DIE NUSSRÖSTUNG - BEI UNS EINE SACHE DES HERZENS

Nüsse knackig und auf den Punkt zu rösten ist eine Kunst, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl benötigt. Auch das Erntedatum und die Grösse der Nüsse spielen dabei eine wichtige Rolle, beeinflussen doch diese Faktoren den Röstprozess wesentlich. Tag für Tag prüft unsere passionierte Röstmeisterin die Rohware sorgfältig und definiert die Röstzeit individuell pro Charge. Der Röstprozess selbst erfolgt in einem sogenannten Trommelröster, wo die Nüsse in Kleinmengen von ca. 20 kg langsam und gleichmässig rundum geröstet werden. Sobald die Nüsse ihre optimale Knackigkeit erreicht haben, werden sie rasch an der Luft abgekühlt, um das Weitergehen des Röstprozesses zu verhindern.

RÖSTMEISTERIN DANIELA MIT FRISCH GERÖSTETEN NÜSSEN AUS DEM TROMMELRÖSTER



Im Kirchgässli in der Bieler Altstadt werden die frisch gerösteten Nüsse mit Leidenschaft und in Handarbeit weiterverarbeitet respektive mit verschiedenen Gewürzpasten veredelt. Alle Gewürz-Rezepte sind liebevoll ausgetüftelte Eigenkreationen, von uns selbst gemischt und widerspiegeln unseren Innovationsgeist und unsere Experimentierfreude. Sie enthalten keine Zusatzstoffe. Um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu erzielen, massieren wir die Gewürzpaste von Hand in die Nüsse ein und verteilen diese anschliessend auf dem Blech zum Antrocknen im Etagenofen.

VON HAND EINMASSIERTE CASHEWNÜSSE, BEREIT ZUM AUSLEGEN AUF DEM BLECH



VERTEILEN DER GEWÜRZTEN CASHEWS AUF DEM BLECH



EINSCHIEBEN DER GEWÜRZTEN NÜSSE IN DEN ETAGENOFEN ZUM ANTROCKNEN



Nach dem Trocknungsprozess lassen wir die Nüsse auf dem Blechrechen auskühlen bevor sie röstfrisch verpackt und von Hand gestempelt, bereit für den Verkauf stehen.

Gewürzte Nuss-Snacks, die sensorisch und qualitativ seinesgleichen suchen: dabei experimentieren wir gerne auch mit exotischen Gewürzen und Geschmacksrichtungen wie Sambal Oelek, Whisky, Senf oder scharfen, mexikanischen Würznoten.

BLECHRECHEN ZUM AUSKÜHLEN





ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag	10 - 13 & 16 - 18 h
Freitag	10 - 13 & 16 - 20 h
Samstag	10 - 13 h

shop.narimpex.ch
Kirchgässli 9, 2502 Biel

