



ALMENDRAS
DE ANDALUCÍA



GRANILLO DE ALMENDRAS CRUDAS REPELADAS

El granillo de almendras sin piel es un ingrediente versátil que añade textura crujiente sin alterar el color de las preparaciones.



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...?

Es un clásico en la elaboración de turrones y guirlaches, aportando un crujido inconfundible en estos dulces tradicionales.



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