

La Filippo Cea è una particolare cultivar di mandorla, selezionata dal lavoro da agronomo di Filippo Cea, agli inizi del XX secolo, a Toritto.

La capacità della pianta di dialogare apertamente con la qualità del terreno e le condizioni pedoclimatiche di questo particolarissimo lembo di territorio pugliese, a cavallo tra la pre-Murgia e l'Alta Murgia, rende la Filippo Cea una sua fedele espressione, e contribuisce, con il suo portamento e la sua fioritura, a renderne unico il paesaggio.

La tradizionalità del prodotto è riconosciuta anche dal MiPAAF che l'ha accolta nel suo elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali come Mandorla di Toritto. Le qualità organolettiche, il profilo nutrizionale e le valenze nutraceutiche della mandorla Filippo Cea sono uniche.

I suoi utilizzi variano dalla degustazione così com'è fino all'accoglimento nelle preparazioni degli chef. Dalla confetteria alla pasticceria, nella gelateria come nella gastronomia, ma anche nella cosmesi (con l'olio di mandorla) e nel settore delle bevande (con il latte di mandorla) e infine nella nutraceutica (per le accertate proprietà benefiche): la mandorla esprime in ciascun settore la propria valenza di ingrediente e super alimento.

Se alla base del nostro nutrirsi stanno il bisogno energetico e il mantenimento dell'equilibrio metabolico, nella Filippo Cea si ritrovano tutte le valenze nutrizionali, e al loro più alto grado.

Una ricchezza dovuta proprio ad una consapevole e ingegnosa selezione di questa cultivar 100% pugliese.



**mandorle
Filippo Cea**

**TOSTATE
SALATE**

*100% mandorle italiane,
lavorate, artigianalmente,
secondo tradizione.*



Fronte confezione

SCHEDA TECNICA - **MANDORLE TOSTATE SALATE** - PRODOTTO ARTIGIANALE
DONNA FRANCESCA, CULTIVAR FILIPPO CEA

CULTIVAR Filippo Cea

INGREDIENTI 96% mandorle pelate, sale marino, olio extravergine di oliva

ALLERGENI Frutta secca a guscio

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE Provincia di Bari, Puglia, Italia

ALTITUDINE DEI MANDORLETI 200/380 metri sul livello del mare, al confine tra pre-Murgia e Alta Murgia

PERIODO DI RACCOLTA Da fine agosto ad inizio ottobre

TECNICA DI RACCOLTA Manuale o con l'ausilio di agevolatori meccanici

SMALLATURA Meccanica

ESSICCAZIONE E STOCCAGGIO Essiccazione al sole su reti; stoccaggio, in guscio, in casse forate

SGUSCIATURA E SELEZIONE Sgusciatura meccanica e selezione manuale del frutto

TOSTATURA E SALATURA La mandorla pelata viene amalgamata in olio extravergine di oliva, salata con sale marino e inviata alla tostatura in forno a temperatura controllata

Caratteristiche fisico-chimiche

COLORE Biondo

GEMELLE Circa 30%

IMPURITÀ Esente da parti di piante, da insetti (vivi o morti), da parti di insetto e impurità animali

UMIDITÀ 4.0% - 6.0%

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE In un luogo fresco e asciutto a temperatura da +6°C a +14°C, al riparo dalla luce e da fonti di calore

SHELF LIFE 6 mesi

CONFEZIONI

SACCHETTO (coex)

50 — 100 — 200 — 500

gr

BUSTA (polietilene, sottovuoto)

500 — 1000

gr

CONFEZIONE SNACK

BUSTINA litografata in ESPOSITORE (cartone)

20 pezzi da 25 gr l'uno

Confezionata in ATM — **SHELF LIFE** 12 mesi

UTILIZZO Come snack si accompagna a tutti i tipi di bevande. Ottima per accompagnare prosciocchi e vini. Adatta come aperitivo, per aggiungere sapore alla giornata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE La mandorla è croccante, grazie alla tostatura. Il gusto, arricchito dalla leggera salatura, conquista il palato, grazie anche alla presenza dell'olio extravergine di oliva. Dopo la degustazione il palato resta pulito.

ASPETTI SALUTISTICI La presenza importante di **vitamina E**, in forma di **tocofereolo** (443 µg/g p.s.), vitamina che svolge un'importante azione antiossidante per il nostro organismo, è una delle caratteristiche principali che rende la Filippo Cea un dispositivo naturale straordinario per il benessere e la salute.

La frutta secca e, in particolare, la mandorla contengono quantità significative di minerali (**calcio, magnesio, potassio, fosforo, selenio, zinco**), **vitamina E** - una

porzione di 30 gr di mandorle ne contiene 7,76 mg, ovvero quasi l'**80% della RDA**, Recommended Daily Allowance - e **vitamina B**. Grazie al profilo nutrizionale da super alimento, la frutta secca è stata oggetto di numerose esperienze cliniche in differenti aree terapeutiche le cui evidenze hanno confermato i benefici e le virtù terapeutiche (la nutraceutica della mandorla), per la salute umana, di un suo consumo regolare.

In particolare sono accertati: la riduzione del livello di colesterolo, la riduzione del rischio di eventi cardiovascolari, la non incidenza sul peso corporeo - dovuto all'alta percentuale di acidi grassi insaturi e al senso di sazietà che limita il consumo di altri alimenti -, la ricchezza di sostanze che aiutano la prevenzione del cancro - **carotene, vitamina C, vitamina E, selenio, fibre, fenoli, steroli** -, una riduzione del rischio di diabete di tipo 2, o non insulino dipendente, e infine un minor rischio di calcoli alle vie biliari e dunque un minor numero di interventi di colecistectomia. Tutte evidenze cliniche che consentono alla mandorla di essere fortemente consigliata nella dieta quotidiana di ciascuno, per un concreto e del tutto naturale benessere del proprio fisico.



Confezione snack con espositore

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	600 kcal 2446 kJ
PROTEINE	18,07 gr
CARBOIDRATI	6,90 gr
GRASSI	52,00 gr

CONTATTI

export@donnafrancesca.it — www.donnafrancesca.it

Ritrovala online!

