

# SAUCES

with California Sunshine



**PRODUCT INFORMATION FOR MAKING  
SAUCES WITH CALIFORNIA WALNUTS**



# THE CRÈME DE LA CRÈME FROM CALIFORNIA — PERFECT IN SAUCES

California walnuts are grown in the sun and available all year. Their mild flavor makes them the ideal ingredient in sauces, and their premium quality allows them to be processed in versatile ways. Walnuts from California adhere to some of the strictest food safety regulations in the world and meet or exceed both USDA and State of California regulations.

Consumers in Europe regard walnuts to be a premium nut product at an acceptable price point. This makes them all but predestined for use in a range of products in the mid- to high-end sauce segment.

Walnuts are nutrient-rich and add value consumers will recognize and appreciate. As the only tree nut that has a significant amount of the plant-based Omega-3, alpha linolenic acid, walnuts are extremely appealing to health-conscious consumers as well: The benefits in terms of cardiac health were officially confirmed by the EFSA health claim, and indicating this on the label can make sauces that feature walnuts especially attractive.



## STRICT STANDARDS IN QUALITY AND FOOD SAFETY

- Standardized agricultural and harvesting methods
- Regular monitoring by legal authorities in the US (including the USDA, FDA and CDFA)
- Rapid harvesting with automated harvesters, which means all of the nuts on a tree are gathered quickly
- Immediate stabilization: Gentle professional grade drying methods used within a few days of the harvest ensure freshness and quality
- Standardized drying methods bring moisture content to 8%

## PROPER STORAGE

Shelled walnuts are a semi-fresh raw material. Their shelf life can be greatly affected by temperature, light and humidity. When stored properly, they can easily be kept for up to one year:

- Use within 6 months when stored between 2°C to 5°C (35°F to 40°F)
- Use within 12 months when stored at -18°C (0°F)
- Store in a dark place
- 55 — 65% relative humidity
- Keep in an airtight odor-neutral container to avoid absorbing odors from other ingredients/foods

## OTHER FACTORS WHICH HAVE AN IMPACT ON WALNUTS' SHELF LIFE:

- The surface area of the nut: they should not be broken up or ground until right before use
- The surface material of the grinder or chopper: inert materials reduce the nuts' susceptibility to oxidize (stainless steel is better suited than steel or similar materials)

# PRODUCT DEVELOPMENT WITH WALNUTS

To manufacture premium-quality sauces with California walnuts, you have to keep certain factors in mind.

## FLAVOR

California walnuts are ideal for use in sauces thanks to their mild flavor with only a subtle hint of bitterness, which comes from the presence of tannins and catechins predominately found in the thin somewhat darker papery skin on the surface of the walnut. This papery skin can be removed (by blanching the nuts, for example); however, the irregular contours of the walnut make this process very complex, and the primary purpose of peeling these mild-flavored nuts is only to help reduce discolorations in the finished product.

## BLENDING

Walnuts can be used in sauces both as pieces and finely ground. If ground walnuts are used, it is advisable to not grind them until immediately before usage. In addition, it is also recommended to work with inert material surfaces (in particular when it comes to shredders). If sauce formulations contain oil/fat-containing ingredients, then these should be mixed in advance with the ground walnut paste and/or the walnut pieces (barrier layer). Only then should they be added to the remaining components.

## HEATING

Roasting, caramelizing or other similar heating processes can have an impact on walnuts' moisture content, flavor, color and in some cases their microbiological profile. To lower the risk of off-notes or other quality flaws, temperatures should not exceed 145°C; and temperatures below 125 °C are more advisable. Gentle handling at lower temperatures and a prolonged resting period have a clear positive effect on walnuts' flavor and shelf life. The roasting temperature is of much greater importance here than the roasting period.

## LOWERING THE MICROBIOLOGICAL COUNT

One method of lowering the microbiological count on the surface of the walnuts is to treat them with saturated steam in a vacuum. When applied professionally, this has no impact on the walnuts' quality or shelf life. It is only through this process that walnuts can be used in microbiologically sensitive products without affecting the quality. This is particularly important when working with seasonings or natural flavorings so as to prevent the formation of undesired off-notes in sauces.

## PIECE SIZE



Smaller pieces (including ground walnuts) have a shorter shelf life than larger ones. As a result, they should not be broken up or ground until right before use. Consumers cannot detect particle sizes <math><30\ \mu\text{m}</math>.



Natural,  
versatile,  
delicious

## CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

As a non-profit organization of the state of California, the California Walnut Commission (CWC) represents the interests of the walnut industry. This encompasses over 4,800 California walnut farmers and nearly 100 processing, packaging and export companies.

