



OPERATORE
CONTROLLATO
PB 2921
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



Le 4 Contrade

**MANDORLE BIOLOGICHE
ORGANIC ALMONDS**

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO Mandorle Biologiche

VARIETA' Mix di varietà locali pugliesi: varietà Filippo Cea, Tuono e Genco

CERTIFICAZIONE Icea IT BIO 006 PB 2921

AREA DI PRODUZIONE Castel del Monte, Andria (Puglia - italia)

ALTITUDINE 60 -180 metri s.l.m

TERRENO Franco limoso su roccia calcarea

ETA' MANDORLETI 7 - 15 anni

DENSITA' MANDORLETI 400 alberi per ettaro

PERIODO DI RACCOLTA Da metà agosto a metà settembre - Raccolta 2018/2019

TIPO DI RACCOLTA Manuale con aiuto di scuotitori meccanici

ESSICAZIONE Essiccazione al sole su reti, come da tradizione

SGUSCIATURA Sgusciatura meccanica con selezione manuale del frutto

ANALISI CHIMICA Umidità 3.94%; nessuna presenza di aflatossine o difetti

ANALISI SENSORIALE Colore marrone. Consistenza croccante. Sapore profumato e delicato che richiama i fiori bianchi e frutta gialla. Retrogusto bilanciato con diverse sfumature di dolcezza e persistenza per via dell'alto numero di oli essenziali

UTILIZZO Perfette da mangiare al naturale come snack o aperitivo; adatte in cucina per la preparazione di dolci e ricette salate

CONFEZIONI Pratico pack salvafreschezza (apri e chiudi) da 100 gr, Confezioni da 1kg e 5 kg (altri formati su richiesta)

