

CAROB<sup>®</sup>

WORLD



JOHANNISBROT  
Von der Schote  
zum Riegel

# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel

Johannisbrot ist die Frucht des Johannisbrotbaums. Es hat eine natürliche Süße und hat die Form einer langen, dunklen Schote, wenn es reif ist und gepflückt werden kann.

Obwohl das Johannisbrot aus dem Mittleren Osten stammt, kommt es im gesamten Mittelmeerraum vor. Vor allem in Portugal, Spanien und Marokko.





# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel



**Blütezeit**  
(Sept.-Nov.)



**Grünes Johannisbrot**  
(Dez.-Mai)



**Reife**  
(Juni-Sept.)





# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel

Von der Johannisbroterernte an den heißen Sommertagen bis zur finalen Produktverpackung überwacht Carob World die gesamte Wertschöpfungskette, damit die Qualität beim Herstellungsprozess und in den Endprodukten gewährleistet ist.

Das Unternehmen benutzt Johannisbrot aus der Algarve, das in seiner Fabrik in Faro, Algarve, Portugal, verarbeitet wird.





# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel

Zunächst werden die Samen zu Johannisbrotkernmehl verarbeitet, das als Bindemittel für Lebensmittel und für eine Anzahl anderer Produkte verwendet wird.

Nachdem das Johannisbrot traditionell von Hand von den Bäumen gepflückt wurde, kommt der erste Verarbeitungsschritt, in dem durch mechanischen Druck Fruchtfleisch und Kerne voneinander getrennt werden.



# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel

Das Fruchtfleisch kommt dann in den Mahl- und Mikronisierungsprozess, in dem es zu Pulver wird. Sobald das Pulver die ideale Korngröße erreicht hat, kann es geröstet werden, sodass es spezifischen Geschmacksrichtungen entspricht.

Schließlich kommt das spezifische Johannisbrotpulver in die Hände der Lebensmittelingenieure von Carob World.

Sie mischen es mit anderen Zutaten, um die Endprodukte herzustellen - Riegel und Aufstriche.





# Johannisbrot: Von der Schote zum Riegel

Wofür eignen sich die Produkte am besten?

- Pulver:
  - ✓ Kuchen / Pasteten
  - ✓ Pfannkuchen / Crêpes / Waffeln
  - ✓ Kekse
  - ✓ Brot
  - ✓ Nudeln
- Riegel:
  - ✓ Snack
  - ✓ Fondue
  - ✓ Zum Knabbern mit Kaffee, Wein oder Likör
  - ✓ Zum Herstellen von Rezepten (Kekse, Pasteten usw.)
- Aufstriche:
  - ✓ Snack
  - ✓ Fondue
  - ✓ Aufstrich auf Crêpes, Pfannkuchen oder Waffeln
  - ✓ Aufstrich auf Brot, Toast oder Cracker
  - ✓ Mit Obst

