

CONSTANTÍ



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

ámbar claro

Una piel

tegumento fino
poco rugoso

Un sabor

dulce
muy sabrosa

Una morfología

grano atractivo uniforme
en forma redondeada



Una aliada para la salud

Aceites 52,56%:
Proteína bruta 20,70%;
Azúcares 4,79%;
Fibra alimentaria 13,03%;
Agua 5,34%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

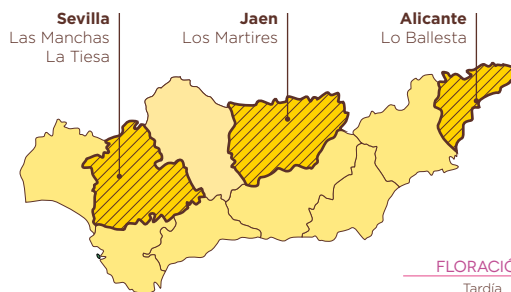
Descubre la rueda
de aromas.

Ideal para

turrone
(duros, blandos, girlache),
chocolates, bombones,
grajeados.
Aperitivo para servir,
repelada, frita o tostada.

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur y Sureste peninsular



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

CONSTANTÍ



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

Consistencia de la cáscara: Dura

Rendimiento al descascarado: 26-28 %

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	2495	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	604	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,51	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,79	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	13,03	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,34	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	20,70	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	52,56	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,51	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	8,03	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	39,88	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

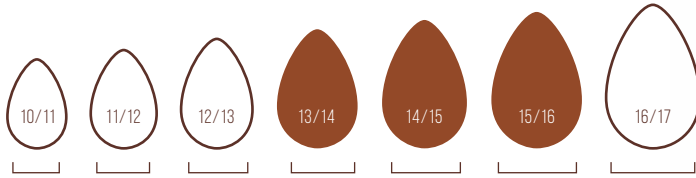
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020



CONSTANTÍ



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 CONSTANTÍ 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

GUARA

VAIRO

MARINADA

FILIPPO CEO

LAURANNE

PENTA

MARTA

	CONSTANTÍ	GUARA	VAIRO	MARINADA	FILIPPO CEO	LAURANNE	PENTA	MARTA
Cáscara	Dura	Dura	Dura	Semidura	Dura	Semidura	Dura	Dura
Rend. descascarado	26-28%	33-35%	32-34%	42-44%	38-40%	36-38%	29-31%	31-33%
Almendras dobles	< 1%	< 10,5%	< 1%	0%	<40-45%	< 3%	< 1%	< 1%

CONSTANTÍ



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)

Contendor 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
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBAL G.A.P.
GLN: 843900149005

Especificaciones Comerciales y Técnicas Almondo
Variedad Constantí Pub. 25/03