

Fruita seca crua

Ametlla Llargueta crua / Ametlla Marcona
repelada crua / Avellana gra cura / Nous en
gra / Blat de moro / Pinyó



CADA VEGADA SÓN MÉS ELS ESTUDIS MÈDICS QUE DEMOSTREN LES PROPIETATS NUTRITIVES I SALUDABLES DE MENJAR REGULARMENT FRUITA SECA. CRUA CONSERVA TOTES LES SEVES PROPIETATS.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
103161115	AMETLLA LLARGUETA CRUA 150G.	1x12
103160715	AMETLLA MARCONA REPELADA CRUA 150G.	1x12
103170215	AVELLANA GRA CRUA 150G.	1x12
103070115	NOUS EN GRA 125G.	1x12
103100120	BLAT DE MORO CRU (PER CRISPETES) 200G.	1x12
103050208	PINYÓ 80G.	1x12
103050220	PINYÓ 200G.	1x12

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Ametlles, avellana, nous i pinyó: postres, ingredients per a la pastisseria i la cuina, amanides, font d'energia entre àpats.

Blat de moro cru: per fer crispetes a casa.



Frutos secos crudos

Almendra Llargueta cruda / Almendra Marcona
repelada cruda / Avellana grano cruda /
Nueces en grano / Maíz / Piñones

CADA VEZ SON MÁS NUMEROSOS LOS ESTUDIOS MÉDICOS QUE DEMUESTRAN LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y SALUDABLES DE COMER REGULARMENTE FRUTOS SECOS. CRUDOS CONSERVAN TODAS SUS PROPIEDADES.

PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Almendras, avellanas, nueces y piñones: postres, ingredientes para pastelería y cocina, ensaladas, fuente de energía entre comidas.

Maíz crudo: para hacer palomitas en casa.

Raw Nuts

Raw Llargueta Almond / Raw Blanched
Marcona Almond / Raw Shelled Hazelnut /
Shelled Walnuts / Raw Corn / Pine Kernels

MEDICAL STUDIES INCREASINGLY SHOW THE NUTRITIONAL PROPERTIES AND HEALTHINESS OF REGULARLY EATING NUTS. RAW NUTS CONSERVE ALL THEIR PROPERTIES.

MAIN GASTRONOMIC USES:

Almonds, hazelnuts, walnuts and pine kernels: desserts, ingredients for cake-making and cuisine, salads, energy source between meals.

Corn: for making popcorn at home.

Fruit sec cru

Amande Llargueta crue / Amande Marcona
pelée crue / Noisette décortiquée crue / Noix
décortiquée / Maïs / Pignon

LES ÉTUDES MÉDICALES QUI DÉMONTRENT LES PROPRIÉTÉS NUTRITIVES ET HYGIÉNIQUES DES FRUITS SECS CONSOMMÉS RÉGULIÈREMENT SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUSES. CRUS, ILS CONSERVENT TOUTES LES PROPRIÉTÉS.

PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Amande, noisette, noix et pignon: desserts, pâtisserie et cuisine, salades, source d'énergie entre les repas.

Maïs cru: pour préparer du pop-corn.