

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### CUPUACU BUTTER RAFFINIERT

Der Cupuacu Baum (Sterculiaceae Theobroma grandi-florum) ist ein kleiner bis mittelgroßer Regenwaldbaum, der bis 20m Höhe heranwachsen kann. Der Bau produziert eine melonengroße Frucht. Die Frucht reift in den Regenmonaten von Januar bis April und wird als kulinarische Delikatesse geschätzt. Die Frucht enthält Kerne aus denen ein fettes Öl gewonnen wird.

#### Fettchemische Kennzahlen:

	Min.	Max.	
Säurezahl		2,0	
Steigschmelzpunkt	25,0	37,0	°C

#### Fettsäurezusammensetzung:

<C16:0		3	%
C16:0	5,0	9,0	%
C18:0	25,0	35,0	%
C18:1	30,0	50,0	%
C18:2	2,0	8,0	%
C18:3		1,0	%
C20:0	8,0	16,0	%
C20:1		1,0	%
C22:0	1,0	3,0	%

#### Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde zum alsbaldigen Verbrauch.

#### Verwendung:

Aufgrund ihrer hohen Wasserabsorption eignet sich die Cupuacu Butter hervorragend als Emulgator für Cremes in der Haut- und Haarpflege. Außerdem reguliert sie durch den Anteil an Phytosterolen die Lipidproduktion auf der Haut und dient als UV-Filter. Im Lebensmittelbereich schätzt man die Cupuacu Pflanze für ihr exotisches Aroma insbesondere in Säften oder Eiscremes.

*Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.*

*Manske*

Manske – Inh. Gisella Manske  
[www.gisellamanske.com](http://www.gisellamanske.com) – info@gisellamanske.com  
Großcomburger Weg 31, 74523 Schwäbisch Hall  
Tel. 0791/4994411 – Fax 0791/4994314  
Ust-IdNr.:DE813809837