



IMPORTACO



IMPORTACO Y EL CAMPO

En Importaco trabajamos desde el primer eslabón de la cadena de valor de la almendra para garantizar la máxima calidad. Para ello contamos con un equipo especializado que asesora a nuestros productores directamente desde el campo y en cada uno de los distintos orígenes de la península, buscando en todo momento cumplir con nuestros estándares de manera sostenible, proponiendo soluciones y en colaboración directa con los productores.

De la misma forma estamos en continuo estudio del sector, estudiando y validando junto a nuestro equipo I+D+I cada una de las variedades de almendra española de forma especializada con el fin de potenciar el valor añadido de cada una de ellas.

Contamos con alrededor de 300 productores que cultivan nuestras tres referencias de almendra, abarcando hasta 5000 ha. de Langueta, Marcona y Comuna, y que trabajan bajo las premisas de buenas prácticas agrícolas garantizando la máxima seguridad, trazabilidad y calidad en el producto final.

IMPORTACO AND THE FIELD

At Importaco, our work begins at the very first link in the almond value chain to ensure maximum quality. We are able to do this thanks to our specialised team, which assesses our producers directly from the field and at each of the different locations in mainland Spain, always striving to meet our standards in a sustainable way and providing solutions in direct collaboration with producers.

We also carry out continuous industry research, by studying and validating each of the Spanish almond varieties in a specialised manner with our R&D+i team, in order to provide added value to each of these varieties.

We have around 300 producers who grow our three key almonds, covering up to 5,000 hectares of Langueta, Marcona and Comuna almonds, and work in accordance with good agricultural practices, ensuring maximum safety, traceability and quality of the final product.





INSTALACIONES

Importaco dispone de 2 plantas para el descascarado de almendra y 1 planta de nueva creación para la industrialización de la almendra.

Esta planta está situada en Vall D'Alba (Castellón) y cuenta con 17.000 m² de las más modernas instalaciones dedicados al tratamiento de la almendra natural, repelado e industrializado de almendra.

FACILITIES

Importaco has two almond-shelling plants and a new plant for almond industrialisation.

This plant is located in Vall D'Alba (Castellón) and has 17,000 m² of the most modern facilities dedicated to treating natural almonds, peeling and industrialising almonds.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

En Importaco, trabajamos para integrar criterios de sostenibilidad en todas nuestras actuaciones, buscando el equilibrio entre el progreso económico y social y el cuidado del medio ambiente.

Creemos que nuestras actividades deben servir para generar nuevas oportunidades y contribuir al desarrollo sostenible de los territorios donde tenemos actividad.

SOCIAL RESPONSIBILITY

At Importaco, we are working towards incorporating sustainability criteria into all of our actions, striving for balance between economic and social progress and environmental care.

We believe that our activities should help create new opportunities and contribute to sustainable development in the territories in which we carry out our activity.



ALMENDRA NATURAL Y REPELADA

NATURAL AND BLANCHED ALMOND

Características / Characteristics

La almendra es el fruto comestible del árbol del mismo nombre. El almendro es originario del centro y sur de Asia, sin embargo, hoy en día, y debido a la producción global del fruto, los principales productores se localizan en EEUU (California), España, Australia, y un pequeño porcentaje en Grecia, Turquía y otros países mediterráneos.

La almendra es consumida habitualmente entera, cruda (con piel o repelada) o tostada, también puede comercializarse procesada en láminas, granillo, etc. Dependiendo del uso que se le vaya a dar a la almendra, utilizaremos variedades españolas o americanas, siendo las españolas las más sabrosas.

The almond edible nut is the fruit of the tree of the same name. The almond tree is native to the Middle and South Asia; however, nowadays, and due to the global production of the fruits, the major producers are located in USA (California), Spain, Australia, and small percentages in Greece, Turkey and other Mediterranean countries.

Almonds are generally eaten whole, raw (either with their skin or blanched) or roasted, and are also sold in other forms including sliced and crushed. We use either Spanish or American varieties, depending on what they will be used for; the Spanish variety is the tastier of the two.

ORIGEN: España / ORIGIN: Spain

Marcona

Marcona



12/14
14/16
S/16

30/32
27/30
23/25
20/22
18/20

Es la variedad más típicamente mediterránea. Es muy apreciada en el mercado debido a sus cualidades organolépticas, como su agradable sabor, su dulzura y su forma redonda. Es la variedad más comúnmente usada en turrones y mazapanes, pero también puede ser un excelente aperitivo frita con sal.

It is the worthy variety due to its organoleptic qualities, such as nice flavor, sweetness and original round shape. It is the most common variety used on Spanish Turron and marzipan, but it can be also an excellent roasted and salted snack.

Comuna

Comuna



B12
12/14
S/14

30/32
27/30
23/25
20/22
18/20

Es el nombre común de una mezcla de diferentes almendras de alta calidad (Guara, Garrigues...). Esta variedad Valenciana es muy utilizada como ingrediente en pastelería.

