



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



GRANILLO DE ALMENDRAS CRUDAS CON PIEL

El granillo de almendras con piel se obtiene tras cortar las almendras en pequeños cubos, conservando su piel para mantener su sabor intenso y sus propiedades antioxidantes. Su textura crujiente lo hace ideal para múltiples aplicaciones.

🌐 ORIGEN

- ESPAÑA
- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO

❓ ¿SABÍAS QUE...?

Perfectas para decorar postres como helados, yogures y bizcochos, o para aportar un toque crujiente a rebozados en recetas saladas.

📍 PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

📦 ENVASE

- Cajas a granel | 5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Ib
- 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
Período 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