Macadamianussöl

Das Öl aus Down Under

Macadamianüsse haben einen Fettgehalt von 76%.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Macadamianussöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
218031	Macadamianussöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
218020	Macadamianussöl kaltgepresst	Ja	Ja	
218122	Bio Macadamianussöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
218120	Bio Macadamianussöl kaltgepresst	Ja	Ja	

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Macadamiabaum & Macadamiafrucht

Der 6 bis 18 Meter hohe tropische Macadamiabaum gehört zur Familie der Silberbaumgewächse. Die dunkelgrünen Blätter des immergrünen Macadamiabaums sind bis zu 25 cm lang und 7 cm breit und werden nie abgeworfen. Die Reifezeit der Macadamiafrüchte beträgt 7 bis 9 Monate. Sobald diese vorüber ist, öffnet sich die Macadamiafrucht an einer feinen Längsnaht. Daraufhin fallen die 2-5 cm breiten, dunkelbraunen, an unsere Kastanien erinnernden, schwer zu knackenden Nüsse ohne jegliches Zutun zu Boden. Aufgesammelt werden sie von Hand oder mit speziellen Erntegeräten. Anschließend werden die Nüsse getrocknet, um den Feuchtigkeitsanteil von 30 % auf 1,5 % zu reduzieren. Im nächsten Schritt wird die Samenschale maschinell geknackt, so dass der cremefarbene, buttrig-weiche, 1,3 bis 2,5 cm große Samen zum Vorschein kommt. Im Vergleich zur Gewinnung anderer Nüsse, ist dieser Prozess sehr aufwendig.

Am besten gedeiht der Macadamiabaum bei einer Durchschnittstemperatur von 25°C und ausreichend Regen. Der Baum übersteht periodisch auftretende Trockenabschnitte problemlos.

Erst nach 7 bis 10 Jahren trägt ein Macadamianussbaum die ersten Früchte und kann jährlich bis zu 50 kg Nüsse an Ernte erbringen. Ein Macadamiabaum wird bis zu 50 Jahre alt.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Anbau & Ertrag

Die Ernte auf der Nordhalbkugel läuft von September bis Dezember, auf der Südhalbkugel wird von März bis Juni geerntet. Wichtige Anbaugebiete der Macadamianuss sind Kenia, Südafrika, Brasilien, Florida, Kalifornien und China. Da die Nüsse am Macadamiabaum unterschiedliche Reifegrade aufweisen, wird die Ernte in mehreren Zyklen durchgeführt.

Hintergrund / Geschichte

Die auch als Queenslandnuss bezeichnete Macadamianuss kommt, wie der Name erkennen lässt, ursprünglich aus Australien. Dort war sie als die „Kindal Kindal“ bezeichnete Nuss ein wichtiges Nahrungsmittel der Aborigines. Ihren Weg nach Europa fand die Nuss dank des deutschen Botaniker Baron Ferdinand Jakob Heinrich von Mueller. 1858 entdeckte er die Nuss in Australien und benannte sie nach seinem Freund Dr. John Macadam Macadamia. Es vergingen rund 100 Jahre, bis die ersten kultivierten Macadamianüsse geerntet wurden. Mitte der 60er-Jahre wurden die Nüsse ein erfolgreicher Exportartikel. Heute stellt die Macadamianuss die einzige australischstämmige Nahrungspflanze dar, welche in einem nennenswerten Umfang weltweit gehandelt wird.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Macadamianussöl

raffiniert

Artikelnummer:
218031

INCI Bezeichnung:
Macadamia Integrifolia / Tetraphylla Seed Oil

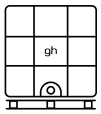
CAS Nummer:
438545-25-6, 159518-86-2

Botanischer Name:
Macadamia ternifolia

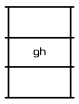
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
NATRUE

