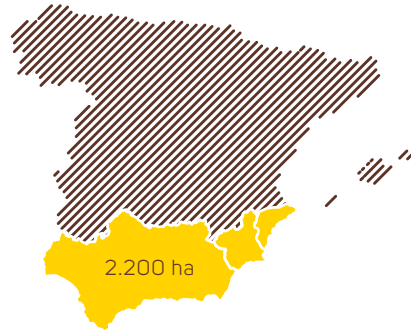


THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

Hablamos de autenticidad,
no es una simple cuestión de clima.

Al-Andalus fue una revolución en la arboricultura del territorio peninsular.
Allí, el almendro recoge la autenticidad de un producto
arraigado desde hace siglos en España.



ALMONDO CON LAS MEJORES TIERRAS, EXCEPCIONALMENTE RICAS EN NUTRIENTES,
GARANTIZA A SUS CLIENTES UN SUMINISTRO DE ALMENDRA CONTINUO,
HOMOGÉNEO Y DE GRAN CALIDAD.

CUENTA EN PROPIEDAD CON PLANTACIONES MODERNAS, CON ALTA CAPACIDAD
PRODUCTIVA Y CON VARIEDADES DE ALMENDRO AUTOFÉRTILES.

GRANDES EXPLOTACIONES EJECUTADAS EN RÉGIMEN INTENSIVO Y DE REGADÍO.

Nuestras Fincas

**LOS MÁRTIRES • LAS NAVAS • LOS SANTOS • LA TIESA • EL TORNERO
LAS MANCHAS • LA ALMIRANTA • EL ROBLECILLO • LO BALLESTA**





ORIGEN

AUTENTICIDAD DESDE HACE SIGLOS



Un producto debe ser la perfecta ejecución de una idea.
Por mucho que avancemos, lo importante es no olvidar de dónde venimos.

CARÁCTER ÚNICO

GARANTÍA DE HOMOGENEIDAD EN: TAMAÑO, FORMA, SABOR Y PROPIEDADES.

NUESTRA IDEA, UNA ALMENDRA MEDITERRÁNEA PURA Y DE EXTREMA CALIDAD,

CON ASPECTO MUY ATRACTIVO
CON GARANTÍA DE NO AMARGO
HOMOGÉNEA POR VARIEDADES Y CALIBRES.



THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND



CULTIVAR SABORES ÚNICOS Y DULCES
requiere tiempo y paciencia,
pero sobre todo se necesita ingenio y habilidad.

EN **ALMONDO** CUALQUIER MATIZ ES IMPORTANTE
PARA ASEGURAR EL SABOR EXTRAORDINARIO DEL FRUTO.





MATICES

MARCANDO NUESTRO PROPIO CAMINO

A photograph of a man with grey hair, wearing a green button-down shirt, looking intently at a branch of a tree. The branch has several green, round fruits and dark, textured bark. The background is a dense, out-of-focus forest with various shades of green. The text 'EL LEGADO' is centered in the middle of the image in a white, bold, sans-serif font.

EL LEGADO

LAS RAÍCES PARA CRECER

La profunda diferencia del sabor en nuestros frutos es prueba de la maestría de nuestros procesos de cultivo, del saber ancestral, de nuestras raíces y del legado.

Aunque los tiempos y los métodos hayan cambiado, la almendra sigue siendo la misma, su esencia pura no se altera.

ALMONDO TERRITORIO MEDITERRÁNEO,
CLIMA SOLEADO, FRIO INVERNAL Y AGUA GARANTIZAN Y NOS
AYUDAN A PRODUCIR UNA ALMENDRA DE CÁSCARA DURA, MUY RICA
EN ACEITES, JUGOSA Y SUAVE EN CARNE, DE SABOR INTENSO.

UN MANJAR A NUESTRO PALADAR.





CUIDAMOS Y CONTROLAMOS TODO EL PROCESO DESDE LA PLANTACIÓN DEL ÁRBOL.

CONOCEMOS NUESTROS SUELOS, AGUAS
Y COMO CULTIVAR CADA UNO DE LOS ÁRBOLES.
TRAZAMOS UN CUIDADO PLAN PARA MANTENERLOS SANOS,
VIGOROSOS Y ALTAMENTE PRODUCTIVOS.

Mimamos a nuestros árboles desde la floración y brotación y al fruto desde la recolección hasta el secado,
donde contamos con maquinaria dotada de la última tecnología.





TRAZABILIDAD

PROCESO CUIDADOSAMENTE SUPERVISADO





CONSTANTÍ

Características organolépticas

Sabor: Dulce y muy sabrosa.
Tegumento fino, poco rugoso.
Color: Ámbar claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 1 %
Uniformidad: Sí
Usos: Turrone, chocolates,
aperitivos, confitería y tostado.

Vida útil: Muy larga.



LAURANNE

Características organolépticas

Sabor: Dulce.
Tegumento marcado, suave.
Color: Ámbar claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 3 %
Uniformidad: Sí
Usos: Turrone, mazapanes,
chocolates, repelados, crudo piel,
confitería, palitos y láminas.
Vida útil: Larga.



