



FILIPRIM DE ALMENDRA MIESZANKA MIGDAŁÓW „FILIPRIM”

● Producto disponible en almendra nacional y USA.
 Porcentaje de cubito de 55%, con un mínimo de 45% y máximo de 60%.
 Dimensiones: alto 2 ± 2 mm, ancho 3 ± 2 mm, largo palitos 5 - 15 mm y largo de cubitos 2-5 mm.
 Producto disponible en crudo y tostado. Solo disponible en repelado.

⊖ Mieszanka zwana „Filiprim” to dopracowana kompozycja migdałów w formie kostki i słupka. Najczęściej wykorzystywana do produkcji lodów na patyku z polewą czekoladową i toppingiem z migdałów. Filiprim znajduje znacznie więcej zastosowań w przemyśle spożywczym.

Mieszanka dostępna z migdałów hiszpańskich lub amerykańskich.

Średnia zawartość procentowa kostki migdałowej to 55% z możliwymi odchyleniami w zakresie od 45% do 60%.
 Średnia zawartość procentowa słupka migdałowego to 45% z możliwymi odchyleniami w zakresie od 40% do 55%.
 Wymiary : wysokość 2 ± 2 mm, szerokość 3 ± 2 mm, długość słupków 5-15 mm i kostki 2-5mm.
 Mieszanka dostępna tylko z blanszowanych migdałów.
 Produkt dostępny zarówno w wersji surowej jak i prażonej.



Valores nutricionales / Wartości odżywcze por / w 100g

	Crudos / Surowe	Tostados / Prażone
Valor energético: wartość energetyczna:	2533 kJ / 612 kcal	2442 kJ / 589 kcal
Grasas: Tłuszcze:	52 g	49,5 g
de las cuales saturadas: w tym kwasy tłuszczowe:	4,3 g	4,5 g
Hidratos de carbono: Węglowodany:	4,9 g	8,8 g
de los cuales azúcares: w tym cukry:	3,5 g	5,4 g
Fibra alimentaria: Błonnik spożywczy:	9,7 g	7,8 g
Proteínas: Białko:	26 g	27,1 g
Sal: Sól:	0,11 g	0 g

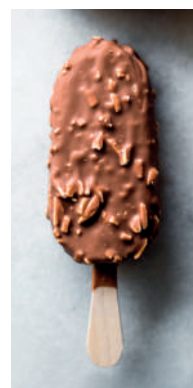
USOS | Perfecto para cubrir helados, tartas heladas, tortas, bollería, etc.

ZASTOSOWANIE | Idealna do dekoracji lodów, rolad lodowych, ciast, ciasteczek, mas cukierniczych, etc.

VENTAJAS DE USO | Alta percepción de almendra en el producto por su excelente dispersión visual con menor uso de materia prima real. Reducción de coste.

ZALETY ZASTOSOWANIA | Wysoka wizualna percepcja migdałów w produkcie przy mniejszym realnym zużyciu surowca. Redukcja kosztów.

www.itac-professional.com





ALMOND FILIPRIM MANDEL-FILIPRIM

🇬🇧 **Product available using national or USA almond.**

55% lump percentage, with a minimum of 45% and maximum of 60%.

Dimensions: high 2 ± 2 mm, width 3 ± 2 mm, long sticks 5 - 15 mm and length of lumps 2-5 mm.

Product available as raw or roasted. Only available in blanching.

🇩🇪 **Produkt erhältlich mit Mandeln aus Spanien und den USA.**

Anteil von Würfeln 55%, bei mindestens 45% und höchstens 60%.

Maße: Höhe 2 ± 2 mm, Breite 3 ± 2 mm, Länge Splitter 5 - 15 mm und Länge Würfel 2-5 mm.

Produkt mit rohen und gerösteten Mandeln erhältlich. Nur mit geschälten Mandeln erhältlich.



Nutritional values / Nährwerte per / pro 100g

	Raw / Roh	Roasted / Geröstet
Energy: Brennwert:	2533 kJ / 612 kcal	2442 kJ / 589 kcal
Fat: Fett:	52 g	49,5 g
of which saturates: davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g	4,5 g
Carbohydrate: Kohlenhydrate:	4,9 g	8,8 g
of which sugars: davon Zucker:	3,5 g	5,4 g
Fibre: Ballaststoffe:	9,7 g	7,8 g
Protein: Eiweiß:	26 g	27,1 g
Salt: Salz:	0,11 g	0 g

USE | Perfect coat ice creams, frozen cakes, cakes, pastries, etc.

VERWENDUNG | Perfekt für Toppings von Eiscreme, Eistorten, Torten, Backwaren etc.

ADVANTAGE OF USES | High almond perception in the product due to its excellent visual dispersion with less use of real raw material. Cost reduction.

VORTEILE DER VERWENDUNG | Aufgrund der hervorragenden visuellen Streuung hohe Wahrnehmung der Mandeln auf dem Produkt bei geringerer tatsächlicher Rohstoffverwendung. Kostensenkung.

www.itac-professional.com

