

Almendra y Avellana Españolas

Mediterranean Taste

ALMENDRAS

TIPO LAURANNE



LAURANNE



PENTA



FERRAGNES



MARTA

TIPO GUARA



GUARA



VAIRO



MARINADA



CONSTANTÍ

TIPO MARCONA



MARCONA



BELONA



ANTOÑETA

TIPO VALENCIAS



VALENCIAS

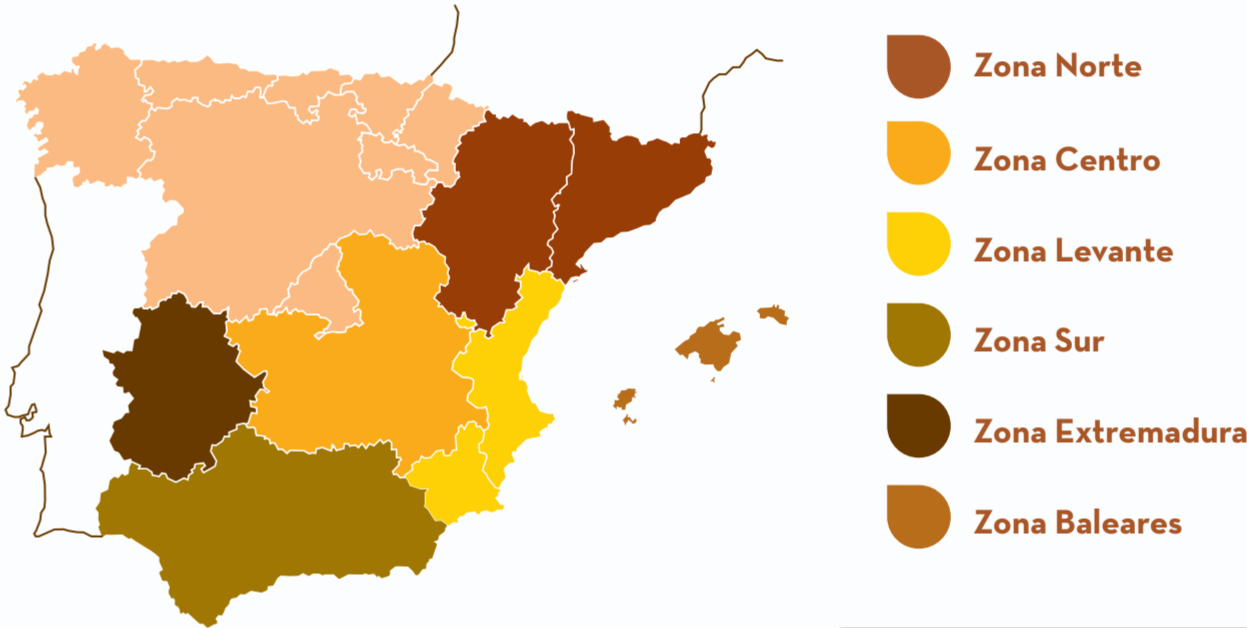
TIPO LARGUETA



LARGUETA



SOLETA



PROCESADOS



AVELLANAS



VALOR NUTRICIONAL AVELLANAS
Contenido calórico (kcal) 646.0
Proteínas (g) 13.0
Carbohidratos (g) 9.6
Fibra (g) 7.5
Contenido graso total (g) 62.0
Ácidos grasos Saturados (g) 4.6
Instaturados
Monoinsaturados (g) 48.7
Poliinsaturados (g) 5.8
Colesterol (mg) 0
Vitamina E (mg) 15.19
Fitoesteroles (mg) 96.0
Minerales Cobre
Manganeso
Calcio
Potasio
Fósforo
Vitaminas Vitamina E
Vitamina B6

VALOR NUTRICIONAL ALMENDRAS
Contenido calórico (kcal) 576.0
Proteínas (g) 19.0
Carbohidratos (g) 4.8
Fibra (g) 15
Contenido graso total (g) 53.5
Ácidos grasos Saturados (g) 4.2
Instaturados
Monoinsaturados (g) 36.6
Poliinsaturados (g) 10
Colesterol (mg) 0
Vitamina E (mg) 26.18
Fitoesteroles (mg) 96.0
Minerales Cobre
Fitoesteroles (mg) 120
Calcio 248
Potasio
Fósforo
Vitaminas Vitamina E
Vitamina B6

CALIDADES ESPAÑA									
	Enteras	Mezclas	Dobles	Daños mecánicos	Materias extrañas	Partículas y polvo	Mitades y trozos	Daños por insectos	Otros defectos
Extra		5%	5%	2%	0,05%	0.1%	2%	0,25%	0,5%
Supreme		5%	5%	5%	0,05%	0.1%	3%	0,50%	1%
Selected		15%	10%	10%	0,10%	0.1%	5%	0,50%	1%
Unselected Valencias		25%	20%	15%	0,20%	0.1%	15%	0,75%	2%
Whole & Broken	30%	25%	35%	-	0,20%	0.1%	-	1,00%	3%
Pieces	-	-	-	-	0,20%	0.1%	-	1,00%	3%