



CONSTANTI
FILIPPO CEO
GUARA
VAIRO
MARINADA
LAURANNE
PENTA
MARTA



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO

Especificaciones Comerciales y Técnicas Almondo

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

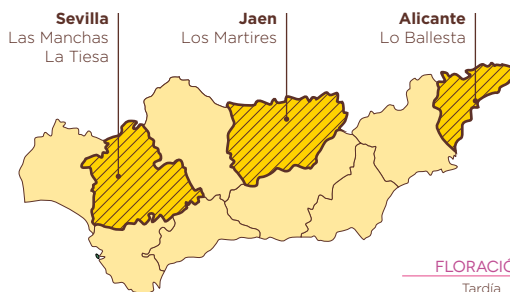
Descubre la rueda
de aromas.

Ideal para

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

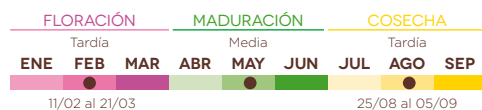
ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur y Sureste peninsular



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



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

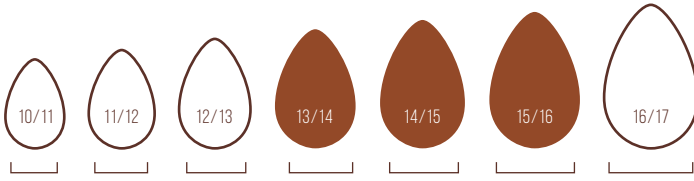
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020



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

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)

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
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

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

FILIPPO CEO



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 poco rugoso
crujiente y compacto

Un sabor

dulce
e intenso

Una morfología

grano en forma
ovalada y acorazonado



Una aliada para la salud

Aceites 61,6%;
Proteína bruta 21,1%;
Azúcares 2,3%;
Fibra alimentaria 8%;
Agua 4,0%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

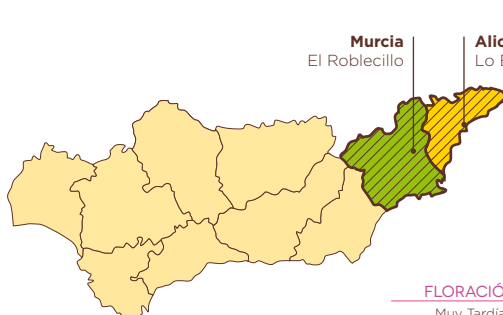
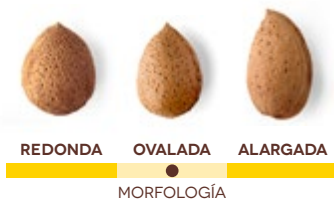
Descubre la rueda
de aromas.

Ideal para

elaborar mazapanes,
turrónes blandos
y especial para pasta,
leche o aceites
de almendra.

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sureste peninsular



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

FILIPPO CEO



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

Consistencia de la cáscara: Dura

Rendimiento al descascarado: 38-40 %

Tamaño típico del grano: 1,2 g

% de almendras dobles: < 40-45 %

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	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 alimentaria 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
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

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. 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

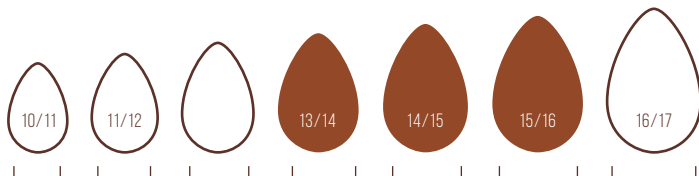
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2018



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
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.

⁽¹⁾ 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.

