



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



HARINA DE ALMENDRAS CRUDAS REPELADAS

Esta harina de almendras sin piel es de textura fina y color claro, perfecta para recetas que requieren una consistencia más homogénea y sin el toque terroso de la piel.

ORIGEN

ESPAÑA

- ✓ CONVENCIONAL
- ✓ ECOLÓGICO

PAÍS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

VALORES NUTRICIONALES

Por (100g)

Valor energético	2593 kJ/627kcal
Grasas	55 g
De los cuales ácidos grasos saturados	4,7 g
Fibra alimentaria	7 g
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	5,5 g
De los cuales azúcares	4,5 g
Sal	0,01 g

¿SABÍAS QUE...?

Imprescindible en la elaboración de macarons, bizcochos esponjosos y masas suaves sin gluten.

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