wie Frankreich)
Einwohner: 7.500.000 Menschen
- 2 NEW BRUNSWICK: HIER LIEGT AKADIEN**
 Sanddünen und Felsen prägen die 2.400 km lange Küste von New Brunswick. Nationalparks locken Touristen ins Landesinnere, wo Pionierdörfer, alte Forts und Museen von der Geschichte der einst von Briten und Franzosen umkämpften Provinz zeugen.
 —
Lage: Ostküste
Amtssprache: Englisch und Französisch
Fläche: 73.000 km²
Einwohner: 730.000 Menschen
- 3 PRINCE EDWARD ISLAND – INSEL DER GLÜCKSELIGEN**
 Prince Edward Island, kurz PEI genannt, ist die kleinste Provinz Kanadas. Die Kanadier schätzen die Insel wegen ihrer sanften Landschaft und der Beschaulichkeit als Touristenziel.
 —
Lage: Vor der Ostküste
Amtssprache: Englisch
Fläche: 5.600 km²
Einwohner: 135.000 Menschen
- 4 NOVA SCOTIA: VOM WASSER GEPRÄGT**
 Rauschende Wasserfälle, idyllische Buchten am Atlantik und über 5.000 kleine Seen: Die Halbinsel Nova Scotia bietet Wasser, wohin das Auge reicht. Kein Ort ist weiter als 56 km vom Meer entfernt.
 —
Lage: Ostküste
Amtssprache: Englisch
Fläche: 55.000 km² (etwas kleiner als Bayern)
Einwohner: 913.000 Menschen

KLEINE BEERE – STABILE FRUCHT

Wilde Blaubeeren aus Kanada eignen sich hervorragend für den Einsatz in industrieller Produktion: Dank der kleinen Fruchtgröße sind sie einfach zu verarbeiten. Sie können ohne zu zerplatzen als ganze Beeren eingesetzt werden. Pro Kilogramm liefern wilde Blaubeeren, aufgrund ihrer Größe im Vergleich zu anderen Blaubeeren, bis zu dreimal mehr Früchte. In unterschiedlichen Back- und Produktionsprozessen behalten sie Geschmack, Textur und die tief dunkelblaue Farbe.



VERFÜGBARE ROHWARE

Wo auch immer Ihre Kreativität Sie hinführt, für die Entwicklung von Produkten mit wilden Blaubeeren stehen Ihnen Rohstoffe von erster Qualität zur Verfügung:

IQF-WARE

Wilde Blaubeeren aus Kanada werden auf dem Höhepunkt ihrer Reife im schonenden IQF-Verfahren (Individually Quick Frozen) freierollend schockgefroren. Die einzelne Beere bleibt unversehrt, der einzigartige Geschmack, das intensive Aroma und der Nährwert der Wildfrucht werden bewahrt. Die erntefrische Qualität der IQF-Beeren bleibt mindestens zwei Jahre erhalten.

TROCKENFRUCHT

Tiefgefrorene wilde Blaubeeren werden aufgetaut und unter Zusatz von Rohrzucker oder Fruchtsaft gekocht. Ist der gewünschte Brix-Gehalt erreicht, trocknen die Beeren im Bandtrockner in einem 80 bis 90 °C heißen Luftstrom. Anschließend kühlen sie ab, bis sie eine gleichmäßige Feuchtigkeit von 13 bis 15 % aufweisen.

KONZENTRAT

Konzentrat aus wilden Blaubeeren ist flüssig und sedimentfrei. Die Beeren werden ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe bei niedriger Temperatur schonend verarbeitet, so dass wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben.



FRISCH AUS DEM FROST

Wilde Blaubeeren sind als Tiefkühlprodukt saisonunabhängig in bester Qualität erhältlich. Mit ihrer Süße und dem intensiven Aroma einer Wildfrucht sorgen die Beeren täglich für eine Portion Obst. Das portionierbare Tiefkühlprodukt lässt sich vielseitig zubereiten – von süß bis herzhaft, von Vorspeise bis Dessert.

Anwendung: Mono-Produkt, Beeren- oder Früchtemischung



Nutzen für Endverbraucher:

- * Unverfälschtheit
- * Vielseitigkeit
- * Portionierbarkeit



EINGEMACHT MACHT AN

Wilde Blaubeeren im Glas sind traditionell ein beliebtes Produkt. Nicht zuletzt, weil diese Konservierungsmethode Vorratshaltung auf einfache Art ermöglicht. Moderne Technik gewährleistet schonendes Einmachen ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Das Pasteurisieren bei 80 bis 90 °C garantiert höchste Qualität und eine Haltbarkeit von mindestens drei Jahren.

