

VAIRO

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 liso
y crujiente

Un sabor
dulce
e intenso

Una morfología
grano atractivo uniforme
en forma
ovalada y acorazonado
o amigdaloides



Una aliada para la salud

Aceites 52,87%;
Proteína bruta 21,78%;
Azúcares 5,19%;
Fibra alimentaria 10,20%;
Agua 4,94%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

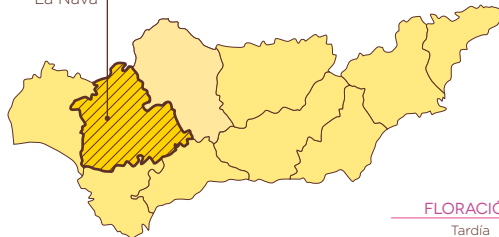
turrone
(duros, blandos, girlache),
chocolates, bombones,
grajeados.
Especial para servir como
aperitivo saludable,
con piel o repelada,
tostada o frita.

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla
Las Manchas
La Nava



REDONDA OVALADA ALARGADA
MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

VAIRO

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

Consistencia de la cáscara: Dura

Rendimiento al descascarado: 32-34 %

Tamaño típico del grano: 1,2 g

% de almendras dobles: Practicamente 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	2509	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	607	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,91	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	5,19	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	10,20	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	4,94	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	21,78	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	52,87	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,85	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	8,96	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	38,60	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. Pantotenico	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

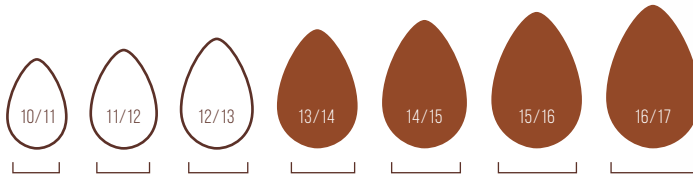
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





VAIRO

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



CALIBRE ESTÁNDAR (1)

España	USA/Alemania	Francia/Italia
11/12 mm	36/40 p.Oz	33/34
12/13 mm	30/35 p.Oz	34/35
13/14 mm	25/29 p.Oz	35/36
14/15 mm	23/25 p.Oz	36/37
15/16 mm	20/22 p.Oz	37/38
16/17 mm	18/20 p.Oz	38/39

Resaltado, calibres más comunes en esta variedad.

⁽¹⁾ Consultar calibre deseado. La disponibilidad es limitada por cosecha.

CALIDADES VAIRO 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%

VAIRO

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.

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
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

Especificaciones Comerciales y Técnicas Almondo
Variedad VAIRO Pub. 21/01