

FICHA PRESENTACION ALMENDRA ENTERA TIPO CHIPPED



Almendra desportillada las puntas de los laterales, natural, orgánica, de alta calidad, procesada bajo rigurosos estándares de control de calidad cuyo procesamiento está certificado con la Norma de Inocuidad ISO 22000 por el organismo TÜV Rheinland-Argentina.

CARACTERISTICAS

Características Sensoriales

Apariencia: Fresca, Sana, Limpia

Textura: Crujiente

Color: Marfil, ligeramente retostado

Olor: Característico, libre de olores extraños

Características Físicoquímicas

Humedad: 2.25 +/- 0.75

Aflatoxinas Totales: < 4ppb

Rancidez: Negativo

Olor: Característico, libre de olores extraños

Características Físicas

Tamaño: Mezcla de las almendras tipo Medium y Midget, desportillado sus laterales hasta 1/8 de su tamaño original

Materias Extrañas: Ausente

Cascara Adherida: < 5% Centros cafés, lado superficial.

PRESENTACION

Bolsas de polietileno de 20 Kg

Cada lote es entregado con certificado de características de calidad.

MERCADO NACIONAL

USOS

Consumo directo, en desayunos, para elaboración de Granolas, Chocolates, repostería y turrone



CONTACTOS: PROCESADORA BOLIVIANA DE ALIMENTOS PROBAL S.R.L.

Dir. Av. Max Fernández S/Nº - Telf. +591-4-4717412 Zona: Arocagua-Cochabamba-Bolivia

Email ventas: info@probalfoods.com