



# PENTA

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 fino  
y compacto

**Un sabor**  
muy dulce

**Una morfología**  
grano uniforme  
en forma alargada



**Una aliada para la salud**

Aceites 52,31%;  
Proteína bruta 22,74%;  
Azúcares 4,66%;  
Fibra alimentaria 13,54%;  
Agua 4,64%

Composición grano con piel

**Una riqueza aromática excepcional**

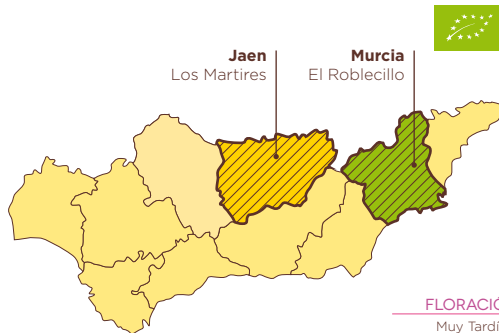
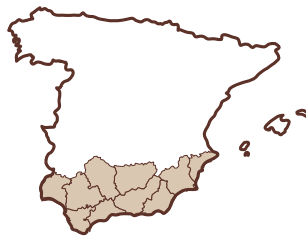
Descubre la rueda de aromas

**Ideal para**

turrone,  
chocolates,  
aperitivos,  
confitería y tostado

**ORIGEN ESPAÑA**

Zona Sur y Sureste peninsular



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020



# PENTA

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

**Consistencia de la cáscara:** Dura

**Rendimiento al descascarado:** 29-31 %

**Tamaño típico del grano:** 1 g

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

**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         | 2522          | KJ/ 100g   | PE-Q273   |
| * Valor energético         | 610           | Kcal /100g | PE-Q273   |
| * Hidratos de carbono      | 5,38          | g/100 g    | PE-Q273   |
| Azúcares totales           | 4,66          | g/100 g    | PE-Q73    |
| * Fibra alimentaria total  | 13,54         | g/100 g    | PE-Q52    |
| * Humedad                  | 4,64          | g/100 g    | PE-Q02    |
| Proteína bruta             | 22,74         | g/100 g    | PE-Q1003  |
| Grasa bruta                | 52,31         | g/100 g    | PE-Q04    |
| Ác. Grasos saturados       | 3,53          | g/100 g    | PE-II2011 |
| Ac. Grasos poliinsaturados | 10,35         | g/100 g    | PE-II2011 |
| Ac. Grasos monoinsaturados | 40,14         | g/100 g    | PE-II2011 |

## COMPOSICIÓN ALMENDRA EN FRESCO

### Vitaminas Hidrosolubles - Mirenales

| Composición 100g<br>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            |

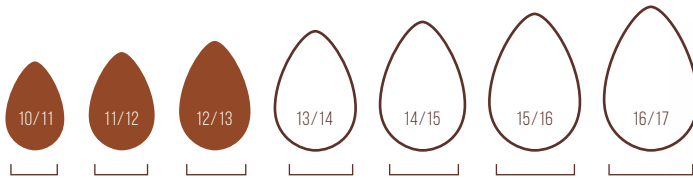
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





# PENTA

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          |
| 13/14 mm | 23/26 p.Oz   | 35/36          |
| 14/15 mm | 20/22 p.Oz   | 36/37          |
| 15/16 mm | 18/20 p.Oz   | 37/38          |
| 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 PENTA NATURAL

| CALIDAD    | Humedad | Medias/Trozos | Gemelas | Otras variedades | Desarrollo no óptimo | Otros defectos | Materia extraña | Daño Mecánico | Fuera calibre |
|------------|---------|---------------|---------|------------------|----------------------|----------------|-----------------|---------------|---------------|
| SUPREMA    | < 6,50% | 3%            | 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% | 8%            | 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

|                    | 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%   |

# PENTA

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 0 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