



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**

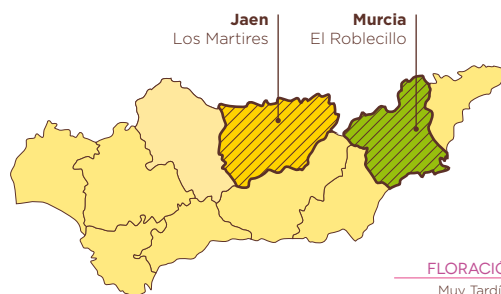
Descubre la rueda
de aromas

Ideal para

turrone,
chocolates,
aperitivos,
confitería y tostado

ORIGEN ESPAÑA

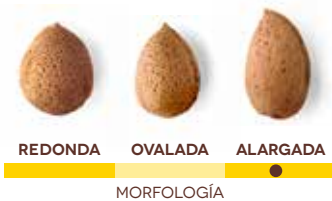
Zona Sur y Sureste peninsular



CONVENCIONAL



ECOLÓGICA



REDONDA OVALADA ALARGADA

MORFOLOGÍA



Estado fenológico almendra campaña 2020



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

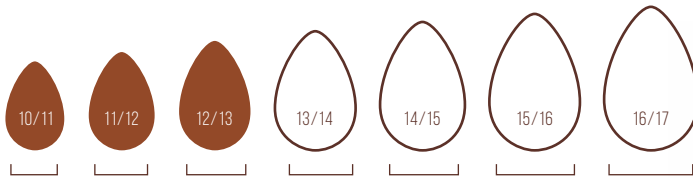
Ensayos realizados sobre muestra natural, campaña 2020





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 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

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