

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 calibrate mediante l'ausilio di vagli per ottenere le mandorle del calibro richieste dai nostri clienti.



ORIGINE

USA - SPAGNA - ITALIA



PAESE DI LAVORAZIONE

ITALIA



✓ MISURE DISPONIBILI

VALORI NUTRIZIONALI

Grandi, Medie e Piccole

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





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
- ldeali come snack naturali ricche di proprietà benefiche
- Ingrediente per prodotti dolciari, da forno e barrette energetiche



CONFEZIONAMENTO

Sacco in PE alimentare termosaldato o semipermeabile non saldato di colore blu contenuto in una scatola in cartone ondulato bianco:

Peso: 5 - 10 - 12,5 Kg

Sacco in PP alimentare con chiusura a legaccio con possibilità di sottovuoto o atmosfera modificata (N2):

Peso: 25 - 1000 Kg

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



CONSERVAZIONE

- Onservare 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