



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



ALMENDRAS CRUDAS ENTERAS REPELADAS

Las almendras enteras repeladas han sido sometidas a un proceso de escaldado para eliminar la piel, resultando en un producto más suave, de textura fina y de sabor más delicado.

ORIGEN

- ESPAÑA
- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO

¿SABÍAS QUE...?

Son ideales para preparar leche de almendras casera, mazapanes y salsas cremosas, como el clásico ajoblanco andaluz.

PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

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

VALORES NUTRICIONALES

Por (100g)

CONSERVACIÓN

Conservar el 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