VARIEDADES EN CASA ALMONDO

ALMENDRAS FRESCAS DEL CAMPO 100% ESPAÑOLAS



REDONDA



OVALADA



ALARGADA



CONSTANTÍ

Cáscara Dura
Rend. descascarado 26-28%
Almendras dobles < 1%

GUARA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 33-35%
Almendras dobles < 10,5%

VAIRO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 32-34%
Almendras dobles < 1%

MARINADA

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 42-44%
Almendras dobles 0%

FILIPPO CEO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 38-40%
Almendras dobles < 40-45%

LAURANNE

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 36-38%
Almendras dobles < 3%

PENTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 29-31%
Almendras dobles < 1%

MARTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 31-33%
Almendras dobles < 1%

FILIPPO CEO



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[®]
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

GUARA

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 fino
poco rugoso

Un sabor
dulce
muy sabrosa

Una morfología
grano atractivo uniforme
en forma ovalada y plano



Una aliada para la salud

Aceites 50,21%;
Proteína bruta 23,13%;
Azúcares 4,71%;
Fibra alimentaria 13,10%;
Agua 5,14%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

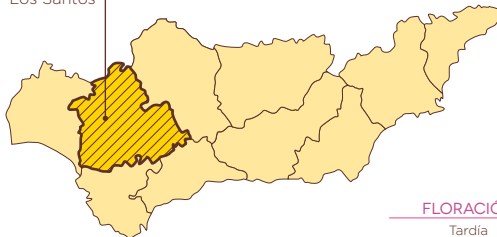
servir como aperitivo
saludable,
repelada o con piel.
especial para turrón duro
y mazapanes,

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla
La Nava
Los Santos



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

GUARA

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

Consistencia de la cáscara: Dura

Rendimiento al descascarado: 33-35 %

Tamaño típico del grano: 1,2 g

% de almendras dobles: 10,5%

Vida útil en cáscara: Muy larga, 24 meses
(en condiciones óptimas de conservación)

Valor Microbiológico	Límite 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	Límite máximo
Humedad	6,75%
Índice 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	2448	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	592	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,43	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,71	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	13,10	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,14	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	23,13	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	50,21	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,11	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	8,92	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	38,70	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. 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

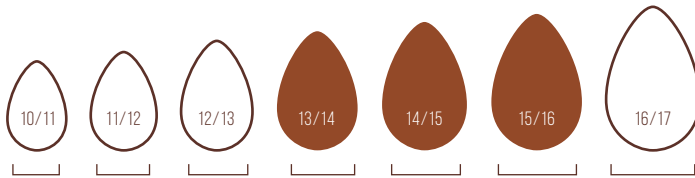
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





GUARA

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 GUARA NATURAL

CALIDAD	Humedad	Medias/Trozos	Gemelas	Otras variedades	Desarrollo no óptimo	Otros defectos	Materia extraña	Daño Mecánico	Fuera calibre
SUPREMA	< 6,50%	2%	10%	1%	0,5%	0,5%	0,05%	2%	4%
EXTRA	< 6,50%	5%	15%	1%	1%	1%	0,20%	4%	7%
UNSELECTED	< 6,50%	7%	15%	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

Cáscara Dura
Rend. descascarado 26-28%
Almendras dobles < 1%

GUARA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 33-35%
Almendras dobles < 10,5%

VAIRO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 32-34%
Almendras dobles < 1%

MARINADA

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 42-44%
Almendras dobles 0%

FILIPPO CEO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 38-40%
Almendras dobles < 40-45%

LAURANNE

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 36-38%
Almendras dobles < 3%

PENTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 29-31%
Almendras dobles < 1%

MARTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 31-33%
Almendras dobles < 1%

GUARA

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[®]
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 8439001149005

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

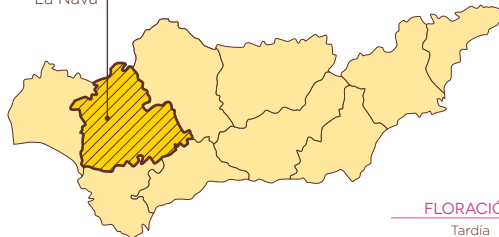
turrone
(duros, blandos, girlache),
chocolates, bombones,
grajeados.
Especial para servir como
aperitivo saludable,
con piel o repelada,
tostada o frita.

