

HARINA DE AVELLANA



FORMATO DEL ENVASE DOYPACK 500 GR

DESCRIPCIÓN

La harina de almendras es un producto obtenido a partir de la molienda fina de almendras seleccionadas. Se caracterizan por su alto aporte de proteínas, grasas saludables, fibra y micronutrientes esenciales, siendo una alternativa nutritiva y versátil para diversas preparaciones culinarias.

Son libres de gluten de forma natural (salvo contaminación cruzada en procesos) y se emplean comúnmente en repostería, panificación, bebidas vegetales, smoothies, mezclas proteicas y dietas bajas en carbohidratos o cetogénicas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

- **Ricos en nutrientes:** Fuente natural de proteínas, grasas saludables, vitaminas y minerales.
- **Perfil graso saludable:** Contienen ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, beneficiosos para la salud cardiovascular.
- **Alto aporte energético:** Ideales para dietas balanceadas y alimentación deportiva.
- **Bajas en carbohidratos** (especialmente la harina de almendra y nuez), adecuadas para dietas keto o low-carb.
- **Aporte de fibra:** Favorece la digestión y ayuda a la sensación de saciedad.
- **Versatilidad culinaria:** Aptas para elaborar panes, galletas, tortas, batidos, rebozados y sustitutos de harina de trigo.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL REFERENCIAL

(Valores aproximados por cada 100 g de producto; pueden variar según la semilla)

Harina de almendra		
Porción	20 gramos (1 Cucharada)	
Porciones por envase	25	
	100 gr	1 Porción
Energía (Kcal)	371,00	74,20
Proteínas (g)	41,65	8,33
Grasas Total (g)	12,29	2,46
H. de Carbono Disp (g)	23,34	4,67
Azúcares totales (g)	0,00	0,00
Fibra dietetica total (g)	12,69	2,54
Fibra dietetica soluble (g)	4,89	0,98
Fibra dietetica insoluble (g)	7,80	1,56
Sodio (mg)	<1	<1

Nota: Los valores nutricionales son referenciales y pueden variar según el origen de la semilla, proceso de molienda y marca.

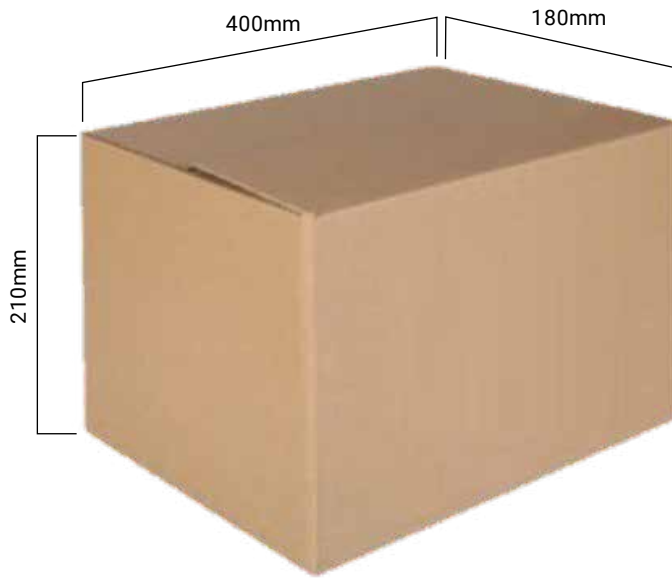
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Temperatura mínima recomendada: 5 °C.
- Temperatura máxima recomendada: 25 °C
- Humedad relativa: < 60%.
- Lugar fresco, seco y ventilado.
- Mantener el envase bien cerrado para evitar la absorción de humedad y olores externos.
- Proteger de la luz directa y de fuentes de calor.
- Una vez abierto, se recomienda conservar en recipiente hermético y, de ser posible, en refrigeración para prolongar la vida útil.

VIDA ÚTIL

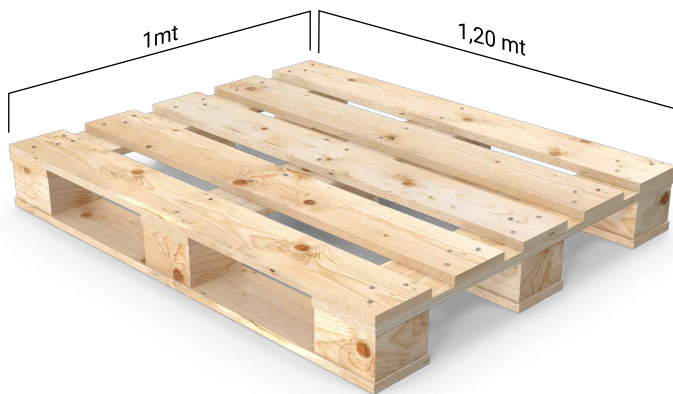
- **6 a 12 meses** desde la fecha de envasado, dependiendo del tipo de harina, condiciones de almacenamiento y empaque.

PALLETIZACIÓN Y CAJA



CAJA

Alto	210 mm
Ancho	180 mm
Largo	400 mm
Peso	3,2 Kg aprox.
Color	Café (Kraft)
Cantidad de bolsas	12 unidades



PALLET

Dimensión	1 mt x 1,20 mt
Capacidad	75 unidades
Pisos	5
Cantidad por piso	15 cajas
Material	Madera
Protección	Strech film transparente