

# HARINA DE NUECES



## FORMATO DEL ENVASE DOYPACK 500 GR

### DESCRIPCIÓN

La harina de nueces es un producto obtenido a partir de la molienda fina de nueces 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 nuez                |                         |                  |
|-------------------------------|-------------------------|------------------|
| <b>Porción</b>                | 20 gramos (1 Cucharada) |                  |
| <b>Porciones por envase</b>   | 25                      |                  |
|                               | <b>100 gr</b>           | <b>1 Porción</b> |
| Energía (Kcal)                | 387,00                  | 77,40            |
| Proteínas (g)                 | 44,21                   | 8,84             |
| Grasas Total (g)              | 12,51                   | 2,50             |
| H. de Carbono Disp ( g)       | 24,32                   | 4,86             |
| Azúcares totales (g)          | 0,00                    | 0,00             |
| Fibra dietetica total (g)     | 9,13                    | 1,83             |
| Fibra dietetica soluble (g)   | 4,94                    | 0,99             |
| Fibra dietetica insoluble (g) | 4,19                    | 0,84             |
| Sodio ( mg)                   | <1                      | <1               |

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

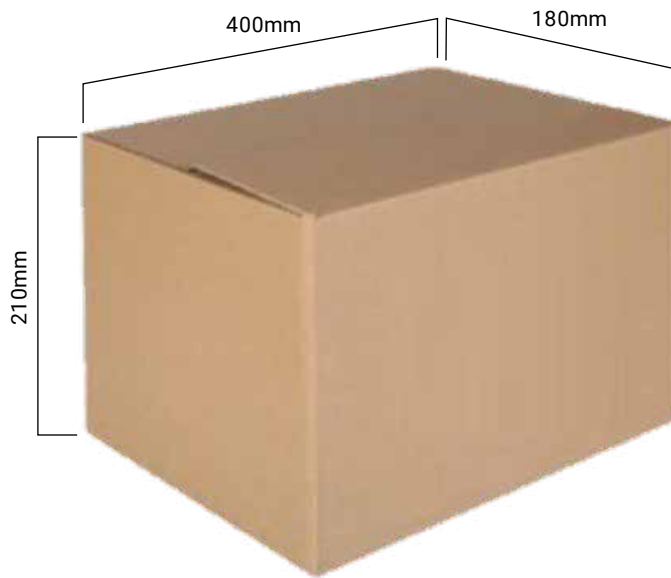
## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- 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

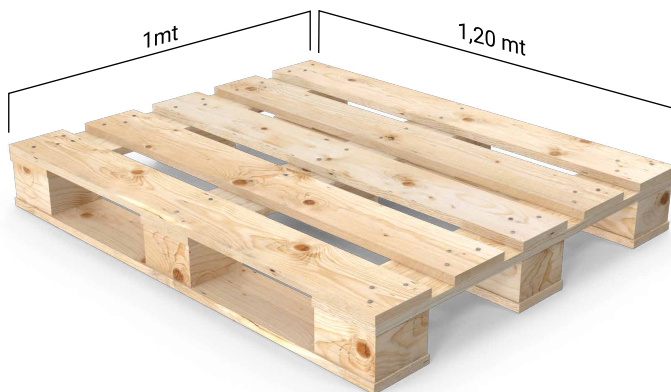
- **6 a 12 meses** desde la fecha de envasado, dependiendo del tipo de harina, condiciones de almacenamiento y empaque.

# 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 |