

Holunderbeerenpulver



Was ist Holunderbeerenpulver?

Holunderbeerenpulver und Holunderbeersaftpulver sind hochwertige funktionelle Inhaltsstoffe aus *Sambucus nigra* — dem europäischen schwarzen Holunder, der weltweit für seine außergewöhnlichen immununterstützenden Eigenschaften und seinen hohen Anthocyangehalt geschätzt wird. Beide Produkte werden entweder durch Gefriertrocknung (zur Erhaltung der maximalen Nährstoffintegrität) oder Sprühtrocknung (für überlegene Dispergierbarkeit) hergestellt, um das konzentrierte Wesen der Holunderbeere in zwei optimierten Formaten zu liefern.

Zwei Formate — eine Beere, unterschiedliche Anwendungen

Holunderbeerenpulver (ganze Frucht) Aus der gesamten Holunderbeere (Schale, Fruchtfleisch und Samen) hergestellt, bewahrt dieses gefriergetrocknete Pulver die vollständige Nährstoffmatrix der Beere: Ballaststoffe (8 g/100 g), natürliche Zucker (8–12 %), in der dunkelvioletten Schale konzentrierte Anthocyane sowie das komplette Mineral- und Vitaminprofil. Die natürliche dunkelviolette Farbe überträgt sich hervorragend auf Endprodukte, während das fruchtig-leicht säuerliche Aroma den authentischen Holundercharakter verleiht.

Holunderbeersaftpulver (Saftkonzentrat) Aus konzentriertem Holunderbeersaft hergestellt, ist dieses sprühtrocknete Pulver auf überlegene Wasserdispergierbarkeit und maximale Aromawirkung bei geringer Dosierung ausgelegt. Die konzentrierte Säure (20–25 % natürliche Zucker) liefert einen kräftigen Holundergeschmack selbst bei kleinen Einarbeitungsraten. Mit hervorragender Hitzestabilität (≤ 70 °C) ist

es die bevorzugte Wahl für Gummis, klare Getränke, Pulvergetränkemischungen und verkapselte Nahrungsergänzungsmittel, wo schnelle Auflösung und Aromapräzision entscheidend sind.

Die Wissenschaft der Holunderanthocyane

Der primäre Bioaktivstoff in beiden Formaten sind Anthocyane — die tief violett-blauen Flavonoidpigmente, die in der Holunderschale konzentriert sind und sowohl die charakteristische Farbe als auch die am besten erforschten gesundheitlichen Vorteile der Beere liefern. Anthocyane sind starke Antioxidantien, die freie Radikale neutralisieren und die natürliche Immunreaktion des Körpers unterstützen. Kombiniert mit natürlich vorkommendem Vitamin C, Vitamin A (als Beta-Carotin), Kalium und Eisen bietet die Holunderbeere umfassende Nährstoffunterstützung für das saisonale Wohlbefinden.

Wesentliche funktionelle Vorteile

- **Unterstützung des Immunsystems:** traditionell zur Stärkung der Resistenz gegen saisonalen Stress und zur Unterstützung der oberen Atemwege eingesetzt
- **Antioxidative Abwehr:** Anthocyane helfen, oxidativen Stress auf zellulärer Ebene zu bekämpfen
- **Nährstoffdichte:** natürlich reich an Vitaminen A, C, Kalium und Eisen in einer Vollwert-Nährstoffmatrix
- **Natürliche Farbe & Geschmack:** authentische dunkelviolette Farbe und fruchtig-säuerlicher Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe
- **Vielseitigkeit in mehreren Formaten:** gefriergetrocknete ganze Frucht für Faseranwendungen; sprühgetrockneter Saft für maximale Löslichkeit

Zertifizierungen & Qualität

Non-GMO Project Verified, Koscher und Halal. Hergestellt unter ISO 22000- und HACCP-konformen Bedingungen. Vollständiges chargenspezifisches COA auf Anfrage erhältlich.

PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Doppelformat-Spezifikationstabelle

Parameter	Holunderbeerenpulver	Holunderbeersaftpulver
Botanischer Name	Sambucus nigra	Sambucus nigra

Parameter	Holunderbeerenpulver	Holunderbeersaftpulver
Verwendeter Teil	Ganze Frucht (Schale, Fruchtfleisch, Samen)	Saftkonzentrat
Aussehen	Feines dunkelviolettes Pulver	Feines dunkel rot-violettes Pulver
Geschmack / Aroma	Fruchtig, leicht säuerlich	Fruchtig, konzentriert säuerlich
Verarbeitungsmethode	Gefriertrocknung (bevorzugt) / Sprühtrocknung	Sprühtrocknung (aus Saft)
Feuchtigkeit	≤5,0 %	≤5,0 %
Aschegehalt	≤6,0 %	≤6,0 %
Löslichkeit	Gute Dispergierbarkeit in Wasser	Ausgezeichnete Dispergierbarkeit in Wasser
Farbe	Natürliches Dunkelviolet	Tiefes Rotviolet
Natürliche Zucker	8-12 %	20-25 % (konzentriert)
Ballaststoffe	8 g/100 g	Minimal (nur Saft)
Hitzestabilität	Verträgt ≤180 °C (Backen)	Stabil ≤70 °C
Anthocyane	Natürlich reich (schalenkonzentriert)	Natürlich reich (konzentriert)
Verpackung	25-kg-Krafttrommel oder kundenspezifisch	25-kg-Krafttrommel oder kundenspezifisch
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate
Lagerung	Kühl, trocken, schattig; verschlossen halten, vor direkter Sonne schützen	Kühl, trocken, schattig; verschlossen halten, vor direkter Sonne schützen

Leitfaden zur Formatauswahl

Anwendungsbedarf	Empfohlenes Format
Gummis & Konfekt	Holunderbeersaftpulver (gleichmäßige Auflösung, konzentriertes Aroma)
Klare Getränke & Pulvergetränke	Holunderbeersaftpulver (ausgezeichnete Dispergierbarkeit)
Kapseln & verkapselte Supplements	Holunderbeersaftpulver (schnelle Auflösung, präzise Dosierung)
Bäckerei & Hochtemperaturanwendungen	Holunderbeerenpulver (stabil bis 180 °C)
Proteinriegel & Energieriegel	Holunderbeerenpulver (Fasergehalt, Texturbeitrag)
Frühstückscerealien & Granola	Holunderbeerenpulver (Ballaststoffe, natürliche Farbe)
Smoothies & Gefrierdesserts	Holunderbeerenpulver (Vollfruchtmatrix, Ballaststoffe)

Anwendungsbedarf	Empfohlenes Format
Funktionelle Lebensmittelfärbung	Holunderbeerenpulver (natürliches tiefviolettetes Pigment)

MIKROBIOLOGISCHE & SCHADSTOFFNORMEN

Prüfparameter	Spezifikation	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl	≤100.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	≤1.000 KBE/g	ISO 21527
Koliforme	≤100 KBE/g	ISO 4831
E. coli	Negativ/g	ISO 16649
Salmonella	Negativ/25 g	ISO 6579
Blei (Pb)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Arsen (As)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	≤0,3 ppm	ICP-MS
Quecksilber (Hg)	≤0,1 ppm	ICP-MS
Pestizidrückstände	Konform mit USDA NOP und EU-Höchstgehalten	LC-MS/MS, GC-MS

Hinweis: Vollständiges chargenspezifisches COA für alle Prüfparameter auf Anfrage erhältlich.

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status	Zertifizierungsstelle
Non-GMO Project	✓ Verifiziert	Non-GMO Project
Vegan	✓ Verifiziert	Selbstdeklaration
Glutenfrei	✓ Verifiziert	Drittlabor
Koscher	✓ Zertifiziert	Zertifizierungsstelle
Halal	✓ Zertifiziert	Zertifizierungsstelle
ISO 22000	✓ Konform	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Konform	Fremdaudit

ANWENDUNGEN & ANWENDUNGSRICHTLINIEN

Primäre Anwendungsmatrix

Anwendungskategorie	Formempfehlung	Einsatzrate
Immun-Supplemente	Saftpulver (Kapseln, Sachets)	200-500 mg pro Portion
Gummis	Saftpulver (konzentriertes Aroma)	1-3 % Einarbeitung
Funktionelle Getränke	Saftpulver	1-3 g pro Portion
Pulvergetränkemischungen	Saftpulver	1-2 g pro Sachet
Smoothies & Gefrierdesserts	Holunderbeerenpulver	2-5 g pro Portion
Proteinriegel & Energieriegel	Holunderbeerenpulver	3-8 % Einarbeitung
Bäckerei (Kuchen, Kekse)	Holunderbeerenpulver (hitze stabil)	2-5 % Einarbeitung
Frühstückscerealien & Granola	Holunderbeerenpulver	2-5 % Einarbeitung
Schokolade & Konfekt	Beide Formate	Gemäß Formulierungsspezifikation

Formulierungsrichtlinien

Formulierung von Immun-Supplementen

Empfohlenes Format: Holunderbeersaftpulver für Kapseln und Tabletten. Typische Portion: 200-500 mg Holunderpulver pro Kapsel oder Tablette. Kombinieren mit: Vitamin C, Zink, Echinacea, Ingwer für synergistische Immunformulierungen. MOQ für individuelle Immunmischung: 25 kg (Kombination aus Holunder + Echinacea + Ingwer möglich).

