



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



HARINA DESGRASADA DE ALMENDRAS

Se obtiene tras extraer el aceite de las almendras, lo que da como resultado una harina más ligera, rica en proteínas y con un menor contenido graso.

🌐 ORIGEN

- ESPAÑA
- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO

📍 PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

❤️ VALORES NUTRICIONALES

Por (100g)

Valor energético	1550kj/370kcal
Grasas	7 g
De los cuales ácidos grasos saturados	0,64 g
Fibra alimentaria	14 g
Proteínas	58 g
Hidratos de carbono	12 g
De los cuales azúcares	8 g
Sal	0,01 g

⌚ CADUCIDAD

12 meses desde su fecha de producción

❓ ¿SABÍAS QUE...?

Es perfecta para recetas fitness, panes proteicos y repostería sin gluten. También se puede usar como espesante en salsas o smoothies sin añadir grasa extra.

📦 ENVASE

- Bolsa | 5 Kg
- Cubo | 15 Kg
- Bidón | 35 Kg
- Bidón | 95 Kg

🕒 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