



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



HARINA DE ALMENDRAS CON PIEL

Esta harina se obtiene moliendo almendras crudas con piel, lo que le confiere un color más oscuro y un mayor contenido en fibra y antioxidantes. Es una alternativa saludable y sin gluten para diversas preparaciones.

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...?

Se puede utilizar en la repostería para hacer bizcochos, galletas y panes, aportando un toque más rústico y nutritivo. También es ideal para espesar salsas y aportar textura en recetas saludables.

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