Common name of a mixure of different high quality almonds (Guara, Garrigues...). The Valencia variety is very used as an ingredient in confectionery.

Guara

Guara



B12
12/14
S/14

30/32
27/30
23/25
20/22
18/20

Almendra monovarietal 100% dulce proveniente de fincas de regadío. Muy utilizada en snacks y pastelería.

100% sweet, single-variety almond originating from irrigated farmland. Widely used in snacks and pastries.

Ferragnes

Ferragnes



B12
12/14
S/14

27/30
23/25
20/22
16/12

La principal característica de esta variedad es su color y gran tamaño. 100% dulce, es muy apreciada como snack.

The main characteristic of this variety is its big shape and color. 100% sweet, this variety is very appreciated as snack.



IMPORTACO

ALMENDRA NATURAL Y REPELADA

NATURAL AND BLANCHED ALMOND

Largueta
Largueta



B12
12/13
13/14
S14
S15

36/40
30/35
27/30
23/25
20/22
18/20
16/18

Almendra alargada y plana, es la variedad más adecuada para la fabricación de peladillas, garrapiñadas y recubiertas de chocolate. También es recomendada para snacks, en modo tostada natural o salada.

This long, flat almond is the most suitable variety for dragées, caramel-coated almonds and chocolate-covered almonds. It is also recommended for snacks, either naturally roasted or salted.

ORIGEN: USA / ORIGIN: USA

NP



32/34
30/32
27/30
25/27
23/25
20/22

Las almendras americanas se caracterizan por su gran uniformidad. Son muy apreciadas en las industrias chocolateras y de confitería.

American almonds are well-known for its regular shape. They are very appreciated in confectionery and chocolate industry.

Carmel Type



32/34
30/32
27/30
25/27
23/25
20/22

Las almendras americanas se caracterizan por su gran uniformidad. Son muy apreciadas en las industrias chocolateras y de confitería.

American almonds are well-known for its regular shape. They are very appreciated in confectionery and chocolate industry.

Variedades
california
California
varieties



32/34
30/32
27/30
25/27
23/25
20/22

Las almendras americanas se caracterizan por su gran uniformidad. Son muy apreciadas en las industrias chocolateras y de confitería.

American almonds are well-known for its regular shape. They are very appreciated in confectionery and chocolate industry.

Ficha logística
Packing sheet



5 kg / 5 kg



520 kg palet máximo / 520 kg maximum pallet



10 kg / 10 kg



720 kg palet máximo / 720 kg maximum pallet



12.5 kg / 12.5 kg



800 kg palet máximo / 800 kg maximum pallet



22.68 kg / 22.68 kg



997.92 kg / 997.92 kg



25 kg / 25 kg



525, 750 kg / 525, 750 kg



Big 1.000 kg / Big 1.000 kg



500, 750, 900, 1.000 kg / 500, 750, 900, 1.000 kg

Desde 0,100 kg a 1kg
From 0,100 kg to 1 kg

Fondo cuadrado, Bolsa almohada y DoyStyle
Square Bottom, Pillow bag and Doystyle

USOS / APPLICATIONS

Spanish
unselected



- Ingrediente para mazapán.
- Ingrediente para chocolates / bakery.
- Ingrediente para hacer pastas o pralineés.
- Ingrediente para mixes de cereales.

- Ingredient for marzipan
- Ingredient for chocolate/bakery products
- Ingredient for making pastes or pralines
- Ingredient for cereal mixes

Spanish
blanched
unselected



- Ingrediente para mazapán.
- Ingrediente para chocolates / bakery.
- Ingrediente para hacer pastas o pralineés.
- Ingrediente para mixes de cereales.

- Ingredient for marzipan
- Ingredient for chocolate/bakery products
- Ingredient for making pastes or pralines
- Ingredient for cereal mixes

California blanched
whole and broken
(BWB)



70% - 30%
50% - 50%

70% - 30%
50% - 50%

- Ingrediente para mazapán.
- Ingrediente para chocolates / bakery.
- Ingrediente para hacer pastas o pralineés.
- Ingrediente para mixes de cereales.

- Ingredient for marzipan
- Ingredient for chocolate/bakery products
- Ingredient for making pastes or pralines
- Ingredient for cereal mixes



5 kg / 5 kg	520 kg palet máximo / 520 kg maximum pallet
10 kg / 10 kg	720 kg palet máximo / 720 kg maximum pallet
12.5 kg / 12.5 kg	800 kg palet máximo / 800 kg maximum pallet
20 kg / 20 kg	500 kg / 500 kg
22.68 kg / 22.68 kg	997.92 kg / 997.92 kg
25 kg / 25 kg	525, 750 kg / 525, 750 kg
Big 1.000 kg / Big 1.000 kg	500, 750, 900, 1.000 kg / 500, 750, 900, 1.000 kg

Desde 0,100 kg a 1kg
From 0,100 kg to 1 kg

Fondo cuadrado, Bolsa almohada y DoyStyle
Square Bottom, Pillow bag and Doystyle

ORIGEN: España - USA / ORIGIN: Spain - USA

USOS / APPLICATIONS

**Harina de almendra
repelada / piel**
Blanched / natural
almond meal

80% <0.8mm
70% <1mm

80% <0.8mm
70% <1mm



- Espesante para salsas.
- Perfecta para elaborar mantequilla de almendra o mazapán.
- Ingrediente y relleno para pastelería y confitería.
- Realizador del sabor en productos de panadería.

