

NUEZ SIN CASCARA

Mitades(mariposas), cuartos y cuartillos

100% partidas a mano

Colores: Extra light, Light, Light ámbar Ingredientes: 100% nueces

Empaque: bolsas de poliamida y polietileno, selladas con atmósfera modificada (80% N, 20% CO2),

cajas de cartón corrugado (10 kg.)

Vida útil: 12 meses mínimo

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- -OLOR: Característico de la variedad
- -SABOR: Característico de la variedad, sin sabores extraños, no rancio
- -TEXTURA: Crujiente, firme al morder

PARÁMETROS QUÍMICOS:

- -Humedad: 8% máx.
- -Índice de peróxido < 1,5 meq/kg} -Aflatoxinas: B1, B2, G1, G2 \le 4 ppb (μ gr/kg)

VALOR NUTRICIONAL

ENERGIA (kcal) :	729,8
GRASAS SATUŔADAS :	65,2 g
ACIDOS GRASOS :	8,9 g
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS :	18,2 g
ÁCIDOS GRASOS POLINSATURADOS:	72,9 g
CARBOHIDRATOS:	4,4 g
FIBRA;	5,0 g
PROTEÍNA :	14,9 g

GMO

El producto está en conformidad con las regulaciones EEC1829 / 2003 y 1830/2003 y no se produce con material genéticamente modificado.

ALÉRGENOS

La nuez con cáscara contiene alérgenos contemplados en el punto n ° 8 de la lista de Alérgenos del Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 y la contaminación cruzada propia del fruto de los frutos secos (Juglans regia)

PESTICIDAS

El producto cumple con el Reglamento 396/2005 / CEE, revisado por el Reglamento 1107/2009 / CEE.

PERÍODO DE COSECHA MAR70- ABRII

PERÍODO PROCESAMIENTO

ABRIL - MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO - SEPTIEMBRE



















CALIDAD DESDE EL ORIGEN

Nos preocupamos de obtener las mejores producciones, nueces de excelente calidad, promoviendo los manejos amigables con el medio ambiente, disminuyendo al mínimo el uso de agroquímicos en nuestros huertos. Nuestra Planta de Procesos trabaja con energía fotovoltaica.

Somos especialistas en producir, procesar y exportar nueces bajo los más altos estándares de calidad, supervisadas por un equipo profesional preparado y comprometido.













