

# FILIPPO CEO



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO

NUESTRA IDEA,  
UNA ALMENDRA ESPAÑOLA PURA Y DE EXTREMA CALIDAD,  
CON ASPECTO MUY ATRACTIVO  
CON GARANTÍA DE NO AMARGO  
HOMOGÉNEA POR VARIEDADES Y CALIBRES.

## Un origen

almendra  
natural española  
garantía de calidad  
y de autenticidad

## Un color

muy claro

## Una piel

tegumento poco rugoso  
crujiente y compacto

## Un sabor

dulce  
e intenso

## Una morfología

grano en forma  
ovalada y acorazonado



## Una aliada para la salud

Aceites 61,6%;  
Proteína bruta 21,1%;  
Azúcares 2,3%;  
Fibra alimentaria 8%;  
Agua 4,0%

Composición grano con piel

## Una riqueza aromática excepcional

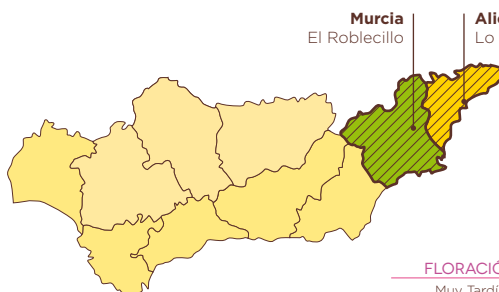
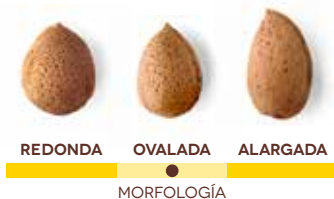
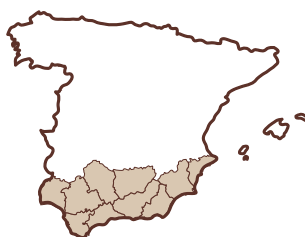
Descubre la rueda  
de aromas.

## Ideal para

elaborar mazapanes,  
turrónes blandos  
y especial para pasta,  
leche o aceites  
de almendra.

## ORIGEN ESPAÑA

Zona Sureste peninsular



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN  
**Almondo**<sup>®</sup>  
ALMOND

# FILIPPO CEO



## ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

**Consistencia de la cáscara:** Dura

**Rendimiento al descascarado:** 38-40 %

**Tamaño típico del grano:** 1,2 g

**% de almendras dobles:** < 40-45 %

**Vida útil en cáscara:** Muy larga, 24 meses  
(en condiciones óptimas de conservación)

Valor Microbiológico	Limite máximo
Aerobios totales	<50.000 ufc/g
Mohos y Levaduras	<5.000 ufc/g
Coliformes	<1000 ufc/g
E. Coli	Ausencia / 1 g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Listeria	Ausencia / 25 g

Valor Químico	Limite máximo
Humedad	6,75%
Indice Acidez (ácido oleico)	1%
Peroxidos (meq./kg)	4
Aflatoxinas B1*	<8 ppb
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	<10 ppb

\* R(CE) 165/2010

### NUTRICIONALES

Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2744	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	665	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	2,5	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	2,3	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	8,0	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	4,0	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	21,1	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	61,6	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	5,2	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	12,7	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	43,7	g/100 g	PE-II2011

### COMPOSICIÓN ALMENDRA EN FRESCO

#### Vitaminas Hidrosolubles - Mirenales

Composición 100g  
Valores en formato (mín. - máx.)

B1 o Tiamina:	0.21 - 0.30 mg
B2 o Riboflavina:	0.46 - 0.75 mg
B3 o Niacina:	2.15 - 3.10 mg
B5 o Ac. Pantoténico	0.580 mg
B6 o Piridoxina:	0.150 - 0.155 mg
B9 o ácido Fólico	0.00 - 0.90 mg
C o Ac. Ascórbico:	0.00 - 0.90 mg
Calcio	235.00 - 265.00 mg
Hierro	3.00 - 4.14 mg
Fósforo	395.00 - 550.00 mg
Magnesio	170.00 - 275.00 mg
Potasio	775.00 - 840.00 mg
Sodio	18.00 - 33.00 mg
Yodo	2.00 mg

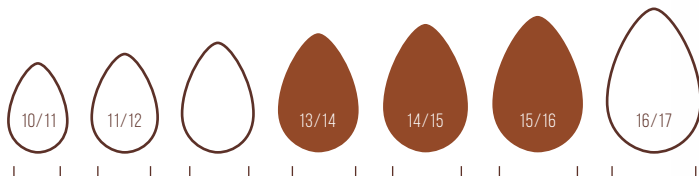
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2018



# FILIPPO CEO



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



## CALIBRE ESTÁNDAR (1)

España	USA/Alemania	Francia/Italia
10/11 mm	36/40 p.Oz	32/33
11/12 mm	30/35 p.Oz	33/34
12/13 mm	27/30 p.Oz	34/35
<b>13/14 mm</b>	<b>23/26 p.Oz</b>	<b>35/36</b>
<b>14/15 mm</b>	<b>20/22 p.Oz</b>	<b>36/37</b>
<b>15/16 mm</b>	<b>18/20 p.Oz</b>	<b>37/38</b>
16/17 mm	16/18 p.Oz	38/39

Resaltado, calibres más comunes en esta variedad.

