



FINCA BINIAGUAL

Almendras Tostadas Biniagual

100% Almendra Mallorquina

Las almendras Biniagual están elaboradas a partir de nuestra propia cosecha, certificada con la IGP Almendra de Mallorca. En Finca Biniagual trabajamos para preservar los cultivos tradicionales de Mallorca, entre los que destacan el almendro, un elemento esencial del paisaje agrícola de la isla.

Las almendras son uno de los frutos secos más nutritivos y reconocidos por sus múltiples beneficios para la salud. Son ricas en grasas monoinsaturadas saludables, calcio, magnesio y vitamina E.

Siguiendo la tradición, ofrecemos una almendra limpia, sin piel y tostada a alta temperatura, con un punto de tostado medio que aporta un sabor y aroma característicos.

En Finca Biniagual aplicamos prácticas de producción agrícola sostenible, optimizando el uso de los recursos naturales y minimizando la utilización de productos fitosanitarios. Nuestro objetivo es garantizar una producción responsable mediante técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa.

100% Mallorcan Almonds

Biniagual almonds are produced from our own harvest, certified under the Protected Geographical Indication (PGI) Almendra de Mallorca. At Finca Biniagual, we are committed to preserving Mallorca's traditional crops, including the almond tree, an essential part of the island's agricultural heritage.

Almonds are one of the most nutritious nuts and are recognised for their numerous health benefits. They are naturally rich in healthy monounsaturated fats, calcium magnesium and vitamin E.

Following traditional methods, we offer peeled almonds, lightly roasted at high temperature to achieve a medium roast, providing a characteristic toasted flavour and aroma.

At Finca Biniagual, we follow sustainable agricultural practices, making efficient use of natural resources and minimising the use of plant protection products. Our aim is to ensure responsible food production through environmentally friendly techniques.

Storage: Store in cool, dry place away from direct sunlight.

100% Mallorquinische Mandeln

Die Biniagual-Mandeln stammen aus unserer eigenen Ernte, die mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) Almendra de Mallorca zertifiziert ist. Auf der Finca Biniagual setzen wir uns für den Erhalt der traditionellen Kulturen Mallorcas ein, darunter Mandelbaum, der ein wichtiger Bestandteil der landwirtschaftlichen Landschaft der Insel ist.

Mandeln gehören zu den nährstoffreichsten Nüssen und sind für ihre zahlreichen gesundheitlichen Vorteile bekannt. Sie sind reich an gesunden einfach ungesättigten Fettsäuren, Kalzium, Magnesium und Vitamin E.

Nach traditioneller Art werden die Mandeln geschält und bei hoher Temperatur geröstet. Die mittlere Röstung verleiht ihnen ihren charakteristischen Geschmack und ihr typisches Röstaroma.

Auf der Finca Biniagual arbeiten wir nach nachhaltigen landwirtschaftlichen Prinzipien, nutzen natürliche Ressourcen verantwortungsvoll und reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Damit gewährleisten wir eine umweltbewusste und nachhaltige Lebensmittelproduktion.

Aufbewahrung: Kühl und trocken lagern und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

VISÍTENOS

