

# CREMA DI MANDORLA INTEGRALE

La crema è ottenuta dalla semplice macinazione delle mandorle tostate, attraverso un mulino a biglie, mantenendo quindi tutta la ricchezza nutrizionale di questo frutto. **La Pizzuta d'avola** è la varietà autoctona utilizzata come materia prima della crema.

## INGREDIENTI :

**Mandorla** 100%\*.

(\*da Agricoltura biologica UE- Italia)

Può contenere tracce di altra **frutta a guscio** o semi di **sesamo**.

## VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Energia	2699 kj - 645 kcal
Grassi	55,9 g
di cui: acidi grassi saturi	4,3 g
Carboidrati	5,5 g
di cui: zuccheri	1,4 g
Fibre	14 g
Proteine	22,9 g
Sale	0,005 g

### Denominazione

Mandorle sgusciate biologiche, Varietà autoctone Pizzuta e Fascionello.

### Ente di controllo

IT BIO 006 Agricoltura Italia

### Produttore-Distributore

Azienda Agricola Carlo Punturo, Via Tropea 28/C - 95025 Aci Sant'Antonio (CT) - Italia

### Stabilimento di produzione

Contratto di Rete di FilierEque Iblee, C.da Creta (Violicce) - 97015 Modica (RG) – Italia

*Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.*

*Consigli d'uso: Ideali da gustare a crudo o in cucina sia per ricette dolci che salate.*

*Caratteristiche : Contiene vitamine A,B,E oltre che a minerali come Calcio, Potassio, Ferro e Fosforo.*

*Shelf life : 12 mesi*

*Formati : 250 Gr, 1000 Gr, 2 kg.*

*Confezione : Busta sottovuoto in pvc riciclabile*

## Certificazioni