Anwendung: Glaskonserve

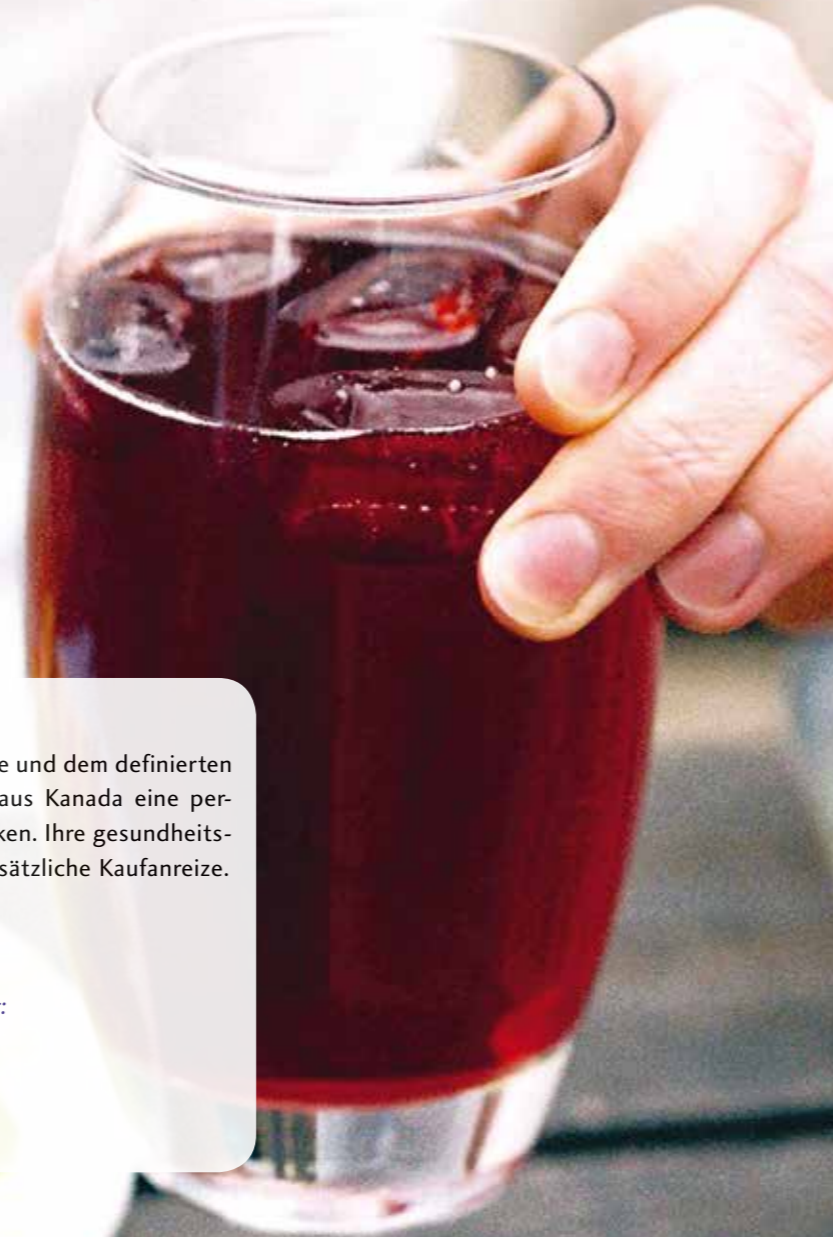


Nutzen für Endverbraucher:

- * Gesunde Tradition
- * Geschmack
- * Vorratshaltung

Fruchtsaftgetränke

ROHWARE: KONZENTRAT



ERFRISCHUNG PUR

Mit ihrer intensiven Farbe, ihrer Süße und dem definierten Geschmack sind wilde Blaubeeren aus Kanada eine perfekte Zutat in erfrischenden Getränken. Ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften liefern zusätzliche Kaufanreize.

