



## Exotische Früchte

## OROVERDE GmbH



**OROVERDE GMBH**

Amriswilerstrasse 42 · 8589 Sitterdorf / Switzerland · phone +41 71 422 27 50 · fax +41 71 422 27 62  
[www.oro-verde-fruits.com](http://www.oro-verde-fruits.com)



# **OROVERDE GmbH**

gegründet im Juni 2001, Domizil in 8589 Sitterdorf, Schweiz

## **Ausrichtung:**

### **OROVERDE**

- betreibt mit ausgewählten tropischen Früchten ein Handelsgeschäft vom Farmer zum industriellen Partner
- fördert in partnerschaftlichen und sozial gerechten Produktionsmodellen den ökologischen Anbau
- Biozertifizierung von Produktions-, Verarbeitungsbetrieben und Produkten
- Qualitätsförderung und Qualitätssicherung
- Produktentwicklung mit Kunden, für Kunden

Geschäftsführer:

Dr. Fritz Jaisli

Dr. Beat Neuenschwander

# Açaí (Euterpe oleracea)

(zertifiziert nach EU 2092/91)

## Produktion

Das Hauptanbaugebiet der Palmfrucht Açaí liegt im brasilianischen Teilstaat Para, wo sie in ländlichen Gegenden wegen ihres hohen Nährwerts als Grundnahrungsmittel betrachtet wird. Die lokale Bevölkerung nutzt die Früchte und die Palmherzen. Die dunkelvioletten Früchte sind 1-1,5 cm im Durchmesser. Der geniessbare Teil der Frucht ist das ca. 1 mm dicke Mesokarp, das den harten Samen umgibt. Das Fruchtfleisch wird zu einer dickflüssigen Pulpe aufbereitet, welche „Vinho de Açaí“ genannt und direkt genossen wird. Rund 10% der auf mehr als 100'000 Tonnen geschätzten Jahresproduktion stammt aus Amazonien und Mananhao.

Der Ertrag pro ha und Jahr ist sehr hoch und ist viel wirtschaftlicher als beispielsweise Viehwirtschaft, zudem wird als Agroforestry - System der Anbau nachhaltig und ökologisch verträglich in den bedrohten Tropenwäldern Amazoniens betrieben.

## Hauptverwendung

In den letzten Jahren entwickelte sich im Süden Brasiliens, speziell in Sao Paulo und Rio de Janeiro, ein Boom für Açaí als **Aufbaunahrung** für Sportler und für das jugendliche Publikum. Es wird als erfrischender Drink mit Eis oder als Pulpe in vielen brasilianischen Restaurants angeboten. Der Fruchtpulpe werden auch Zucker und das koffeinhaltige Guarana oder andere Früchte und Getreideflocken zugegeben. Mit Guarana zusammen ergibt sich ein ausserordentlich geschmack- und wirkungsvoller **Energy Drink**.

Verglichen mit Trauben verfügt Açaí über einen viel höheren Gehalt an **Anthocyanen**, welche gesundheitlich wegen der **antioxidativen Wirkung** bedeutsam sind. Açaí weist auch einen hohen Eisengehalt aus.

Eine Schale köstliches, leichtverdauliches Açaí i am Morgen als ‚Müesli‘ genossen, bringt dem Körper Vitalenergie für mehrere Stunden.



Açaí Palmen und Fruchtstand



Açaí Früchte in Körben à 13-15 kg



# CAMUCAMU (*Myrciaria dubia*)

(zertifiziert nach EU 2092/91)

## Produktion / Eigenschaften / Hauptverwendung

Camucamu hat von allen tropischen und subtropischen Früchten **den höchsten Vitamin C-Gehalt**. Mit bis zu 3 Gramm Vitamin C pro 100 Gramm Frischgewicht ist sie 70 mal reicher an Vitamin C als Orangen und bis 50% reicher als Acerola. Wenige Gramm Fruchtfleisch decken bereits den empfohlenen Tagesbedarf an Vitamin C. In den voll ausgereiften, sehr aromatischen Früchten liegt der Gehalt bei etwa 0.8%.

Wild kommt der 4 bis 8 Meter hohe Busch an den regelmässig überschwemmten Fluss- und Seeufern Amazoniens von Brasilien, Peru, Kolumbien sowie in Venezuela vor. Camucamu wird auch in kleinen ökologisch sinnvollen Pflanzungen und nicht in grossen Plantagen angebaut.

