

# FICHA PRESENTACION ALMENDRA MORENA



Almendra entera caracterizada por tener un tostado intenso, es natural, orgánica, de alta calidad, originario de bosques amazónicos bolivianos, elaborado 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, retostado

**Olor:** Característico, libre de olores extraños

### *Características Fisicoquímicas*

**Humedad:** 2.25 +/- 0.75

**Aflatoxinas Totales:** < 4ppb

**Rancidez:** Negativo

**Olor:** Característico, libre de olores extraños

### *Características Físicas*

**Tamaño:** Almendras enteras de tamaños variables, 160-129 almendras/libra

**Materias Extrañas:** Ausente

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

## PRESENTACION

Bolsa Laminada de 20 Kg cerrada al vacío y en cajas.

Cada lote es entregado con certificado de características de calidad.

MERCADO NACIONAL.

## USOS

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



**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)