

# MARTA

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

claro

## Una piel

tegumento poco rugoso  
y compacto

## Un sabor

dulce

## Una morfología

grano atractivo uniforme  
en forma alargado/elíptico



## Una aliada para la salud

Aceites 53,32%;  
Proteína bruta 22,15%;  
Azúcares 4,33%;  
Fibra alimentaria 12,53%;  
Agua 5,06%

Composición grano con piel

## Una riqueza aromática excepcional

Descubre la rueda  
de aromas

## Ideal para

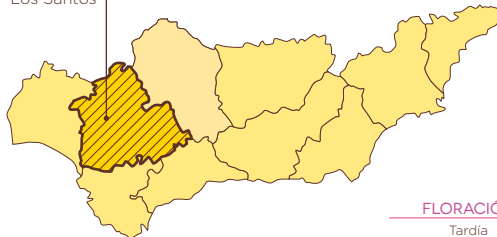
turrónes blandos  
palitos,  
láminas,  
confitería y snacks

## ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla  
La Nava  
Los Santos



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

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

# MARTA

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

**Consistencia de la cáscara:** Dura

**Rendimiento al descascarado:** 31-33 %

**Tamaño típico del grano:** 1,2 g

**% de almendras dobles:** Prácticamente nulo (1,1%)

**Vida útil en cáscara:** Larga, 18 meses

(en condiciones óptimas de conservación)

Valor Microbiológico	Límite 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	Límite máximo
Humedad	6,75%
Índice 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	2535	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	614	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,05	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,33	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	12,53	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,06	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	22,15	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	53,32	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,68	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	9,22	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	41,13	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

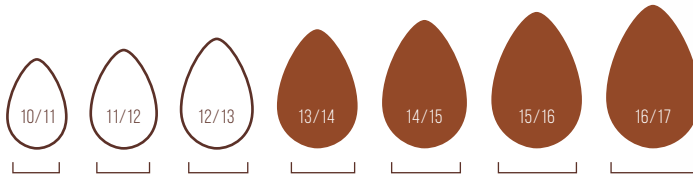
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





# MARTA

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>
<b>16/17 mm</b>	<b>16/18 p.Oz</b>	<b>38/39</b>

Resaltado, calibres más comunes en esta variedad.

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

## CALIDADES MARTA NATURAL

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

Datos expresados en valores máximos. Consultar otras calidades deseadas.

## VARIEDADES EN CASA ALMONDO

### ALMENDRAS FRESCAS DEL CAMPO 100% ESPAÑOLAS



REDONDA



OVALADA



ALARGADA



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%

# MARTA

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.

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



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN

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

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