- Sauce thickener.
- Perfect for making almond butter or marzipan.
- Ingredient and filling for confectionery and pastry.
- Flavor enhancer in bakery.

**Láminas de
almendra**
Blanched almond
sliced / flakes

1-1.2 mm
4-6 mm
7-9 mm

1-1.2 mm
4-6 mm
7-9 mm



- Aderezo para ensaladas.
- Ingrediente para productos con cereales.
- Decoración para platos salados.
- Guarnición para productos de panadería y postres.
- Decoración para helados, chocolates y pasteles.

- Topping for salads.
- Ingredient for cereal mixes.
- Coating for savory dishes.
- Garnishing for baked goods, cereals and bars.
- Decoration for ice creams, chocolates and pastries.

**Palitos de
almendra**
Blanched almond
slivered



- Aperitivos tostados.
- Ingrediente en productos de panadería y cereales.
- Textura para confitería.
- Aderezo en ensaladas y pasteles.

- Roasted or flavored snacks.
- Ingredient for baked goods, cereals and bars.
- Texture for confectionery.
- Topping for salads or pastry.

**Granillo de almendra
repelada / piel**
Blanched / natural
almond diced

1-3 mm
2-4 mm
3-5 mm
5-8 mm

1-3 mm
2-4 mm
3-5 mm
5-8 mm



- Aderezo para productos lácteos y panadería.
- Muy adecuado para rellenos y recubrimientos.
- Cobertura para barras de helado.
- Relleno para panadería y confitería.
- Crujiente para platos de carne, pescado y marisco.

- Topping for dairy items, baked goods.
- Work well for ice cream bars.
- Coating for ice cream bars.
- Filling for bakery, confectionery.
- Crust for meats, seafood.

Almendra mitades
Almond splits



- Aperitivos tostados.
- Ingrediente en productos de panadería y cereales.

- Roasted or flavored snacks.
- Ingredient for baked goods, cereals and bars.

Almendra natural tostada / Almendra natural tostada

Comuna
Comuna



B12
12/14
S/14

30/32
27/30
23/25
20/22
18/20



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.

NP
NP



32/34
30/32
27/30
25/27
23/25
20/22



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.

Carmel type
Carmel type



32/34
30/32
27/30
25/27
23/25
20/22



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.

Almendra natural tostada / Almendra natural tostada

Palitos de almendra
Blanched almond
slivered



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.

**Granillo de almendra
repelada / piel**
Blanched / natural
almond diced



1-3 mm
2-4 mm
3-5 mm
5-8 mm



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.

Almendra mitades
Almond splits



Las almendras tostadas son ideales para mixes, cereales, helados y para chocolatearlas

Roasted almonds are ideal for mixtures, cereals, ice cream and for covering with chocolate.



10 kg / 10 kg Vacumm



640 kg / 640 kg

Desde 0,100 kg a 1kg
From 0,100 kg to 1 kg

Fondo cuadrado, Bolsa almohada y DoyStyle
Square Bottom, Pillow bag and Doystyle

USOS / APPLICATIONS

Almendra 100% con piel
100% raw almond

- Pasteles, dulces y bollería.
- Chocolate,
- Ingrediente y relleno para pastelería y confitería.
- Helados
- Bebidas vegetales

- Cakes, sweets and pastries
- Chocolate
- Ingredient and filling for confectionery and pastry.
- Ice creams
- Vegetable drinks

Almendra 100% repelada
100% blanched almond

- Pasteles, dulces y bollería.
- Chocolate,
- Ingrediente y relleno para pastelería y confitería.
- Helados
- Bebidas vegetales

- Cakes, sweets and pastries
- Chocolate
- Ingredient and filling for confectionery and pastry.
- Ice creams
- Vegetable drinks

Praliné
Praline

Azúcar
50%/50%
70%/30%

Sugar
50%/50%
70%/30%

- Pasteles, dulces y bollería.
- Chocolate,
- Ingrediente y relleno para pastelería y confitería.
- Helados
- Bebidas vegetales

- Cakes, sweets and pastries
- Chocolate
- Ingredient and filling for confectionery and pastry.
- Ice creams
- Vegetable drinks





www.importacoingredients.com
www.importaco.com
info-ingredients@importaco.com
Tel.: (+34) 964 331 111