Die runden dunkelgelben bis purpurroten Früchte sind 2-4 cm gross. Der Fruchtfleischanteil beträgt ca. 80%.

Da die Frucht ähnlich sauer ist wie Araza, die zur gleichen Pflanzenfamilie gehört, wird sie ebenfalls mit Zuckerzugabe als Fruchtsaft, in Sorbet, Eiscrème und als Süssspeise genossen. Die Schale wird auch zur Färbung von Lebensmitteln verwendet. Die Säure der Frucht beruht vorwiegend auf einem hohen Gehalt an Zitronensäure und Vitamin C. Die feine saftige Pulpe mit einem **unvergleichlichen, herben Aroma** enthält neben dem sehr hohen Vitamin C-Gehalt auch einen hohen Gehalt an gesundheitlich interessanten **Flavonoiden**.



Reife Camucamu Früchte

## ARAZA (*Eugenia stipitata*)

(zertifiziert nach EU 2092/91 & Bio Suisse sowie Fairtrade)

### Produktion

Die tropische Frucht Araza, wurde von Indios im westlichen Amazonas domestiziert (Peru, Ecuador, Kolumbien, Brasilien) und wird dort sowie auch seit einigen Jahren in Zentralamerika (Costa Rica Nicaragua) in kleinbäuerlichem Massstab angebaut. Der Anbau geschieht nicht grossflächig in Monokultur, sondern in Mischkultur zusammen mit anderen Frucht- oder Nutzbäumen. Die Anbauform ist nachhaltig und die Früchte sind nach der EU Verordnung 2092/91 und Bio Suisse zertifiziert. Araza gedeiht gut auf armen Böden und hat bezüglich Krankheiten und Schädlingen eine geringe Anfälligkeit. In der südlichen Atlantikzone Costa Ricas ist Araza eine umweltfreundliche Alternative zu den pestizidintensiven und für Mensch und Umwelt problematischen Bananen-Monokulturen.

### Eigenschaften/ Hauptverwendung

Die goldgelben Früchte der 3-8 m hohen Sträucher lassen sich äusserlich am ehesten mit Quitten vergleichen. Botanisch gesehen sind es Beeren, welche köstliches Fruchtfleisch und zwischen 3-10 fleischige Samen enthalten. Das saftige gelbe Fruchtfleisch ist sauer und deshalb besonders **geeignet für erfrischende Getränke**. Die Schale der zwischen 70-300 g schweren Früchte ist dünn und verströmt ein intensives wohlriechendes Aroma. Es ist nötig, die Früchte am Baum ausreifen zu lassen, damit sich das volle Aroma entwickeln kann. Das aufbereitete Fruchtfleisch reifer Früchte wird tiefgefroren gelagert. Es wurden Qualitätsversuche gemacht, die zeigen, dass der charakteristische Geschmack in dieser Lagerform über viele Monate erhalten bleibt. Im Herkunftsgebiet wird Araza mit Zuckerzusatz als frischer Fruchtsaft, in Fruchtcocktails, als Nektar, als Konfitüre, in Milchgetränken und Eiscreme genossen. Araza eignet sich dank der stabilisierenden Wirkung der fruchteigenen Pektine besonders zur Herstellung von **exotischen Milchprodukten**. Die Entfaltung des Zusammenspiels von Geschmackskomponenten ist in Milchprodukten besonders intensiv. Von Konsumenten wird dieser spezifische Fruchtgeschmack sehr geschätzt und Araza weist überdies einen hohen Gehalt an Vitamin C auf, welcher doppelt so hoch ist wie in Orangen.

Araza ist bis heute nur in den Tiefländern der feuchten Tropen Lateinamerikas erhältlich. Einzelne Besucher dieser Länder mögen mit dem herrlichen Geschmack schon Bekanntschaft gemacht haben, und sicher sind in unseren Breitengraden viele weniger reisefreudige Konsumenten bereit für ein neues exotisches Aromaerlebnis.



