



NUECES ARGENTINAS

PROCESO: secado artificial de la nuez con cáscara, a 30° C máx, 100% partido a mano y clasificado.
No GMO, sin aditivos ni proceso de ionización.

FORMA: Para ser considerada una “mitad”, 7/8 o más de la pulpa debe estar intacta, y mantener su forma característica. Para ser consideradas “mitades”, un mínimo del 90% debe ser mitad del fruto, y el resto trozos grandes.

COLOR MÁS CLARO / COLOR MÁS OSCURO



EXTRA CLARO



CLARO



ÁMBAR CLARO



ÁMBAR



AMARILLO

COLOR %	PORCENTAJE PERMITIDO			
ETIQUETA	EXTRA CLARO	CLARO	ÁMBAR CLARO	ÁMBAR
EXTRA CLARO	≥ 85	< 15	< 2 (incl. in 15%)	0
CLARO	-	≥ 85	< 15	< 2 (incl. in 15%)
EXTRA CLARO + CLARO	≥ 85		< 15	< 2 (incl. in 15%)
ÁMBAR CLARO			≥ 85	< 15