



ALMENDRAS  
DE ANDALUCÍA



## PASTA DE ALMENDRAS

La pasta de almendras es un producto suave y cremoso obtenido a partir de almendras trituradas. Su textura untuosa y su sabor natural la convierten en un ingrediente esencial en repostería y cocina saludable.

### ORIGEN

ESPAÑA

- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO

### PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

### VALORES NUTRICIONALES

Por (100g)

Valor energético	2780kj/670kcal
Grasas	59 g
De los cuales ácidos grasos saturados	5 g
Fibra alimentaria	6 g
Proteínas	25 g
Hidratos de carbono	6 g
De los cuales azúcares	3 g
Sal	0,01 g

### CADUCIDAD

12 meses desde su fecha de producción

### ¿SABÍAS QUE...?

Ideal para preparar rellenos de tartas, mazapanes y helados, o simplemente untarla en tostadas como alternativa a las cremas de chocolate. También se usa en salsas para dar un toque cremoso a platos salados.

### ENVASE

- Cubo | 25 Kg
- Bidón | 60 Kg
- Bidón | 150 Kg
- IBC | 1000 Gr

### 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

## 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