



Almendras

ALMENDRAS MARCONA FRITAS EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PRIMERA PRESION EN FRIO

MARCONA ALMOND FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD
MARCONA ALMOND FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD
MARCONA ALMOND FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD



Uno de los mejores aperitivos de la dieta mediterránea es la almendra y entre todas sus variedades, la marcona es la mejor y por ello la mas cotizada.

En Aperitivos de Añaveja, s.a. lo sabemos y por ellos la freímos en Aceite de Oliva ecológico Extra Virgen primera presión en frío que garantiza mayor pureza y le damos un ligero punto de sal. Luego de una estricta selección, fritura artesanal y controles de calidad, el resultado es la mejor de las almendras del mercado.

One of best appetizers of Mediterranean diet is almonds and between all its varieties, Marcona is the best and therefore the most quoted.

In Aperitivos de Añaveja, S.A. we know it and this is the reason we fry them with extra virgin Organic (BIO) olive oil first pressing in cold that ensures greater purity and we give them a light point of salt. After a strict selection, artisan frying and quality controls, the result is the best almond in the market.



Uno de los mejores aperitivos de la dieta mediterránea es la almendra y entre todas sus variedades, la marcona es la mejor y por ello la mas cotizada.

En Aperitivos de Añaveja, s.a. lo sabemos y por ellos la freímos en Aceite de Oliva ecológico Extra Virgen primera presión en frío que garantiza mayor pureza y le damos un ligero punto de sal. Luego de una estricta selección, fritura artesanal y controles de calidad, el resultado es la mejor de las almendras del mercado.



One of best appetizers of Mediterranean diet is almonds and between all its varieties, Marcona is the best and therefore the most quoted.

In Aperitivos de Añaveja, S.A. we know it and this is the reason we fry them with extra virgin Organic (BIO) olive oil first pressing in cold that ensures greater purity and we give them a light point of salt. After a strict selection, artisan frying and quality controls, the result is the best almond in the market.



Conservar en lugar fresco y seco.
Store in a fresh and dry place.

Invasado en atmósfera protectora.
Packed in protective atmosphere.

Peso neto: / Net weight:
70 g.e

(ES) Ingredientes: Almendra Marcona*, Aceite de Oliva Extra Virgen primera presión en frío*, Sal Marina*
* Ecológico (BIO)

(GB) Ingredients: Marcona Almond*, Extra Virgin Olive Oil first presión in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(FR) I Ingredients: Marcona Almond*, Extra Virgin Olive Oil first presión in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(DE) Ingredients: Marcona Almond*, Extra Virgin Olive Oil first presión in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(PO) Ingredients: Marcona Almond*, Extra Virgin Olive Oil first presión in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(IT) Ingredients: Marcona Almond*, Extra Virgin Olive Oil first presión in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)



Elaborado por: / A product of:

APERITIVOS DE AÑAVEJA S.A.

Ctra. de Añaveja p. km. 0'300

42108 - Muro - Soria - Spain

tel.: +34/976 190 080

fax: +34/976 190 081

www.anaveja.com

artesanias@anaveja.com

Producto de España / Product of Spain

Nº R.S.I. 26.05479/SO