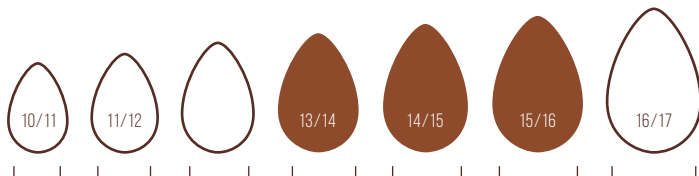


# FILIPPO CEO



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



GUARA



VAIRO



MARINADA



FILIPPO CEO



LAURANNE



PENTA



MARTA

Cáscara  
Rend. descascarado  
Almendras dobles

Dura  
26-28%  
< 1%

Dura  
33-35%  
< 10,5%

Dura  
32-34%  
< 1%

Semidura  
42-44%  
0%

Dura  
38-40%  
<40-45%

Semidura  
36-38%  
< 3%

Dura  
29-31%  
< 1%

Dura  
31-33%  
< 1%