As a point of contact for the food industry, CWC offers assistance in the processing of walnuts and guidance in developing new products.



California Walnut Commission

Trade Representative UAE  
PPR ME DWC LLC

Email: [CWC@promedia.com.tr](mailto:CWC@promedia.com.tr)

[www.walnuts.org](http://www.walnuts.org)



# طبيعي ، متعدد الاستعمالات، ولذيذ

## CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

كمؤسسة غير ربحية في ولاية كاليفورنيا،  
تمثل California Walnut Commission (CWC)  
مصالح صناعة الجوز. ويشتمل ذلك على  
أكثر من ٤٨٠٠ مزارعاً لجوز عين الجمل  
في كاليفورنيا ما يقارب ١٠٠ شركة  
تحويل، تعبئة، تصدير.

وكنقطة تماس مع صناعة الأغذية، تقوم لجنة  
الجوز في كاليفورنيا بتقديم المساعدة في  
عملية معالجة الجوز بالإضافة إلى الإرشاد  
بخصوص تطوير منتجات جديدة.



California Walnut Commission

Trade Representative UAE  
PPR ME DWC LLC

Email: CWC@promedia.com.tr

[www.walnuts.org](http://www.walnuts.org)

# تطوير المنتجات مع الجوز

بهدف تصنيع المنتجات المخبوزة فائقة الجودة مع جوز كاليفورنيا، عليك أن تضع بعض العوامل المُحددة في اعتبارك.

## النكهة

يعتبر جوز كاليفورنيا مثالي للاستخدام في الصلصات وذلك بفضل نكهته المعتدلة مع قدر ضئيل من المرارة التي تنشأ من وجود مواد التانينات والكاتيكين الموجودة بشكل غالب في القشرة الغامقة بعض الشيء ذات الملمس الورقي على سطح حبة الجوز. يمكن إزالة هذه القشرة عن طريق تبييض الجوز على سبيل المثال ، ومع ذلك، فإن الخطوط غير المنتظمة للجوز تجعل هذه العملية معقدة للغاية، وإن الغرض الرئيسي من تقشير هذه المكسرات معتدلة النكهة هو فقط للمساعدة في تقليل التلون في المنتج النهائي .

## تقليل تعداد الأحياء المجهرية

تتمثل أحد أساليب تقليل تعداد الأحياء المجهرية على سطح حبات الجوز بمعالجتها بواسطة البخار المعقم في فراغ هوائي. عندما يتم تطبيق ذلك بشكل محترف، لن يكون له أي تأثير على الجودة أو العمر الافتراضي لحبات الجوز. من هذه العملية فقط، يمكن استخدام الجوز مع المنتجات الحساسة للأحياء المجهرية بدون التأثير على الجودة. يُعد هذا الأمر مهماً بشكل خاص عند العمل مع التوابل أو المنكهات الطبيعية لمنع حدوث التشكيلات غير المرغوب فيها في الصلصات .

## المزج

يمكن استخدام الجوز في الصلصات إما كقطعة أو أن يتم طحنه ليصبح ناعماً. في حال استخدام الجوز المطحون، يُنصح بعدم طحنه إلا قبل الاستخدام مباشرةً بالإضافة إلى ذلك ، يُنصح بالعمل مع الأسطح المصنوعة من المواد الخاملة (بشكل خاص عند التعامل مع المطاحن) في حالة كانت الصلصة تحتوي على مكونات تحتوي على زيوت/دهون، يجب عندها القيام بمزجها بشكل مسبق مع عجينة الجوز المطحون أو مع قطع الجوز (طبقة عازلة) . عندها فقط يجب إضافتها إلى باقي المكونات .

## حجم القطعة



إن القطع الصغيرة بما في ذلك الجوز المطحون لها مدّة صلاحية أقصر من تلك الأكبر حجماً. ونتيجة لذلك، لا يجب أن يتم تحميمها أو طحنها إلا قبل الاستخدام مباشرةً. لا يمكن للمستلكن تحديد القطع ذات الحجم الأصغر من >30 μm .

## التسخين

يمكن أن يكون لعمليات التحميص، الكرملة أو عمليات التسخين المشابهة الأخرى أن يكون لها تأثير على محتوى الرطوبة في حبات الجوز، النكهة، اللون، وفي بعض الحالات على وضع الأحياء المجهرية. وبهدف تقليل خطر حدوث التشكيل غير المتجانس أو عيوب الجودة الأخرى، لا يجب أن تتعدى درجة الحرارة ١٤٥ درجة مئوية؛ يُنصح بدرجة حرارة ١٢٥ مئوية بشكل أكبر يمكن أن يكون للتعامل اللطيف عند درجات الحرارة المنخفضة ومنحه فترة راحة مطوّلة أثر إيجابي واضح على نكهة ومدّة صلاحية الجوز. إن درجة حرارة التحميص هي ذات أهمية أكبر بكثير من مدّة التحميص .