Gummi-Formulierung

Empfohlenes Format: Holunderbeersaftpulver (kritisch: gleichmäßige Auflösung + konzentriertes Aroma). Warum nicht Vollfruchtpulver?: enthält Faser, die die Viskosität erhöht und die Gummitextur beeinträchtigt. Hitzekonsideration: Saftpulver stabil ≤ 70 °C — geeignet für Standard-Gummi-Kochprozesse. Geschmackskombination: Holunder passt hervorragend zu Himbeere, Johannisbeere, Honig und Zitrone. Farbbeitrag: tief rot-violette Anthocyanfarbe; pH anpassen, um die Farbstabilität zu erhalten.

Hitzesensible Anwendungen

Format	Hitzestabilität	Beste Anwendungen
Holunderbeerenpulver (gefriergetrocknete Vollfrucht)	Verträgt ≤ 180 °C	Backen, Kekse, Kuchen, Granola
Holunderbeersaftpulver (sprühgetrocknet)	Stabil ≤ 70 °C	Gummis, Getränke, Kapseln

Überlegungen zum Zuckergehalt

Holunderbeerenpulver (ganze Frucht): 8–12 % natürliche Zucker pro 100 g. Holunderbeersaftpulver (konzentriert): 20–25 % natürliche Zucker pro 100 g. Beide sind natürlich vorkommende Zucker — keine zugesetzten Zucker. In die Gesamtzuckerberechnung für die Nährwertkennzeichnung einbeziehen.

Farbstabilität der Anthocyane

Anthocyane sind pH-empfindlich: stabiler unter sauren Bedingungen (pH 2–4). Die Farbe verstärkt sich bei niedrigerem pH; kann bei höherem pH bläulicher erscheinen. Vor übermäßiger Hitze und Licht während der Lagerung schützen. Die natürliche Farbe macht Holunder ideal für Clean-Label-Farbstoffanwendungen.

Hinweise zur Stabilität

Anthocyane können mit der Zeit leicht verblassen — das ist eine natürliche Eigenschaft.

Stabil in der original versiegelten Verpackung (Haltbarkeit 24 Monate).

Vor Hitze, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Die niedrige Feuchtespezifikation (≤ 5 %) unterstützt die Langzeitstabilität.

FAQ

F1: Welches Holunderbeerenpulver-Format eignet sich besser für Gummis?

A: Holunderbeersaftpulver ist die bevorzugte Wahl für Gummiformulierungen. Es bietet eine gleichmäßige Auflösung in der Gummimatrix, liefert konzentriertes, säuerliches Holunderaroma selbst bei niedrigen Einarbeitungsraten (1–3 %) und fügt keine Faser hinzu, die die Viskosität erhöhen oder die Textur beeinträchtigen würde. Die Verwendung von Vollfrucht-Holunderbeerenpulver in Gummis würde unlösliche Fasern einbringen, die die glatte Gummitextur stören und ein unerwünschtes sandiges

Mundgefühl erzeugen.

F2: Wie hoch ist der Zuckergehalt der einzelnen Holunderbeerenpulver-Formate?

A: Der Zuckergehalt unterscheidet sich deutlich zwischen den beiden Formaten: Holunderbeerenpulver (ganze Frucht): enthält 8–12 % natürliche Zucker pro 100 g, wobei der Zucker natürlich in der Vollfruchtmatrix zusammen mit 8 g Ballaststoffen pro 100 g vorhanden ist. Holunderbeersaftpulver: enthält 20–25 % natürliche Zucker pro 100 g, aus dem Saft konzentriert. Dieser höhere Zuckergehalt trägt zum intensiven säuerlich-süßen Geschmack und zur schnellen Auflösung bei. Beide Werte stellen natürlich vorkommende Zucker dar — keine zugesetzten Zucker oder Süßungsmittel.

F3: Wie ist die Mindestbestellmenge für kundenspezifische Immunmisch-Formulierungen?

