



Prodotto ottenuto dalla pelatura di Mandorle Dolci Naturali (*Prunus Dulcis*), attraverso l'immersione in acqua bollente che causa il distacco del tegumento, rimosso da rulli in gomma alimentare.

Le mandorle sono, in fine, asciugate e raffreddate prima di essere controllate attraverso il passaggio in varie selezionatrici di ultima generazione e metal detector al fine di eliminare eventuali frutti non conformi e tutti gli eventuali corpi estranei di qualsiasi natura.

Successivamente tagliate dello spessore desiderato attraverso il passaggio in affettatrici e setacciate con l'ausilio di vagli per ottenere le caratteristiche richieste dai nostri clienti.



ORIGINE

USA: Su richiesta del cliente sono disponibili altre origini



PAESE DI LAVORAZIONE

ITALIA



MISURE DISPONIBILI

Extra Fine: 0,3/0,5 mm

Fine: 0,7/0,9 mm

Standard: 1,0/1,2 mm - 1,2/1,5 mm



VALORI NUTRIZIONALI

Calorie	590 kcal
Proteine	21,4 g
Grassi	52,5 g
Monoinsaturi	33,4 g
Carboidrati	18,7 g
Zucchero	4,7 g
Fibra Alimentare	9,9 g
Potassio	659 mg
Magnesio	268 mg
Vitamina E	23,7 mg
Calcio	236 mg
Ferro	3,28 mg
Sale	47,5 mg



SCADENZA

12 Mesi



POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

- ✓ Ideali per le diete e per un'alimentazione vegana
- ✓ Naturalmente prive di lattosio e glutine
- ✓ Senza additivi e conservanti
- ✓ Perfette per guarnire e decorare dolci, primi e secondi piatti
- ✓ Ingrediente per prodotti dolciari, da forno e barrette energetiche
- ✓ Ingrediente per cereali e insalate
- ✓ Ripieno per prodotti da forno, cioccolato e yogurt



CONFEZIONAMENTO

- ✓ Sacco in PE alimentare termosaldato o semi-permeabile non saldato di colore blu contenuto in una scatola in cartone ondulato bianco:

Peso: 5 - 10 - 12,5 Kg

- ✓ A richiesta sono disponibili altri pesi
- ✓ A richiesta sono disponibili etichette personalizzate



CONSERVAZIONE

- ✓ Conservare le mandorle nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto (Temperatura <16°C e 60% di umidità relativa)
- ✓ Evitare l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole
- ✓ Evitare l'esposizione a forti odori