

 <p>AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO</p>	<h1>SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	<p>VERSIONE 00 del 30/03/21</p>
	<p>CATEGORIA: VEGETALI FRESCHI</p>	<p>Pagina 1 di 2</p>



**MANDORLA SGUSCIATA  
(Prunus dulcis)**

Le Mandorle, sono i semi del mandorlo, un prodotto ottenuto dalla raccolta, dalla smallatura, dall'essiccazione prolungata al sole e dalla successiva sgusciatura.

**Descrizione:** La **Mandorla** è fonte preziosa di **salute, bellezza, benessere, antinfiammatorio naturale e antiossidante**, ottimo **integratore nelle diete** e ricca di **sostanze nutritive importanti** per il nostro fabbisogno.

I **mandorli**, che fioriscono a gennaio e donano i suoi frutti tra luglio e settembre, godono di un'**armonia** particolare col territorio. Il clima invernale **mite e temperato**, protetto dai Monti Iblei e reso salubre dalla vicinanza del **mare** e dall'esposizione al **calore solare**, rende la **Mandorla** speciale sia nella forma che nel sapore.

La qualità **Pizzuta**, la più pregiata, è chiamata così per la sua caratteristica **forma appuntita**, viene utilizzata per realizzare pasticceria e confetteria d'eccellenza.

Numerosi studi scientifici dimostrano che apportano al nostro organismo sostanze benefiche in particolare Vitamina E, B2, Calcio, Fosforo, Magnesio, Ferro, Potassio, Fibre, Omega 3 e Omega 6, che combattono i radicali liberi e l'invecchiamento (Vit. E), il colesterolo cattivo (grassi mono e polinsaturi), l'osteoporosi (calcio), migliorano l'umore (magnesio), l'attività fisica (potassio), la digestione (fibre), etc.

Gli studi condotti dimostrano che un consumo quotidiano di mandorle o di altra frutta secca contribuisce a ridurre i livelli di glicemia. Non contiene glutine ed è, quindi, un alimento adatto per chi soffre di celiachia.

 <p data-bbox="114 183 373 232">AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO</p>	<h1 data-bbox="512 145 1182 197">SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	<p data-bbox="1321 138 1490 201">VERSIONE 00 del 30/03/21</p>
	<p data-bbox="405 255 991 293">CATEGORIA: VEGETALI FRESCHI</p>	<p data-bbox="1321 255 1497 293">Pagina 2 di 2</p>

### Consigli d'utilizzo:

Buonissime da sgranocchiare **al naturale**, da sole a **colazione o merenda**, oppure in una delicata **insalata**, ottimo come ingrediente per tutte le pietanze, sia dolci che salate.

Impiegata spesso nella **pasticceria siciliana di qualità**: dalle paste di mandorla, alle granite, al latte di mandorla, al torrone siciliano, alla frutta martorana, nei biscotti e nei confetti più pregiati.

Protagoniste del pesto trapanese e del pesto siciliano, sono perfette anche con la carne o con il pesce per la preparazione di ottimi piatti della cucina siciliana tradizionale.

**Ingredienti:** 100% semi mandorla varietà "Pizzuta, Fascionello, Tuono" da agricoltura biologica.

**Origine:** Italia.....

### Requisiti di Prodotto

La mandorla è prodotta secondo i dettami dell'**agricoltura biologica** secondo il Reg. CE 834/07. Ogni fornitura conferita deve essere conforme ai seguenti requisiti:

1. Conformità alla normativa vigente in materia di residui dei pesticidi.
2. **Allergene** come tutta la frutta a guscio Conformità alla normativa vigente in materia di metalli pesanti ed altri allergeni.
3. Assenza di OGM ai sensi di Reg CE 1829/2003, Reg CE 1830/2003 e Reg. CE n. 65/2004
4. Esclusione di soia, mais e loro derivati
5. Assenza di glutine (<10 ppm), nonché idoneità per Celiachia
6. Esclusione di acido glutammico e monosodio glutammato aggiunti
7. Esclusione di carne, pesce e loro derivati, nonché idoneità a vegetariani/vegani
8. Elenco di tutte le sostanze utilizzate nell'intero processo produttivo (qualunque sia la quantità impiegata)

Il Fornitore deve garantire in tutte le fasi del processo la salubrità del prodotto.

## 1. Confezionamento e trasporto

### 1.1 Condizioni di imballaggio e consegna

Sacchetti trasparenti in PPL (formati da 250 g, 500 g, 1 kg e 5 kg) in buono stato di manutenzione, non danneggiati, in buone condizioni igieniche. Il confezionamento viene realizzato quasi esclusivamente a mano. Su ogni unità di vendita dovrà essere apposta un'etichetta indicante:

- a) ragione sociale e indirizzo del fornitore
- b) tipo di prodotto
- c) peso netto
- e) lotto di produzione

Il prodotto dovrà presentarsi asciutto non deve sostare al sole.

### 1.2 Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

### 1.3 Shelf life o scadenza:

18 mesi dalla data di confezionamento.