



*Donna Francesca*  
ITALIAN FLAVOURS

SCHEDA TECNICA  
*mandorle  
pelate*  
WHOLE BLANCHED ALMONDS

**CULTIVAR** Filippo Cea

**INGREDIENTI** Mandorle pelate

**ALLERGENI** Frutta secca a guscio

**AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE** Provincia di Bari, Puglia, Italia

**ALTITUDINE DEI MANDORLETI** 200/380 metri sul livello del mare, al confine tra pre-Murgia e Alta Murgia

**PERIODO DI RACCOLTA** Da fine agosto ad inizio ottobre

**TECNICA DI RACCOLTA** Manuale o con l'ausilio di agevolatori meccanici

**SMALLATURA** Meccanica

**ESSICCAZIONE E STOCCAGGIO** Essiccazione al sole su reti; stoccaggio, in guscio, in casse forate

**SGUSCIATURA E SELEZIONE** Sgusciatura meccanica e selezione manuale del frutto

**PELATURA** Manuale con agevolatrice a rulli

*Caratteristiche fisico-chimiche*

**COLORE** Bianco latte

**GEMELLE** Circa 30%

**CALIBRO** A richiesta

**IMPURITÀ** Esente da parti di piante, da insetti (vivi o morti), da parti di insetto e impurità animali

**UMIDITÀ** 7.0%

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** In un luogo fresco e asciutto a temperatura da +6°C a +14°C, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**SHELF LIFE** 12 mesi

**CONFEZIONI**

80g - 170g - 500g (sottovuoto) - 1kg (sottovuoto)

**UTILIZZO** Adatta per tutti gli usi di cucina e pasticceria, ottima per la preparazione di pesto pugliese.

# mandorle pelate

WHOLE BLANCHED ALMONDS

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Intenso flavour di caseina con un finale elegante seguito da una notevole persistenza in bocca. Percezioni dovute alla ricchezza della mandorla in oli essenziali (59,57% di cui quasi il 74% è rappresentato dall'acido oleico, il 18,6% dall'acido inoleico e il 5,5% dall'acido palmitico). Palato pieno e bilanciato con ricordo di grano e fiori bianchi.

| VALORI NUTRIZIONALI PER 100g<br>NUTRITIONAL VALUES FOR 100g |                  |
|---|------------------|
| Energia (Energy)  | 2468 KJ 590 Kcal |
| Grassi (Fat)  | 52,5 g           |
| di cui ac. grassi saturi (Saturated fat)                    | 3,9 g            |
| Carboidrati (Carbohydrate)                                  | 18,7 g           |
| di cui zuccheri (Sugars)                                    | 4,6 g            |
| Fibre (Dietary fiber)                                       | 9,9 g            |
| Proteine (Protein)  | 21,4 g           |
| Sale (Salt)   | 0,02 g           |

## Nutrition Facts

Serving per container: **6,07**  
Serving size (28g) **10z**

Amount per serving  
**Calories 165**

|                                | % Daily Value* |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Total Fat</b> 14,7g         | <b>22,62%</b>  |
| Saturated Fat 1,1g             | 5,53%          |
| <b>Cholesterol</b> 0g          | 0%             |
| <b>Sodium</b> 3,9mg            | 0,16%          |
| <b>Total Carbohydrate</b> 5,2g | 1,74%          |
| Dietary Fiber 2,8g             | 11,09%         |
| Sugars 1,3g                    |                |
| <b>Protein</b> 6,0g            |                |
| Vitamin A                      | 0%             |
| Vitamin C                      | 0%             |
| Calcium                        | 7%             |
| Iron                           | 6%             |

\* Percent Daily Value are based on a 2000 calorie diet