PENTA

Características organolépticas

Sabor: Muy dulce.
Tegumento fino y compacto.
Color: Muy claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 1 %
Uniformidad: Sí
Usos: Turrone, chocolates,
aperitivos, confitería y tostado.

Vida útil: Muy larga.



VAIRO

Características organolépticas

Sabor: Dulce e intenso.
Tegumento liso, crujiente.
Color: Claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 1 %
Uniformidad: Sí
Usos: Turrone, chocolates,
aperitivos y confitería.

Vida útil: Muy larga.



MARINADA

Características organolépticas

Sabor: Dulce y sabrosa.
Tegumento liso.

Color: Claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: 0 %
Uniformidad: Sí
Usos: Alimentos y comidas light,
aperitivos y snacks.

Vida útil: Larga.



MARTA

Características organolépticas

Sabor: Dulce.
Tegumento poco rugoso y
compacto.

Color: Claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 1 %
Uniformidad: Sí
Usos: Turrone blandos, palitos,
láminas, confitería y snacks.

Vida útil: Larga.



FILIPPO CEO

Características organolépticas

Sabor: Dulce e intenso.
Tegumento poco rugoso,
compacto y crujiente.

Color: Claro.

Aptitudes industriales

% almendras dobles: < 40-45 %
Uniformidad: Sí
Usos: Mazapanes, turrone
blandos, chocolates,
confitería y harinas.
Vida útil: Larga.

THE MEDITERRANEAN
Almondo
ALMOND



CONSTANTÍ

Morfología

Forma: Redondeada

Peso del grano: 1,2g

Calibres: 12/14, S/14

Consistencia de la cáscara: Dura



Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2554	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	618	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	3.9	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	3.0	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	7.6	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5.7	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	25.9	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	3.2	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	53.7	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	4.3	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	7.4	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	41.9	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.020	g/100 g	PEI450
Sodio	0.008	g/100 g	PE-I450

THE MEDITERRANEAN
Almondo
ALMOND



LAURANNE

Morfología

Forma: Alargada y estrecha

Peso del grano: 1,3g

Calibres: 12/14, S/14

Consistencia de la cáscara: Semidura



Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2575	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	623	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5.0	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	3.5	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	8.8	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	6.2	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	21.1	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	3.2	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	55.7	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	4.5	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	10.4	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	40.9	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.025	g/100 g	PEI450
Sodio	0.010	g/100 g	PE-I450



PENTA

Morfología

Forma: Alargada
 Peso del grano: 1g
 Calibres: B/12, 12/14
 Consistencia de la cáscara: Dura

Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2504	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	606	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5.4	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	3.8	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	8.2	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	9.6	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	19.4	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	2.9	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	54.5	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	4.7	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	10.5	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	39.3	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.025	g/100 g	PEI450
Sodio	0.010	g/100 g	PE-I450



VAIRO

Morfología

Forma: Acorazonada/amigdaloides
 Peso del grano: 1,2g
 Calibres: 12/14, S/14, S/16
 Consistencia de la cáscara: Dura

Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2591	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	627	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	4.0	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	2.9	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	7.2	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	6.1	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	24.2	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	3.0	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	55.5	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	4.5	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	9.2	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	41.8	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.018	g/100 g	PEI450
Sodio	0.007	g/100 g	PE-I450



MARINADA

Morfología

Forma: Acorazonada
 Peso del grano: 1,3g
 Calibres: 12/14, S/14, S/16
 Consistencia de la cáscara: Semidura

Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2526	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	611	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	3.1	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	2.1	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	7.9	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5.6	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	27.5	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	3.4	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	52.5	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3.9	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	9.8	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	38.9	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.033	g/100 g	PEI450
Sodio	0.013	g/100 g	PE-I450



MARTA

Morfología

Forma: Alargada/elíptica
 Peso del grano: 1,2g
 Calibres: 12/14, S/14
 Consistencia de la cáscara: Dura

Ensayos	Resultado (#)	Unidades	Método
* Valor energético	2565	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	618	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	4.09	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	3.15	g/100 g	PE-Q73
* Fibra dietética total	11.80	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	4.83	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	21	g/100 g	PE-Q1003
* Cenizas	3.2	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	55	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	4.54	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	10.12	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	40.6	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.020	g/100 g	PEI450
Sodio	0.008	g/100 g	PE-I450



FILIPPO CEO

Morfología

Forma: Acorazonada
 Peso del grano: 1,2 g
 Calibres: 12/14, S/14
 Consistencia de la cáscara: Dura

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 dietética 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
* Cenizas	2.8	g/100 g	PE-Q06
Grasa bruta	61.6	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	5.2	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	12.7	g/100 g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	43.7	g/100 g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.028	g/100 g	PEI450
Sodio	0.011	g/100 g	PE-I450

