

# FICHA PRESENTACION ALMENDRA/CASTAÑA NUECES DEL BRASIL



La almendra ofrecida por PROBAL es un producto natural, orgánico, de alta calidad, originaria de bosques amazónicos bolivianos, la cual es sometida a un proceso de quebrado, selección y secado cuidadoso y bajo rigurosos estándares de control de calidad y Buenas Prácticas de Manufactura, el procesamiento de la misma está certificado con la Norma de Inocuidad ISO 22000 por el organismo TÜV Rheinland.

## CARACTERISTICAS

### *Características Sensoriales*

**Apariencia:** Fresca, Sana, Limpia  
**Textura:** Crujiente  
**Color:** Marfil, ligeramente retostado  
**Olor:** Característico, libre de olores extraños

## PRESENTACION

Bolsas Laminadas de 19.96 kilos al vacío y empacadas en cajas de cartón.

Cada lote es entregado con certificado de características de calidad fisicoquímica y microbiológica.



### *Características Fisicoquímicas*

**Humedad:** 2.25 +/- 0.75  
**Aflatoxinas Totales:** < 4ppb  
**Aflatoxinas B1:** < 2ppb  
**Rancidez:** Negativo

### *Características Físicas*

**Tamaño:** Medium 110-129 Almendras/Lib  
Midget 160-179 Almendras/Lib  
**Materias Extrañas:** Ausente  
**Cascara Adherida:** < 5%

## USOS

Consumo directo, elaboración de granolas, cereales, turrone, amplia aplicación en repostería, chocolatería y culinaria

**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](mailto:info@probalfoods.com)