



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



MEDIAS ALMENDRAS CRUDAS CON PIEL

Las medias almendras con piel conservan todas las propiedades de la almendra entera, pero con un tamaño más manejable que facilita su uso en la cocina. Mantienen su piel, lo que aporta un extra de fibra y un ligero toque amargo característico.



ORIGEN

ESPAÑA

- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO



PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA



VALORES NUTRICIONALES

Por (100g)

Valor energético	2482 kJ/601kcal
Grasas	52 g
De los cuales ácidos grasos saturados	4.1 g
Fibra alimentaria	12 g
Proteínas	21 g
Hidratos de carbono	6,2 g
De los cuales azúcares	4.8 g
Sal	0,01 g



¿SABÍAS QUE...?

Perfectas para mezclar en granolas, mueslis y postres o para triturarlas y hacer harinas o cremas caseras. También son una excelente opción para platos salados como guisos y salsas.



ENVASE

- Cajas a granel | 5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 lb
- Sacos de rafia | 25 Kg
- Bolsas transparentes | 500 Gr, 1 Kg, 2 Kg, 5 Kg
- Big- bag de rafia | 1000 Kg



CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y de la luz, a una temperatura entre 8 - 15 °C y a una humedad relativa < 65 %. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.



DISPONIBILIDAD

Disponible en una amplia variedad de calibres
Periodo de entrega sujeta a stock



CADUCIDAD

12 meses desde su fecha de producción

CERTIFICACIONES



Este producto está producido conforme a la certificación IFS v.7. Además, es apto para la dieta Halal, Kosher y vegana.

10/03/2025