

Kakaobutter

Wichtiger Bestandteil der Schokoladenindustrie



Durch den hohen Schmelzpunkt schmilzt Kakaobutter langsam bei Kontakt mit der Haut.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Kakaobutter in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
160030	Kakaobutter raffiniert	Ja	Ja	
160011	Kakaobutter natur	Ja	Ja	
160321	Bio Kakaobutter desodoriert	Ja	Ja	



Kakaobutter

Wichtiger Bestandteil der Schokoladenindustrie



Kakaobaum & Kakaobohne

Die Kakaobuttergewinnung erfolgt entweder durch Abpressen aus den ca. 50-60 % fetthaltigen Kakaobohnen oder aus dem zuvor gerösteten, zermahlene und erwärmten zähflüssigen Kakaobrei durch Pressen. Die so gewonnene Kakaobutter wird anschließend raffiniert. Der Pressrückstand wird zu Kakaopulver verarbeitet und ist der Rohstoff für z. B. Schokolade.

Der immergrüne Kakaobaum wird bis zu 15 Meter hoch und kann bis zu 60 Jahre alt werden. Eine Kakaobohne ist circa zwei Centimeter lang, einen Centimeter breit und circa ein Gramm schwer.

Das optimale Klima für Kakaobäume sind Temperaturen zwischen 25-28°C, 80 % Luftfeuchtigkeit, 1500-2000 Millimeter/Kubikmeter Jahresniederschlag. Dazu nährstoffreicher, durchlässigen Boden und ein schattiges, feuchtwarmes Klima.



Kakaobutter

Wichtiger Bestandteil der Schokoladenindustrie

Anbau & Ertrag

Heute gedeiht der Kakaobaum innerhalb eines 3000 Kilometer breiten Gürtels entlang des Äquators. Die Hauptanbauggebiete sind Zentral- und Westafrika, Mittel- und Südamerika, Sri Lanka, Indonesien, Neuguinea und die Philippinen.

Hintergrund / Geschichte

Die Heimat des Kakaobaumes liegt in den tropischen Regenwäldern entlang des Amazonas und Orinocos. Von dort wurde er durch die Mayas, Olmeken und Azteken kultiviert und bis nach Mittelamerika und später nach der Eroberung dieser Gebiete durch die Spanier (Hernán Cortez brachte um 1530 erstmalig größere Mengen Kakaobohnen nach Europa) auch in andere Regionen der Erde verbreitet.

Kakaobohnen hatten bei den Azteken eine enorme wirtschaftliche (Zahlungsmittel; ein Kaninchen kostete 10 Kakaobohnen) und mythologische Bedeutung. Dies belegen Aufzeichnungen des spanischen Eroberers Mexikos Hernán Cortez. So bestand der Staatsschatz Montezumas II u.a. aus 25.000 Zentnern Kakaobohnen (entspricht etwa 1,25 Milliarden Bohnen; zum Vergleich: eine Tafel Schokolade enthält ca. 35 Bohnen).



Kakaobutter

raffiniert

Artikelnummer:

160030

INCI Bezeichnung:

Theobroma Cacao Seed Butter

CAS Nummer:

84649-99-0 / 8002-31-1

Botanischer Name:

Theobroma cacao L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel



Unsere Verpackungen



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Eimer & Karton 12 Monate



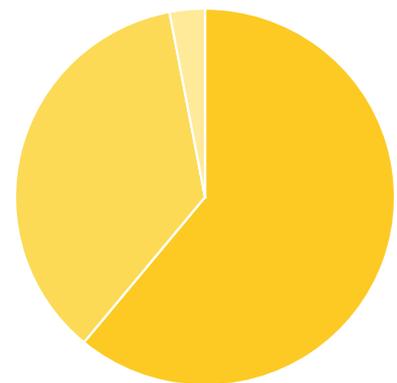
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	61 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	21 – 29 %
C18:0 Stearinsäure	31 – 39 %
C18:1 Ölsäure	30 – 38 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Kakaobutter

raffiniert

Gustav Heess

Kakaobutter raffiniert

Zu Beginn der Herstellung unserer raffinierten Kakaobutter erfolgt eine Dampfdesodorierung der rohen Kakaobutter. Im nächsten Schritt wird eine chemische Raffination mit Phosphor- bzw. Zitronensäure, sowie Natronlauge und Wasser durchgeführt um unerwünschte Bestandteile wie Seifen und freie Fettsäuren zu entfernen. Zuletzt erfolgt eine Bleichung mittels Bleich- und Filtererden, sowie Aktivkohle. Das so gewonnene Raffinat wird nach einer Feinfiltration erneut mittels Dampfs ein letztes Mal desodoriert, um ein Endprodukt mit einer schwach gelblichen Farbe und einer dezenten Kakaonote zu erhalten.

Unsere raffinierte Kakaobutter ist aufgrund ihrer hohen Qualität und stabilen Lagereigenschaften (hochgradig gesättigtes Fett) für eine Vielzahl an industriellen Anwendungen im Bereich der Kosmetik-, Pharma- und Lebensmittelindustrie geeignet. Der Schmelzpunkt im Bereich der Körpertemperatur von ca. 37 °C erzeugt in Lebensmitteln einen feinen Schmelz und eine cremige Konsistenz.