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla
Las Manchas
La Nava



REDONDA OVALADA ALARGADA
MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA

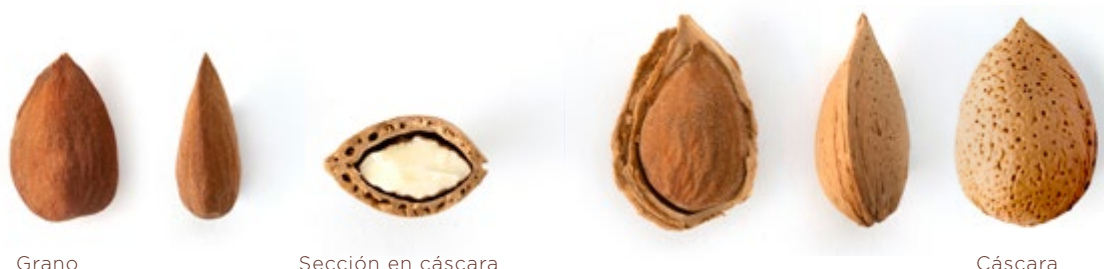


Estado fenológico almendra campaña 2020

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: 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	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. 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

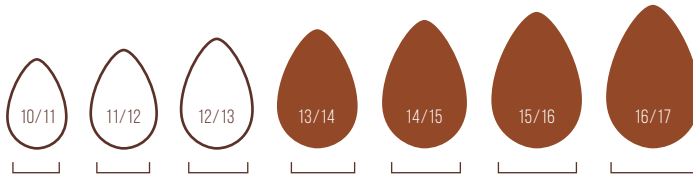
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





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.

VARIETADES 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%

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 o 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[®]
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

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

MARINADA



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

Un sabor

dulce
y sabroso

Una morfología

grano atractivo uniforme
en forma
ovalada y acorazonada



Una aliada para la salud

Aceites 51,767%;
Proteína bruta 22,75%;
Azúcares 4,49%;
Fibra alimentaria 13,39%;
Agua 5,06%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

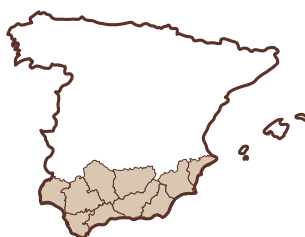
Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

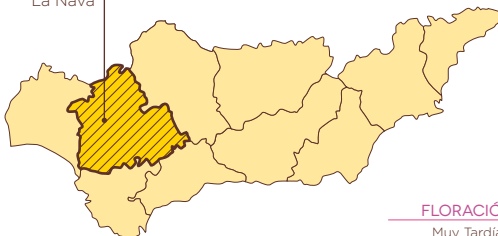
el tostado con cáscara,
como aperitivo saludable
con piel, para leche de
almendras o
láminas con piel.

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla
Las Manchas
La Nava



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



FLORACIÓN

Muy Tardía

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP

17/02 al 10/03

MADURACIÓN

Muy Temprana

COSECHA

Tardía

25/08 al 22/09

Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

MARINADA



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano



Sección en cáscara



Cáscara

Consistencia de la cáscara: semidura

Rendimiento al descascarado: 42-44 %

Tamaño típico del grano: 1,4 g

% de almendras dobles: Nulo (0%)

Vida útil en cáscara: Larga, 18 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	2498	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	604	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,21	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,49	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	13,39	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,06	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	22,75	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	51,76	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,34	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	9,19	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	39,66	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

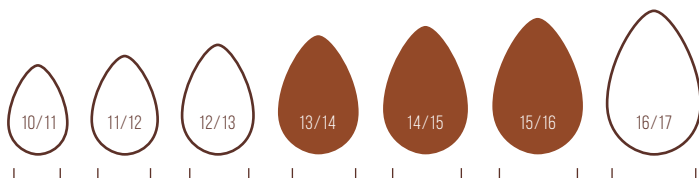
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020



MARINADA



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.