<sup>(1)</sup> Consultar calibre deseado. La disponibilidad es limitada por cosecha.

## CALIDADES FILIPPO CEO NATURAL

CALIDAD	Humedad	Medias/Trozos	Gemelas	Otras variedades	Desarrollo no óptimo	Otros defectos	Materia extraña	Daño Mecánico	Fuera calibre
SUPREMA	< 6,50%	2%	25%	1%	0,5%	0,5%	0,05%	2%	4%
EXTRA	< 6,50%	5%	40%	1%	1%	1%	0,20%	4%	7%
UNSELECTED	< 6,50%	8%	50%	2%	3%	2%	0,75%	6%	-

Datos expresados en valores máximos. Consultar otras calidades deseadas.

## VARIETADES EN CASA ALMONDO

### ALMENDRAS FRESCAS DEL CAMPO 100% ESPAÑOLAS



REDONDA



OVALADA



ALARGADA



CONSTANTÍ

ANTOÑETA

GUARA

VAIRO

MARINADA

FILIPPO CEO

LAURANNE

PENTA

MARTA

	CONSTANTÍ	ANTOÑETA	GUARA	VAIRO	MARINADA	FILIPPO CEO	LAURANNE	PENTA	MARTA
Cáscara	Dura	Semidura	Dura	Dura	Semidura	Dura	Semidura	Dura	Dura
Rend. descascarado	26-28%	30-32%	33-35%	32-34%	42-44%	38-40%	36-38%	29-31%	31-33%
Almendras dobles	< 1%	0%	< 10,5%	< 1%	0%	< 40-45%	< 3%	< 1%	< 1%

# FILIPPO CEO



## ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO

### FORMATO ENTREGA



#### ALMENDRA NATURAL



Camión (Máx. 32 palets / Máx. 24 Big Bag de 1.000 kg)

kg	Embalaje	Uds. x Palet	kg x Palet	Max. Camión	Total kg
1.000	Big Bag	1	1.000	24	24.000 kg
25	Saco Rafia	30	750	960	24.000 kg
10	Caja con bolsa azul	63	630	2.016 cajas 10 kg	20.106 kg
5	Caja con bolsa azul	108	540	3.456 cajas 5 kg	17.280 kg

Bolsa (atmosfera modificada)

kg	Cajas	Uds. x Palet	kg x Palet	Max. Camión	Total kg
10	12 (5 bolsas)	60	600	1.920 bolsas	19.200 kg
5	12 (10 bolsas)	120	600	3.840 bolsas	19.200 kg
1	63 (10 bolsas)	630	630	20.160 bolsas	20.160 kg



#### ALMENDRA EN CÁSCARA



Camión / Contenedor

Camiones completos máximo 24Tn (o según tara regulada)

Contenedor 20' (tara máxima 22Tn o 12 palets)

Contenedor 40' (tara máxima 22 Tn o 24 palets)

### MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



ALMONDO CUENTA CON DIFERENTES SELLOS DE CALIDAD QUE CERTIFICAN LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, EL RESPETO AL MEDIO AMBIENTE Y LA CALIDAD DE NUESTRAS ALMENDRAS.

Global G.A.P. nos acredita como una empresa que cumple con los máximo estándares en:

- \* Seguridad Alimentaria y Trazabilidad
- \* Medio Ambiente (incluyendo biodiversidad)
- \* Salud, Seguridad y Bienestar de los trabajadores
- \* Gestión Integrada de Cultivos (ICM), Manejo Integrado de Plagas (MIP),

Sistemas de Gestión de Calidad (SGC)  
y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).



#### Conservación:

Guardar en un lugar fresco y seco.

Recomendamos su conservación en frío y a temperatura inferior o igual a 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegidas de la luz.

En estas condiciones, las almendras pueden almacenarse durante unos dos años sin significativa pérdida de calidad.

Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

#### Fecha de consumo preferente:

Dos años desde la cosecha o dieciocho meses descascarada y bajo óptimas condiciones de almacenaje.

ALMONDO OFICINA CENTRAL -Tif. +34 968 33 40 19  
info@almondogroup.com

ALMONDO ECO - Tif. +34 868 78 46 24  
ALMONDO AGROINDUSTRIAL - Tif. +34 955 75 59 15

THE MEDITERRANEAN  
**Almondo**<sup>®</sup>  
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN

ES-ECO-024-MU  
Agricultura de la UE



**GLOBALG.A.P.**  
The Global Partnership for Good Agricultural Practice