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



191 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

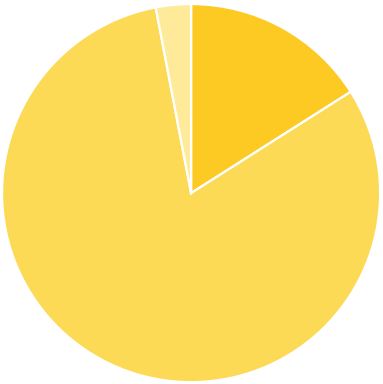
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	81 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 9 %
C16:1 Palmitoleinsäure	15 – 24 %
C18:1 Ölsäure	53 – 59,6 %
C20:0 Arachinsäure	1,5 – 3 %
C20:1 Eicosensäure	1,5 – 3 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Macadamianussöl raffiniert

Unser raffiniertes Macadamianussöl findet seinen Ursprung auf den Anbauflächen Afrikas. Wenn die Macadamias ihre volle Reife erlangt haben, vertrocknet die grüne äußere Hülle und trennt sich von den Ästen, woraufhin die Nüsse über Wochen hinweg zu Boden fallen. Da die Nüsse an Qualität verlieren und Schädlinge anlocken, wenn sie zu lange auf dem Boden liegen, werden sie mittels Kehrmaschinen regelmäßig eingesammelt. Zusätzlich werden einzelne, am Boden verbliebene Nüsse händisch aufgelesen.

In der Ölmühle werden die Kerne zunächst einem Konditionierungsprozess unterzogen, um sie optimal auf das Pressen vorzubereiten. Während des mechanischen Pressvorgangs wird rohes Macadamianussöl gewonnen und es entsteht ein eiweißhaltiger Presskuchen als Nebenprodukt, der entweder als Nahrungsmittelzusatz oder Tierfutter verwendet wird. Durch Dekantieren und mehrfaches Filtern vor und nach dem Raffinationsprozess werden natürliche Partikel und Schwebstoffe entfernt. Als Endprodukt erhalten wir ein raffiniertes Macadamianussöl, welches dank seiner Zusammensetzung von Fettsäuren und breiten Einsatzmöglichkeiten im Bereich der Kosmetik, Nahrungsmittelherstellung und Pharmazie sehr geschätzt wird.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Ist bestens geeignet, um den Haarspitzen Feuchtigkeit zu verleihen und diese zu pflegen
- Einsatz als Massageöl
- Rissige Hände, Füße und spröde Nägel können mit dem Öl gepflegt werden
- Wirkt Splissvorbeugend
- Beliebter Bestandteil von Make-Up-Removern

Lebensmittel

- Dient mit seinem mild bis nussigen Geschmack zur Verfeinerung kalter Speisen
- Wird zum Backen verwendet
- Gut geeignet für Dressings, Dips und Salatsaucen

Pharmazie

- Kann möglicherweise zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Macadamianussöl

kaltgepresst

Artikelnummer:
218020

INCI Bezeichnung:
Macadamia Integrifolia / Tetraphylla Seed Oil

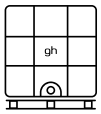
CAS Nummer:
438545-25-6, 159518-86-2

Botanischer Name:
Macadamia ternifolia

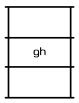
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
NATRUE

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



191 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

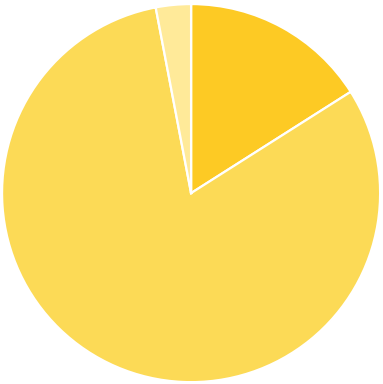
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	81 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 9 %
C16:1 Palmitoleinsäure	15 – 24 %
C18:1 Ölsäure	53 – 59,6 %
C20:0 Arachinsäure	1,5 – 3 %
C20:1 Eicosensäure	1,5 – 3 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Macadamianussöl kaltgepresst

Die Herstellung unseres kaltgepressten Macadamianussöls beginnt auf den Feldern Afrikas mit der Ernte der fettreichen Nüsse. Sobald sie ihre Reife erreicht haben, beginnt die äußere grüne Schale der Frucht auszutrocknen und sich von den Zweigen des Baums zu lösen. Infolgedessen fallen die Nüsse über einen Zeitraum von mehreren Wochen hinweg allmählich zu Boden. Um die Qualität zu gewährleisten, werden sie in regelmäßigen Abständen mit Kehrmaschinen aufgesammelt, wobei vereinzelt liegengebliebene Nüsse anschließend von Hand eingesammelt werden.