EQUIVALENCIA CALIBRES

	ESPAÑA (mm)	U.S. / ALEMANIA (p. Oz.)
FORMA REDONDEADA		
CONSTANTÍ	12 - 14	28 - 24
	14 - 16	24 - 20
	s / 16	20 - 17
FORMA ACORAZONADA		
VAIRO	12 - 14	30 - 23
	14 - 16	23 - 19
	s / 16	19 - 17
MARINADA	12 - 14	30 - 23
	14 - 16	23 - 19
	s / 16	19 - 17
FILIPPO CEO	12 - 14	30 - 23
	14 - 16	23 - 19
	s / 16	19 - 17
FORMA ALARGADA		
LAURANNE	12 - 14	30 - 23
	14 - 16	23 - 19
	s / 16	19 - 17
PENTA	b / 12	> 30
	12 - 14	30 - 22
	14 - 16	< 22
MARTA	12 - 14	30 - 23
	14 - 16	23 - 19
	s / 16	19 - 17

PACKAGING

Big bags (500kg/1.000kg) - Raffia bags (25kg) - Boxes (5kg/10kg) - Plastic bags (5kg)



The image features a dark, textured slate background. In the center, there are three rectangular almond nougat bars standing upright. To their right is a round nougat candy with a cracked, light-colored surface. Further right is a nougat dumpling, which is a small, irregularly shaped piece of nougat with a golden-brown, slightly charred top. Scattered around these items are small, light-colored crumbs of nougat.

VERSATILIDAD GASTRONÓMICA

SE PUEDE TOMAR SOLA O ELABORADA.

NUESTRA ALMENDRA LLEGA A LOS MEJORES PROFESIONALES,
QUE CONFIÁN EN ELABORAR Y OFRECER PRODUCTOS GOURMET,
RICOS Y DELEITABLES AL PALADAR.

EL ARTE DE LA MEZCLA, LA COMBINACIÓN Y EL EQUILIBRIO.

COMPOSICIÓN ALMENDRA EN FRESCO

NOTA: COMPOSICION POR 100g. Valores en formato (mín. – máx.)

Energía:	599.00 - 665.00 kcal
Proteínas:	19.4 - 27.5 kcal
Lípidos:	52.00 - 65.10 g
Carbohidratos:	2.50 - 5.40 g
Fibras:	7.00 - 13.20 g

Minerales

Calcio:	235.00 - 265.00 mg
Cinc:	2.16 - 3.21 mg
Cloro:	18.00 - 40.00 mg
Fósforo:	395.00 - 550.00 mg
Hierro:	3.00 - 4.14 mg
Magnesio:	170.00 - 275.00 mg
Manganeso:	1.70 - 1.90 mg
Potasio:	775.00 - 840.00 mg
Selenio:	3.52 mg
Sodio:	18.00 - 33.00 mg
Yodo:	2.00 mg

Vitaminas Hidrosolubles

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

Vitaminas Liposolubles

A Retinol:	0.00 - 20.00 mg
A Carotenoides:	0.00 - 120.00 mg
E o Tocoferol:	23.96 - 27.23 mg

**LA ALMENDRA
ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS SALUDABLES QUE EXISTEN,
ARGUMENTO RESPALDADO Y DEMOSTRADO POR EXTENSOS Y
VARIADOS ESTUDIOS NUTRICIONALES.**



Un pequeño puñado, alrededor de 30g,
sólo aporta 170 calorías y tiene este atractivo perfil nutricional:

Fibra: 3,5 gramos.

Proteínas: 6 gramos.

Grasas: 14 gramos (9 de los cuales son grasas monoinsaturadas).

Vitamina E: 37 % de la cantidad diaria recomendada (CDR).

Manganeso: 32 % de la CDR.

Magnesio: 20 % de la CDR.

Ácido fólico, Vitamina B2 (riboflavina), B6 y Fósforo.

Alrededor del 56% del peso son grasas, de las cuales, más del 65% son ácidos grasos monoinsaturados como el ácido oleico, beneficioso para la salud. Otro 21% está compuesto por ácidos grasos poliinsaturados, igualmente beneficiosos, siendo la cantidad restante grasas saturadas.

Podemos confirmar que las almendras están repletas de antioxidantes con grandes efectos cardioprotectores.

Igualmente son muy ricas en macronutrientes minerales tales como: potasio, calcio, magnesio, manganeso, fósforo, cobre, hierro y zinc que combaten la anemia y ayudan a la salud de huesos, cabello y piel.

Cuentan con grandes cantidades de vitamina E, potente antioxidante con demostrados efectos cardioprotectores e hidratos de carbono complejos que entran lentamente en el torrente sanguíneo ayudando al páncreas a ordenar la producción de insulina. Son una gran fuente de proteínas y fibra insoluble que ayuda al tránsito intestinal y a prevenir determinados cánceres de colon y el estreñimiento.





GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Safe and Sustainable Agriculture

PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 8439001149005

CERTIFICADOS MEDIO AMBIENTALES

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).







ALMONDOGROUP.COM

Ctra. de La Unión, 5 – 2ºC - Apdo. Nº 111
30730 - San Javier (Murcia) ESPAÑA - Tel. +34 968 33 40 19 - info@almondogroup.com