Araza (links) im Vergleich zu Mango (Mitte) und Orange (rechts)



Araza Frucht

# CUPUACU (*Theobroma grandiflorum*)

(Die Zertifizierung nach EU 2092/91 ist eingeleitet)

## Produktion/Hauptverwendung

Cupuacu ist eng mit dem Kakao verwandt, wobei im Gegensatz zu letzterem das cremige fibröse Fruchtfleisch genutzt wird. Der Fruchtbaum stammt aus dem Unterholz des Primärwaldes. Angebaut wird Cupuacu vor allem von Kleinbauern. Die Früchte wiegen im Durchschnitt 1.2 kg und die Herstellung der Pulpe erfolgt in kleinen Fabriken in der Umgebung von Manaus. Zunehmend wird Cupuacu auch in den Südosten Brasiliens gebracht.

Cupuacu ist im Amazonasgebiet eine der beliebtesten regionalen Früchte. Sie wird vor allem als **Fruchtsaft, Nektar**, Konfitüre und als beliebte Nachspeise sowie in Eiscrème konsumiert. Die fruchteigenen Pektine erleichtern die Herstellung von Konfitüre. Es wurde versuchsweise auch schon **Yoghurt** produziert, in dem das **interessante Fruchtaroma** sehr schön zur Geltung kommt. Noch etwas weniger bedeutungsvoll ist die Verwendung der Samen zur Gewinnung eines Fettes, ähnlich der Kakaobutter. Aus diesem Fett kann auch Schokolade hergestellt werden, und es wird auch für Kosmetika verwendet.

Als Aromakomponenten wurden Aglucone, Glukoside, Rutinoside, Linaloxide nachgewiesen und die Geschmacksausbildung während der Pasteurisierung sowie im Verlauf der Aufbereitung ist bekannt.



**Cupaucu Früchte**



# Carambola (Averrhoa carambola)

(zertifiziert nach EU 2092/91 & Bio Suisse)



## Carambola Früchte

### Produktion / Eigenschaften / Hauptverwendung

Die Bäume wachsen langsam, sind buschig und dicht und werden 8-14 m hoch. Die Früchte sind oval, gelblich und mit Längsrippen versehen. Carambolas können recht sauer schmecken. Es gibt auch süsse Sorten, welche wir für unsere Kunden aussuchen. Diese schmecken fruchtig-mild, mit süßlich-frischem Aroma. Die **Konsistenz** der Früchte ist knackig, sehr saftig und faserlos. Die Oberfläche ist wachshaltig. Die Früchte enthalten teilweise flache hellbraune Samen. Das **Gewicht** einer einzelnen Frucht ist ca. 100 - 150 g. Im **Reifezustand** sind die Früchte komplett gelb, möglicherweise mit ein paar Fleckchen an den Spitzen der empfindlichen Rippen. Reife Früchte sind nur ein paar Tage haltbar und müssen vor dem Austrocknen geschützt werden.

Sternfrüchte werden roh samt Schale gegessen. Häufig werden sie geschnitten und die sternförmigen Scheiben als Dekoration verwendet. In Zentralamerika werden Carambolas zur Zubereitung eines herrlichen Fruchtnektars verwendet. Häufig werden sie für Salate gebraucht und auch mit Meeresfrüchten zusammen serviert. Carambolas enthalten Oxalsäure, Niacin, Riboflavin und einen relativ hohen Gehalt an Vitamin C.



**Spezifikation**

**FRÜCHTE**

Produkt	:	<b>Açaí</b> <b>(zertifiziert nach EU 2092/91)</b>	
	:	Euterpe oleracea	
Artikel-Nummer	:		
Herkunft	:	Brasilien	
Beschreibung	:	Gefrorenes Fruchtmarm	
Farbe / Konsistenz	:	Blau-violett / flüssig, pulpig, faserig	
Feinheit/Stückigkeit	:	gemahlenes, mazeriertes Fruchtfleisch mit Wasserzusatz	
Qualitätsstufe	:	„Especial“	
Zusammensetzung	:	100 %	Fruchtpulpe
		%	
Zusatzstoffe	:	-- %	
Kons.mittel	:	-- %	
Säuerungsmittel	:	-- %	
andere	:	-- %	
Trockenmasse		12.5 %	1.5 (2 Std. / 105°C mit Seesand)
Refraktion	:	3.1 %	1.0
Titrierb. Gesamtsäure	:	0.3 %	0.1 (berechn.als Citr.säure anhydr.)
pH		4.6	
kcal / kJ pro 100 g	:	62 (255.8)	(berechnet)
Protein	:	1.0 %	0.5 – 1.5
Kohlenhydrate	:	3 %	2 - 5
Fett	:	5 %	3 - 7
Mineralstoffe	:	0.4 %	0.2 – 0.6
Nahrungsfasern		5.8 %	4 – 7.5 (berechnet)
Wichtigste Vitamine	:	40	10 mg / 100 g Vitamin C (66% ETD)
		20	10 mg / 100 g Vitamin E (200% ETD)
Gebinde	:		
Haltbarkeit	:		
	:	Mind. -18°C	
		z.B. Steine: abwesend	
Verunreinigungen	:	keine	
Fremdkörper	:		
Bakteriologie	:		
		Hefen:	max. 30'000 KBE/g
		Schimmel:	max. 100 KBE/g