# الأفضل على الإطلاق من كاليفورنيا - مثالي للصلصات

تتم زراعة جوز كاليفورنيا تحت أشعة الشمس ويكون متوافراً على مدار العام. إنَّ نكهته المعتدلة تجعل من المكونات المثالية في الصلصات ، كما أن جودته الممتازة تسمح بمعالجته بطرق متعددة الاستخدامات. تلتزم لجنة الجوز من كاليفورنيا ببعض أكثر قوانين السلامة الغذائية صرامة في العالم وتقوم بتلبية أو حتى تتجاوز اللوائح في كل من وزارة الزراعة في الولايات المتحدة الأمريكية وفي ولاية كاليفورنيا .

يُقدَّر الزبائن الجوز في أوروبا لأنَّه من منتجات المكسرات عالية الجودة وذات السعر المقبول. هذا ما يجعله مُهيأً للاستخدام في طيف واسع من المنتجات في قطاع المنتجات الصلصات المتوسطة إلى فائقة الجودة.

إنَّ الجوز غني بالمُغذيات ويقوم بإضافة القيمة التي سيُدرِكها المستهلكون ويُقدِّرونها. وباعتبار الجوز هو الوحيد الذي يحتوي على القدر الكبير من حمض أوميغا- ٣ وحمض ألفا لينولينيك نباتي المنشأ، فإنَّ الجوز يُعدُّ جذاباً بشكل كبير للمستهلكين ذوي الوعي الصحي، بالإضافة الي ذلك: تم التأكيد على فوائده المتعلقة بصحة القلب بشكل رسمي من خلال تصريح صحي من طرف هيئة سلامة الأغذية الأوروبية، وتؤدِّي الإشارة إلى هذا الأمر على الملصقات إلى جعل السلع المخبوزة التي تحتوي على الجوز جذابة بشكل مُلفت.

## المعايير الصارمة في الجودة وسلامة الأغذية

- أساليب زراعة وحصاد موحدة .
- مراقبة منتظمة من قبل السلطات القانونية في الولايات المتحدة (بما في ذلك وزارة الزراعة الأمريكية، إدارة الأغذية والعقاقير، وإدارة كاليفورنيا للأغذية والزراعة).
- الحصاد بالشكل السريع باستخدام الحصادات الآلية، مما يعني أن جميع حبات الجوز على الشجرة يتم جمعها بسرعة .
- استقرار فوري: إنَّ اساليب التجفيف الاحترافية اللطيفة التي يتم استخدامها في غضون بضعة أيام من الحصاد تضمن الجودة والنضارة .
- طرق التجفيف الموحدة تجعل رطوبة المحتوى تصل إلى ٨٪ .

## التخزين بالشكل الملائم

- الجوز المقشور عبارة عن مادة خام شبه طازجة، يمكن أن تتأثر مدة صلاحيته بشكل كبير بدرجة الحرارة، الضوء والرطوبة. عند تخزينه بالشكل الملائم، يمكن أن يتم حفظه لمدة تصل إلى عام واحد بكل سهولة :
- قم باستهلاكه خلال مدة ٦ أشهر في حال حفظه بدرجة حرارة بين ٢ و ٥ درجات مئوية ( ٥٣ إلى ٤٠ درجة فهرنهايت).
- قم باستهلاكه خلال مدة ١٢ شهراً في حال حفظه بدرجة حرارة ١٨ - درجة مئوية (٠ درجة فهرنهايت).
- قم بتخزينه في مكان مظلم.
- الرطوبة النسبية ٥٥-٦٥٪ .
- أبقيه في حاوية مُحكمة الإغلاق ضد الروائح الطبيعية لتجنّب امتصاصه للروائح من المنتجات/الأطعمة الأخرى .

## العوامل الأخرى التي تؤثر على العمر الافتراضي للجوز :

- السطح الخارجي لحبة الجوز : لا يجوز كسره أو طحنه إلا قبل الاستخدام مباشرة .
- مادّة سطح المطحنة أو المضرمة : المواد الخاملة تقلل من قابلية الجوز للتأكسد (إنَّ الفولاذ المقاوم للصدأ هو أكثر ملاءمة من الصلب أو المواد المماثلة).



# الصلصات مع كاليفورنيا سانشاين



معلومات المنتج لتحضير  
الصلصات مع جوز كاليفورنيا