Die Kerne werden von ihrer Schale getrennt und dann sortiert, um sicherzustellen, dass nur Macadamias mit Nahrungsmittelqualität weiterverarbeitet werden. In der Ölmühle werden die Nüsse mechanisch kaltgepresst und dass dadurch gewonnene Öl dekantiert, bevor es einem abschließenden Filterungsprozess unterzogen wird. Natürliche Rückstände werden durch diesen schonenden Prozess beseitigt und das hochreine Macadamianussöl ist bereit nach Deutschland transportiert zu werden, wo es im letzten Produktionsschritt auf seine Qualität überprüft wird. Die Überprüfung der Qualität erfolgt gemäß einem detailliert entwickelten Prüfplan durch Analysen in unserem eigenen nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor und wird bei Bedarf zusätzlich um externe Analysen ergänzt.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Ist bestens geeignet, um den Haarspitzen Feuchtigkeit zu verleihen und diese zu pflegen
- Einsatz als Massageöl
- Rissige Hände, Füße und spröde Nägel können mit dem Öl gepflegt werden
- Wirkt Splissvorbeugend
- Beliebter Bestandteil von Make-Up-Removern

Lebensmittel

- Dient mit seinem mild bis nussigen Geschmack zur Verfeinerung kalter Speisen
- Wird zum Backen verwendet
- Gut geeignet für Dressings, Dips und Salatsaucen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Macadamianussöl

raffiniert

Artikelnummer:
218122

INCI Bezeichnung:
Macadamia Integrifolia / Tetraphylla Seed Oil

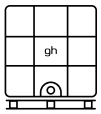
CAS Nummer:
438545-25-6, 159518-86-2

Botanischer Name:
Macadamia ternifolia

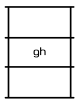
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
EU-Bio

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



191 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

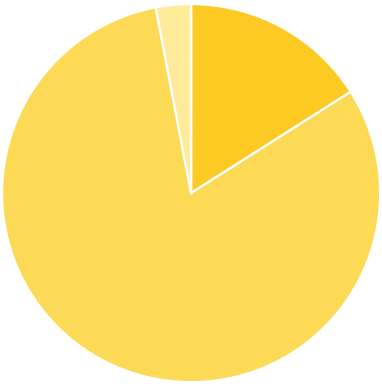
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	81 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 9 %
C16:1 Palmitoleinsäure	15 – 24 %
C18:1 Ölsäure	53 – 59,6 %
C20:0 Arachinsäure	1,5 – 3 %
C20:1 Eicosensäure	1,5 – 3 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Bio Macadamianussöl raffiniert

Unser hochwertiges Macadamianussöl stammt aus den Anbaugebieten Afrikas, wo ideale Voraussetzungen für das Wachstum der Bäume bestehen. Sobald die Macadamias ausgereift sind, löst sich ihre grüne Schale von den Ästen und die Nüsse fallen über einen längeren Zeitraum hinweg zu Boden. Um eine hohe Qualität zu gewährleisten und Schädlinge fernzuhalten, werden die Nüsse fortlaufend mit Kehrmaschinen aufgesammelt und zerstreutere Nüsse zusätzlich von Hand aufgelesen.

In der Ölmühle durchlaufen die Kerne zuerst eine Konditionierung, die sie für die Ölextraktion vorbereitet. Beim mechanischen Pressen entsteht neben dem wertvollen Öl auch ein proteinreicher Kuchen, der in der Tierernährung oder als Zusatz in Lebensmitteln genutzt wird. Durch das Dekantieren und einer mehrstufigen Filtration, sowohl vor als auch nach der Raffination, werden natürliche Rückstände entfernt. Das daraus resultierende Macadamianussöl-Raffinat wird wegen seinem hohen Reinheitsgrad und seiner vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten in der Kosmetik-, Lebensmittel- und Pharmaindustrie verwendet.