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



CALIDADES MARINADA 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

Cáscara	Dura	Dura	Dura	Semidura	Dura	Semidura	Dura	Dura
Reind. 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%

MARINADA



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



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

LAURANNE



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 marcado
suave

Un sabor

dulce

Una morfología

grano uniforme
en forma alargada



Una aliada para la salud

Aceites 51,63%;
Proteína bruta 22,58%;
Azúcares 4,64%;
Fibra alimentaria 12,59%;
Agua 5,19%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

Descubre la rueda de aromas

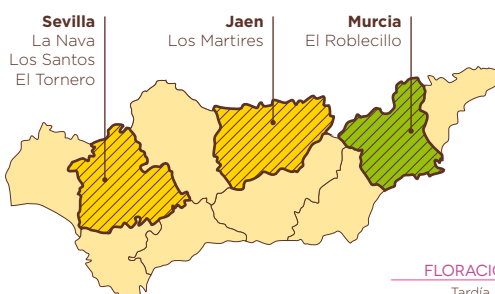
ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur y Sureste peninsular



Ideal para

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



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

LAURANNE



ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano



Sección en cáscara



Cáscara

Consistencia de la cáscara: Semidura

Rendimiento al descascarado: 36-38 %

Tamaño típico del grano: 1,3 g

% de almendras dobles: < 3%

Vida útil en cáscara: Larga, 18 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	2486	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	602	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,36	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,64	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	12,59	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,19	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	22,58	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	51,63	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,37	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	9,20	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	39,47	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. 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

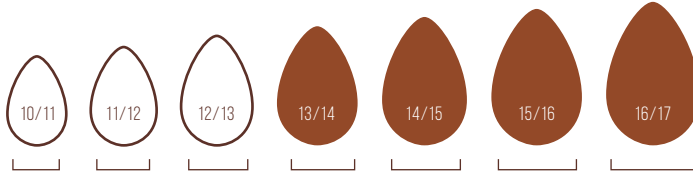
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020



LAURANNE



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.

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



CALIDADES LAURANNE 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%	0,5%	2%	4%
EXTRA	< 6,50%	5%	2%	1%	1%	1%	0,2%	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

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%

LAURANNE



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[®]
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

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

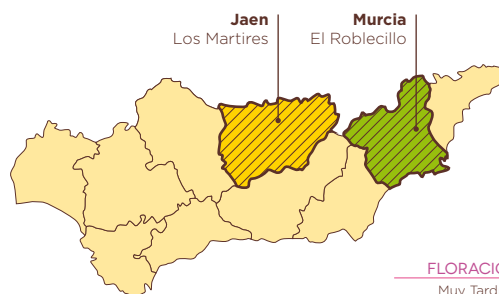
Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

turrone,
chocolates,
aperitivos,
confitería y tostado

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur y Sureste peninsular



REDONDA OVALADA ALARGADA
MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL

ECOLÓGICA



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

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 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

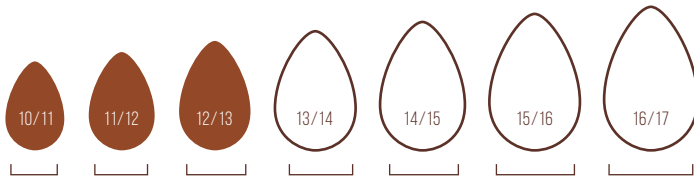
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





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.