Anwendung: Fruchtsaft, Nektar



Nutzen für Endverbraucher:

- * Erfrischung
- * Gesundheit
- * Kreativität

Mischgetränke

ROHWARE: IQF-WARE
| KONZENTRAT



FLÜSSIGE FRUCHT

Wilde Blaubeeren harmonieren mit anderen Früchten wie, Kirschen oder Äpfeln und lassen sich mit Avocados, Karotten, Sellerie oder Tomaten mixen. Als Fruchtzusatz machen sie neben Cocktails und anderen Mischgetränken auch Trinkjoghurt oder Buttermilch zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Anwendung: Smoothies, Milchmodergetränke, Cocktails



Nutzen für Endverbraucher:

- * Convenience
- * Vielfalt
- * Farbspiel

Fruchtaufstriche und Saucen

ROHWARE: IQF-WARE | KONZENTRAT



SÜSSER START IN EINEN PIKANTEN TAG

Mit dem vollen Aroma wilder Früchte und der Süße reifer Beeren auf Brot oder Brötchen fängt jeder Tag gut an. Fruchtig-feurige Dressings und Dips schmeicheln Salaten und Fleisch. Die wilden Beeren aus Kanada zeigen von morgens bis abends die ganze Vielfalt in blau.

Anwendung: Fruchtaufstriche, Konfitüren, Chutneys, Dressings, Dips



Nutzen für Endverbraucher:

- * Aromenspiel
- * Ethnische Küche
- * Kreativität

Trockenfrucht-Produkte

ROHWARE: TROCKENFRUCHT



POWERSNACK TROCKENFRUCHT

In getrockneten wilden Blaubeeren steckt der volle, sommerliche Geschmack frischer Früchte. Ob als Mono-Produkt oder im Mix mit anderen Trockenfrüchten und Nüssen – die kleinen Beeren sind ein köstlicher Snack für zwischendurch oder eine vielseitig verwendbare Zutat in der Küche. Geballte Power liefern Riegel oder Müslimischungen mit Getreideflocken.

Anwendung: Müsli- und Energieriegel, Studentenfutter, Müsli



Nutzen für Endverbraucher:

- * Gesundheit
- * Convenience
- * Energie



VERFÜHRUNG PUR

Weißer Schokolade umhüllt getrocknete wilde Blaubeeren – dieser Versuchung ist nur schwer zu widerstehen. Ein sinnliches Vergnügen mit scharfer Note verspricht die Komposition dunkler Schokolade und feuriger Chili, veredelt durch eine cremige Füllung aus wilden Blaubeeren.

Der vielschichtige Geschmack und die stabile Textur machen wilde Blaubeeren zu einer perfekten Backzutat. Im Backvorgang behalten sie ihre Form und Struktur, da sie klein und

kompakt sind. Gebäck und Kuchen mit wilden Blaubeeren bleiben länger saftig und schmecken fruchtig und aromatisch!

Anwendung: Schokoladen, Konfekt, Bagels, Muffins, Cupcakes, Cookies, Pies, Tartes, Fruchttörtchen, Käsetorte, Cremefüllungen, Backmischungen



Nutzen für Endverbraucher:

- * Genuss
- * Optik
- * Verwöhnen



WEISSE LINIE MIT BLAUER NOTE

Wilde Blaubeeren auf frischer Joghurtcreme - da macht allein schon die Farbe Appetit auf mehr. Die Früchte passen perfekt zu Milch- und Käseprodukten. Fruchtzubereitung aus wilden Blaubeeren lässt sich sehr vielseitig in Molkereierzeugnissen einsetzen.

Anwendung: Quarkzubereitung, Joghurt, Frischkäse



Nutzen für Endverbraucher:

- * Frische
- * Frucht
- * Gesundheit



Der Weg vom Feld zum Verbraucher:



- * Schonende, maschinelle Ernte
- * Schneller Transport zur Weiterverarbeitung
- * Entfernen von Blättern, unreifen Beeren und Zweigen
- * Reinigen im Wasserkanal
- * Schonendes Gefrieren (IQF-Verfahren)
- * Sortieren durch elektronische Laser
- * Qualitätskontrolle
- * Prüfung durch Metalldetektoren
- * Wiegen und versandfertig verpacken
- * Lagerung im Kühlhaus
- * Verbrauchsfertige Anlieferung an Industrie und Handel in aller Welt

Wilde
Blaubeeren

**Wild Blueberry Association
of North America**

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

p.o.box: 150 111

D-53040 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@wildeblaubeeren.de

www.wildeblaubeeren.de



Canada 