Ort	Datum / Zeichen	Firmenstempel / Unterschrift
Sitterdorf	2.9.2004 / jaf / neb	Oroverde GmbH



Spezifikation

FRÜCHTE

Produkt	:	<b>CamuCamu</b> <b>(zertifiziert nach EU 2092/91)</b>	
	:	Myrciaria dubia	
Artikel-Nummer	:		
Herkunft	:	Peru/ Brasilien	
Beschreibung	:	Gefrorenes Fruchtmark	
Farbe / Konsistenz	:	Rosa / Pulpig	
Feinheit/Stückigkeit	:	Mit Pulper fein püriert	
Konzentration	:	Einfach	
Zusammensetzung	:	100 %	Fruchtpulpe
		%	
Zusatzstoffe		-- %	
Kons.mittel	:	-- %	
Säuerungsmittel	:	-- %	
andere	:	-- %	
Trockenmasse		5.5 %	1.0 (2 Std. / 105°C mit Seesand)
Refraktion (Brix)	:	5.3 %	1.0
Titrierb. Gesamtsäure	:	2.4 %	0.5 (berechn.als Citr.säure anhydr.)
pH		2.5	
kcal (kJ) pro 100 g	:	14.1 (60.4)	(berechnet)
Protein	:	0.3 %	0.1 – 0.5
Kohlenhydrate	:	1.2 %	0.5 - 2
Fett	:	0.1 %	0 – 0.3
Mineralstoffe / Asche	:	0.2 %	0 – 0.5
Nahrungsfasern		1.3 %	1.0 – 1.6 (berechnet)
Wichtigste Vitamine	:	1300	300 mg / 100 g Vitamin C (2160% ETD)
Gebinde	:		
Haltbarkeit	:		
	:	Mind. - 18°C	
		z.B. Steine: abwesend	
Verunreinigungen	:	keine	
Fremdkörper	:		
Bakteriologie	:		
		Hefen:	max. 1'000 KBE/g
		Schimmel:	max. 100 KBE/g

Ort	Datum / Zeichen	Firmenstempel / Unterschrift
Sitterdorf	2.08.2006 / jaf / neb	Oroverde GmbH



**Spezifikation**

**FRÜCHTE**

Produkt	:	<b>Araza</b> <b>(zertifiziert nach EU 2092/91 &amp; Biosuisse)</b>	
	:	Eugenia stipitata	
Artikel-Nummer	:		
Herkunft	:	Costa Rica / Brasilien	
Beschreibung	:	Gefrorenes Fruchtmarm, <u>nicht erhitzt</u>	
Farbe / Konsistenz	:	Gelb / Pulpig	
Feinheit/Stückigkeit	:	Mit Pulper fein püriert	
Konzentration	:	Einfach	
Zusammensetzung	:	100 %	Fruchtpulpe
		%	
Zusatzstoffe	:	-- %	
Kons.mittel	:	-- %	
Säuerungsmittel	:	-- %	
andere	:	-- %	
Trockenmasse		4.9 %	1.0 (2 Std. / 105°C mit Seesand)
Refraktion (Brix)	:	3.1 %	1.0
Titrierb. Gesamtsäure	:	2.3 %	0.2 (berechn.als Citr.säure anhydr.)
pH		2.6	
kcal / kJ pro 100 g	:	8.1 (35.0)	(berechnet)
Protein	:	0.3 %	0 – 0.6
Kohlenhydrate	:	3 %	2 – 4
Fett	:	0.1 %	0 – 0.2
Mineralstoffe	:	0.1%	0 – 0.3
Nahrungsfasern		2.2 %	1.7 – 2.7 (berechnet)
Wichtigste Vitamine	:	63	10 mg / 100 g Vitamin C (105% ETD)
Gebinde	:		
Haltbarkeit	:		
	:	Mind. - 18°C	
		z.B. Steine: abwesend	
Verunreinigungen	:	keine	
Fremdkörper	:		
Bakteriologie	:		
		Hefen:	max. 1'000 KBE/g
		Schimmel:	max. 100 KBE/g