In Deutschland angekommen wird das raffinierte Bio Macadamianussöl abschließenden Analysen unterzogen, um unseren hohen Qualitäts- und Reinheitsstandards gerecht zu werden. Der gesamte Produktionsprozess unterliegt strengen biologischen und sozialen Richtlinien, die sowohl die Produktqualität als auch den Schutz des Ökosystems sicherstellen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Ist bestens geeignet, um den Haarspitzen Feuchtigkeit zu verleihen und diese zu pflegen
- Einsatz als Massageöl
- Rissige Hände, Füße und spröde Nägel können mit dem Öl gepflegt werden
- Wirkt Splissvorbeugend
- Beliebter Bestandteil von Make-Up-Removern

Lebensmittel

- Dient mit seinem mild bis nussigen Geschmack zur Verfeinerung kalter Speisen
- Wird zum Backen verwendet
- Gut geeignet für Dressings, Dips und Salatsaucen

Pharmazie

- Kann möglicherweise zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Macadamianussöl

kaltgepresst

Artikelnummer:
218120

INCI Bezeichnung:
Macadamia Integrifolia / Tetraphylla Seed Oil

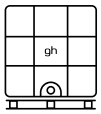
CAS Nummer:
438545-25-6, 159518-86-2

Botanischer Name:
Macadamia ternifolia

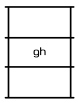
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
EU-Bio

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



191 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

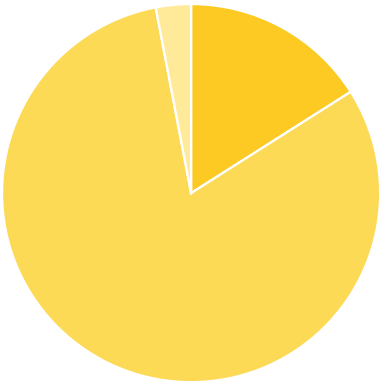
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	81 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	7 – 9 %
C16:1 Palmitoleinsäure	15 – 24 %
C18:1 Ölsäure	53 – 59,6 %
C20:0 Arachinsäure	1,5 – 3 %
C20:1 Eicosensäure	1,5 – 3 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Bio Macadamianussöl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Bio Macadamianussöl findet seinen Ursprung in den Anbaugebieten Afrikas, beginnend mit der Ernte der fettreichen Nüsse. Wenn diese ihre volle Reife erlangt haben, trocknet ihre grüne Außenschale aus und löst sich von den Baumzweigen, woraufhin die Nüsse über mehrere Wochen hinweg nach und nach zu Boden fallen. Um eine hohe Qualität zu sichern und Schädlinge zu vermeiden, werden die Nüsse regelmäßig mithilfe von Kehrmaschinen aufgesammelt, ergänzt durch das Auflesen verbliebener Nüsse per Hand.

Nachdem die Kerne von den Schalen getrennt wurden, erfolgt eine sorgfältige Sortierung, um nur Macadamias mit Lebensmittelqualität zu verarbeiten. In der Mühle wird das Öl dann durch ein mechanisches Kaltpressverfahren aus den Macadamias gewonnen. Es wird dekantiert und durch einen gründlichen Filterprozess gereinigt, um natürliche Rückstände zu beseitigen. Als Endresultat erhalten wir ein hochreines Bio Macadamianussöl, welches in Deutschland einer finalen Qualitätsprüfung unterzogen wird, um sicherzustellen, dass es unseren anspruchsvollen Standards entspricht. Der komplette Fertigungsprozess folgt strengen ökologischen und sozialen Vorgaben, die die Qualität des Produktes sowie den Schutz der Umwelt garantieren.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Ist bestens geeignet, um den Haarspitzen Feuchtigkeit zu verleihen und diese zu pflegen
- Einsatz als Massageöl
- Rissige Hände, Füße und spröde Nägel können mit dem Öl gepflegt werden
- Wirkt Splissvorbeugend
- Beliebter Bestandteil von Make-Up-Removern

Lebensmittel

- Dient mit seinem mild bis nussigen Geschmack zur Verfeinerung kalter Speisen
- Wird zum Backen verwendet
- Gut geeignet für Dressings, Dips und Salatsaucen

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com