⁽¹⁾ 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

Cáscara Dura
Rend. descascarado 26-28%
Almendras dobles < 1%

GUARA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 33-35%
Almendras dobles < 10,5%

VAIRO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 32-34%
Almendras dobles < 1%

MARINADA

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 42-44%
Almendras dobles 0%

FILIPPO CEO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 38-40%
Almendras dobles < 40-45%

LAURANNE

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 36-38%
Almendras dobles < 3%

PENTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 29-31%
Almendras dobles < 1%

MARTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 31-33%
Almendras dobles < 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 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 GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005

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

MARTA

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 poco rugoso
y compacto

Un sabor

dulce

Una morfología

grano atractivo uniforme
en forma alargado/elíptico



Una aliada para la salud

Aceites 53,32%;
Proteína bruta 22,15%;
Azúcares 4,33%;
Fibra alimentaria 12,53%;
Agua 5,06%

Composición grano con piel

Una riqueza aromática excepcional

Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

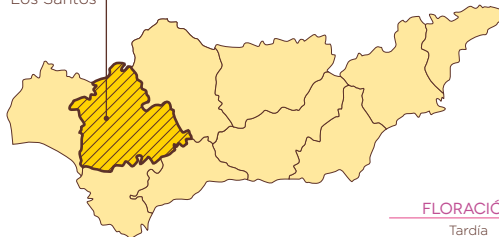
turrónes blandos
palitos,
láminas,
confitería y snacks

ORIGEN ESPAÑA

Zona Sur peninsular



Sevilla
La Nava
Los Santos



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



FLORACIÓN

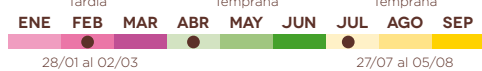
Tardía

MADURACIÓN

Temprana

COSECHA

Temprana



Estado fenológico almendra campaña 2020

THE MEDITERRANEAN
Almondo[®]
ALMOND

MARTA

ALMENDRA ESPAÑOLA ALMONDO



Grano

Sección en cáscara

Cáscara

Consistencia de la cáscara: Dura

Rendimiento al descascarado: 31-33 %

Tamaño típico del grano: 1,2 g

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

Vida útil en cáscara: Larga, 18 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	2535	KJ/ 100g	PE-Q273
* Valor energético	614	Kcal /100g	PE-Q273
* Hidratos de carbono	5,05	g/100 g	PE-Q273
Azúcares totales	4,33	g/100 g	PE-Q73
* Fibra alimentaria total	12,53	g/100 g	PE-Q52
* Humedad	5,06	g/100 g	PE-Q02
Proteína bruta	22,15	g/100 g	PE-Q1003
Grasa bruta	53,32	g/100 g	PE-Q04
Ác. Grasos saturados	3,68	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos poliinsaturados	9,22	g/100 g	PE-II2011
Ac. Grasos monoinsaturados	41,13	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. 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

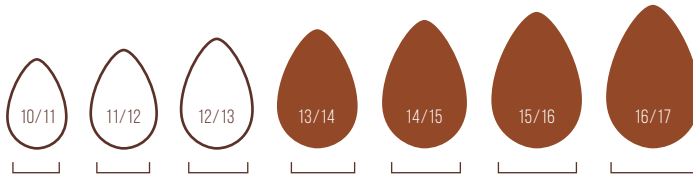
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





MARTA

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.

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

CALIDADES MARTA 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

Cáscara Dura
Rend. descascarado 26-28%
Almendras dobles < 1%

GUARA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 33-35%
Almendras dobles < 10,5%

VAIRO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 32-34%
Almendras dobles < 1%

MARINADA

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 42-44%
Almendras dobles 0%

FILIPPO CEO

Cáscara Dura
Rend. descascarado 38-40%
Almendras dobles < 40-45%

LAURANNE

Cáscara Semidura
Rend. descascarado 36-38%
Almendras dobles < 3%

PENTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 29-31%
Almendras dobles < 1%

MARTA

Cáscara Dura
Rend. descascarado 31-33%
Almendras dobles < 1%

MARTA

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)

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[®]
ALMOND



NON GMO



GLUTEN FREE



VEGAN



PRODUCTO CERTIFICADO GLOBALG.A.P.
GLN: 843900149005