Kakaobutter

raffiniert

Verwendung

- Verarbeitung in feuchtigkeitsspendenden Hautpflegeprodukten wie Bodylotions und Lippenbalsamen
- Verwendung als reichhaltige Basis in Gesichtscremes
- Beliebter Inhaltsstoff in Handcremes zur Pflege trockener und rissiger Haut

- Schlüsselzutat in Schokoladenprodukten und anderen Süßwaren für Geschmeidigkeit und Schmelzverhalten
- Verbesserung der Textur in Backwaren wie Kuchen und Feingebäck
- Glanz für Dekorationen - Verleiht Überzügen und Verzierungen Festigkeit und Glanz

Kosmetik

Lebensmittel



Kakaobutter

natur

**Artikelnummer:**

160011

INCI Bezeichnung:

Theobroma Cacao Seed Butter

CAS Nummer:

84649-99-0 / 8002-31-1

Botanischer Name:

Theobroma cacao L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Eimer & Karton 12 Monate



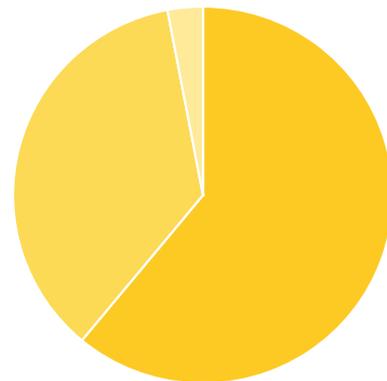
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	61 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	21 – 29 %
C18:0 Stearinsäure	31 – 39 %
C18:1 Ölsäure	30 – 38 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Kakaobutter natur

Die Produktion unserer natürlichen Kakaobutter beginnt mit sorgfältig ausgewählten, fermentierten Kakaobohnen. Zunächst werden diese gereinigt und schonend getrocknet. Nach dem Entfernen der Schalen werden die Bohnen geröstet, um die charakteristischen Aromen zu entfalten. Anschließend erfolgt das Mahlen, bei dem sich eine reichhaltige Kakaomasse bildet. Durch das Pressen dieser Kakaomasse wird die kostbare Kakaobutter rein mechanisch extrahiert. Das finale Produkt, unsere natürliche Kakaobutter, unterziehen wir strengen Qualitätskontrollen in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die beste Qualität erhalten.



Verwendung

- Verarbeitung in feuchtigkeitsspendenden Hautpflegeprodukten wie Bodylotions und Lippenbalsamen
- Verwendung als reichhaltige Basis in Gesichtscremes
- Beliebter Inhaltsstoff in Handcremes zur Pflege trockener und rissiger Haut

- Schlüsselzutat in Schokoladenprodukten und anderen Süßwaren für Geschmeidigkeit und Schmelzverhalten
- Verbesserung der Textur in Backwaren wie Kuchen und Feingebäck
- Glanz für Dekorationen - Verleiht Überzügen und Verzierungen Festigkeit und Glanz

Kosmetik

Lebensmittel



Bio Kakaobutter

desodoriert

**Artikelnummer:**

160321

INCI Bezeichnung:

Theobroma Cacao Seed Butter

CAS Nummer:

84649-99-0 / 8002-31-1

Botanischer Name:

Theobroma cacao L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio, NOP

Unsere Verpackungen



25 kg Eimer



25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Eimer & Karton 12 Monate



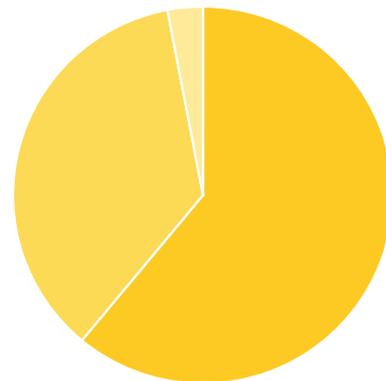
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	61 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	21 – 29 %
C18:0 Stearinsäure	31 – 39 %
C18:1 Ölsäure	30 – 38 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Kakaobutter

desodoriert

Gustav Heess

Bio Kakaobutter desodoriert

Sobald die Kakaoschoten des Kakaobaums (*Theobroma cacao L.*) aus kontrolliert biologischem Anbau die richtige Reife erreicht haben, werden sie vorsichtig mit speziellen Messern geerntet und geöffnet, um die Kakaobohnen freizulegen. Für die einheimischen Farmer und Erntehelfer ist diese Arbeit eine wesentliche Einnahmequelle und trägt zur wirtschaftlichen Stabilität ihrer Gemeinschaft bei. Diese Bohnen werden fermentiert, getrocknet, geröstet und in Kakaonibs zerbrochen. Durch das Mahlen der Kakaonibs wird eine Kakaomasse gewonnen, aus der anschließend durch Pressen die rohe Kakaobutter von den festen Bestandteilen getrennt wird.

Die rohe Kakaobutter wird zunächst einem Filtrationsverfahren unterzogen, um Unreinheiten zu entfernen. Nach der Filtration wird die Butter unter Hitze verflüssigt, sodass eine gleichmäßige Konsistenz erzielt wird. Durch eine sorgfältige und schonende Dampfdesodorierung wird ein in Geschmack und Geruch nahezu neutrale, desodorierte Bio-Kakaobutter erzeugt. Aufgrund ihrer besonderen Beschaffenheit und Qualität wird diese in der Kosmetik- und Lebensmittelbranche äußerst geschätzt.



Bio Kakaobutter

desodoriert

Verwendung

- Verarbeitung in feuchtigkeitsspendenden Hautpflegeprodukten wie Bodylotions und Lippenbalsamen
- Verwendung als reichhaltige Basis in Gesichtscremes
- Beliebter Inhaltsstoff in Handcremes zur Pflege trockener und rissiger Haut

- Schlüsselzutat in Schokoladenprodukten und anderen Süßwaren für Geschmeidigkeit und Schmelzverhalten
- Verbesserung der Textur in Backwaren wie Kuchen und Feingebäck
- Glanz für Dekorationen - Verleiht Überzügen und Verzierungen Festigkeit und Glanz

Kosmetik

Lebensmittel

