



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 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)

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



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