Ort	Datum / Zeichen	Firmenstempel / Unterschrift
Sitterdorf	22.8.2005 / jaf / neb	Oroverde GmbH



**Spezifikation**

**FRÜCHTE**

Produkt	:	<b>Cupuacu</b>	
	:	Theobroma grandiflorum	
Artikel-Nummer	:		
Herkunft	:	Brasilien	
Beschreibung	:	Gefrorenes Fruchtmark	
Farbe / Konsistenz	:	Weiss-hellgelb / cremig, faserig	
Feinheit/Stückigkeit	:	Mit Pulper fein püriert	
Konzentration	:	Einfach	
Zusammensetzung	:	100 %	Fruchtpulpe
		%	
Zusatzstoffe		-- %	
Kons.mittel	:	-- %	
Säuerungsmittel	:	-- %	
andere	:	-- %	
Trockenmasse		10.9 %	1.0 (2 Std. / 105°C mit Seesand)
Refraktion (Brix)	:	9.6 %	1.0
Titrierb. Gesamtsäure	:	1.9 %	0.2 (berechn.als Citr.säure anhydr.)
pH		3.3	
kcal (kJ) pro 100 g	:	32.1 (136.4)	(berechnet)
Protein	:	0.6 %	0.3 – 0.9
Kohlenhydrate	:	5.1 %	3 - 7
Fett	:	0.4 %	0 - 1
Mineralstoffe / Asche	:	0.6 %	0.3 - 1
Nahrungsfasern		2.3 %	1.8 – 2.8 (berechnet)
Wichtigste Vitamine	:	14	5 mg / 100 g Vitamin C (23% ETD)
Gebinde	:		
Haltbarkeit	:		
	:	Mind. – 18 °C	
		z.B. Steine: abwesend	
Verunreinigungen	:	keine	
Fremdkörper	:		
Bakteriologie	:		
		Hefen:	max. 1'000 KBE/g
		Schimmel:	max. 100 KBE/g

Ort	Datum / Zeichen	Firmenstempel / Unterschrift
Sitterdorf	2.11.2004 / jaf / neb	Oroverde GmbH



## Spezifikation FRÜCHTE

Produkt	:	<b>Carambola</b> (zertifiziert nach EU 2092/91 & Bio Suisse)	
	:	Averrhoa carambola L.	
Artikel-Nummer	:		
Herkunft	:	Costa Rica	
Beschreibung	:	Gefrorenes Fruchtmark, <u>nicht erhitzt</u>	
Farbe / Konsistenz	:	Gelb / Pulpig	
Feinheit/Stückigkeit	:	Mit Pulper fein püriert	
Konzentration	:	Einfach	
Zusammensetzung	:	100 %	Fruchtpulpe
		%	
Zusatzstoffe		-- %	
Kons.mittel	:	-- %	
Säuerungsmittel	:	-- %	
andere	:	-- %	
Trockenmasse		8.5 %	1.0 (2 Std. / 105°C mit Seesand)
Refraktion (Brix)	:	3.5 %	1.0
Titrierb. Gesamtsäure	:	1.5 %	0.5 (berechn.als Citr.säure anhydr.)
pH		3	
kcal / kJ pro 100 g	:	23 (99)	(berechnet)
Protein	:	1.2 %	0.4
Kohlenhydrate	:	3.5 %	0.5
Fett	:	0.5 %	0.2
Mineralstoffe	:	0.4%	0.2
Nahrungsfasern		2 %	0.5 (berechnet)
Wichtigste Vitamine	:	40	10 mg / 100 g Vitamin C (65% ETD)
Gebinde	:		
Haltbarkeit	:		
	:	Mind. - 18°C	
		z.B. Steine: abwesend	
Verunreinigungen	:	keine	
Fremdkörper	:		
Bakteriologie	:		
		Hefen:	max. 1'000 KBE/g
		Schimmel:	max. 100 KBE/g

Ort	Datum / Zeichen	Firmenstempel / Unterschrift
Sitterdorf	1.2.2007	Oroverde GmbH