A: Der Standard-MOQ für Großbestellungen beträgt 25 kg. Für kundenspezifische Immunmischformulierungen, die Holunder mit komplementären Inhaltsstoffen wie Echinacea, Ingwer, Vitamin C oder Zink kombinieren, gilt der MOQ von 25 kg für das gesamte Mischprodukt. Dies ermöglicht Marken, differenzierte Immununterstützungsformulierungen mit synergistischen Inhaltsstoffkombinationen zu erstellen und dabei Mindestvolumenanforderungen zu erfüllen.

F4: Wie hitzestabil sind die Holunderbeerenpulver für Back- und Kochanwendungen?

A: Die Hitzestabilität unterscheidet sich deutlich zwischen den beiden Formaten: Holunderbeerenpulver (ganze Frucht): toleriert bis zu 180 °C und eignet sich daher für Kekse, Kuchen, Brot, Granolarippen und andere Backwaren, die eine Hochtemperaturverarbeitung erfordern. Die Gefriertrocknung bewahrt die Integrität von Anthocyanen und Nährstoffen bei Hitzeeinwirkung. Holunderbeersaftpulver: stabil bei ≤ 70 °C, wodurch es sich für die Gummiproduktion, die Getränkeverarbeitung bei niedriger Temperatur und die verkapselte Nahrungsergänzungsmittelproduktion eignet, jedoch nicht für Backanwendungen bei hoher Temperatur empfohlen wird.

F5: Welches sind die wichtigsten gesundheitsfördernden Eigenschaften von Holunder?

A: Die wichtigsten gesundheitsfördernden Eigenschaften umfassen: (1) Unterstützung des Immunsystems — traditionell zur Stärkung der Resistenz gegen saisonalen Stress und zur Unterstützung der oberen Atemwege eingesetzt; (2) Antioxidative Abwehr — Anthocyane helfen, freie Radikale zu neutralisieren und oxidativen Stress zu bekämpfen; (3) Nährstoffdichte — natürlich reich an Vitamin A (als Beta-Carotin)

und C, Kalium und Eisen in einer Vollwert-Nährstoffmatrix.

F6: Wie sind Mindestbestellmenge und Lieferzeit?

A: Standard-Großverpackung ist 25 kg pro Krafttrommel oder Karton. Die Lieferzeit beträgt 10–20 Tage ab Auftragsbestätigung. Kostenlose Muster sind über FedEx, UPS oder EMS für die Qualitätsbewertung vor der Großbestellung erhältlich.

F7: Kann Holunderbeerenpulver in kundenspezifischen Mischungen mit anderen immununterstützenden Inhaltsstoffen kombiniert werden?

A: Ja. Wir bieten kundenspezifische Immunmischformulierungen zu unserem Standard-MOQ von 25 kg an, die Holunder mit komplementären immununterstützenden Inhaltsstoffen wie Echinacea, Ingwer, Astragalus, Andrographis, Vitamin C und Zink kombinieren. Kontaktieren Sie unser Vertriebsteam, um Ihre spezifischen Formulierungsanforderungen und Synergieziele zu besprechen.

F8: Ist Holunderbeerenpulver für vegane und glutenfreie Formulierungen geeignet?

A: Ja. ORGANICWAY Holunderbeerenpulver und Holunderbeersaftpulver sind zu 100 % pflanzlich, ohne tierische Inhaltsstoffe, wodurch sie von Natur aus vegan und vegetarisch sind. Als Fruchtprodukte sind sie natürlich glutenfrei und allergenfrei. Beide Formate eignen sich für Clean-Label-vegane, vegetarische und allergensensible Nahrungsergänzungs- und Lebensmittelformulierungen.

VERPACKUNG & LAGERUNG



Standard-Verpackungsoptionen

Packungsgröße	Material	Einheiten/Palette
25 kg	Lebensmittelechter Krafttrommel	40 Trommeln/Palette
25 kg	Lebensmittelechter Karton	40 Kartons/Palette
Kundenspezifisch	Alu-Beutel oder Verbraucherpackung	Auf Anfrage

Lagerbedingungen

Parameter	Spezifikation
Temperatur	Kühl, trocken, schattig (empfohlen ≤ 25 °C)
Feuchtigkeit	Niedrige Luftfeuchtigkeit; Feuchtigkeit vermeiden
Verpackung	Luftdicht, versiegelter Originalbehälter
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Licht	Vor direkter Sonne schützen (Anthocyane sind lichtempfindlich)

For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/holunderbeerenpulver/>