

Em Portugal destacam-se:

SOLETA



AVIJOR



GUARA

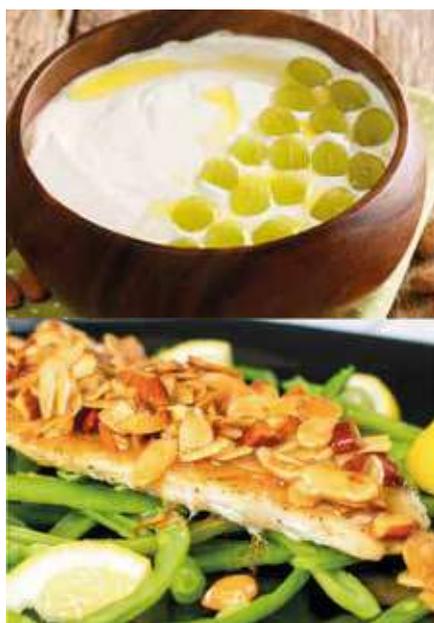


As variedades tradicionais da Península Ibérica são geralmente muito resistentes, uma vez que possuem **peles duras ou muito duras**.

Isto confere ao fruto uma **maior proteção** contra as agressões externas, como os insectos, as intempéries ou os pesticidas.

Versatilidade gastronómica

A amêndoa ibérica é um polivalente culinário, capaz de se adaptar a qualquer tipo de receita.



Sopas:

- Ajoblanco
- Sopa de amêndoa

Molhos:

- Romesco
- Pesto

Pratos principais:

- Peixe "almadine
- Cabrito de Málaga
- "pastoril malagueño

Doces:

- Nougat
- Maçapão
- Bolo
- Gelados...



Apresentações



GRÃO:

A amêndoa descascada.



REPELADA:

A amêndoa com pele é introduzida numa máquina que a repele em condições de alta temperatura e humidade.



FILETES:

após um processo de divisão mecânica, obtêm-se estes filés que são utilizados em molhos para saladas, em produtos cerealíferos ou para decoração.



GRANILLO:

Cortado em cubos, ideal para recheios e coberturas, coberturas de produtos lácteos e de padaria, coberturas de gelados e pratos de carne, peixe e marisco.



PALITOS:

Amêndoa cortada em palitos; utilizada em snacks tostados, produtos de pastelaria e padaria, ou como tempero de saladas.



FARINHA:

Produto da moagem do grão, geralmente repelido. Ideal para fazer manteiga ou maçapão, ou como espessante de molhos.



TORRAR:

a torrefação é feita em fornos especiais, a uma temperatura de 160°C (± 20°C) durante cerca de 45 minutos.



PASTA:

Creme denso e aromático muito utilizado em especialidades de pastelaria, é um produto de muito boa qualidade com uma percentagem máxima de amêndoa.



ICE CREAM:

Creme frio coalhado, fino e doce, mas não enjoativo nem amanteigado, que apresenta o traço dominante da amêndoa moída.

Quem são SAB-ALMENDRAVE e CNFS



Spanish Almond Board-Almendrave é a Associação Espanhola de Exportadores de Amêndoas e Avelãs. Desde 1947, representa, coordena, defende e promove os interesses comuns dos seus membros, tanto a nível nacional como internacional; em 1987, tornou-se uma Entidade Colaboradora da Administração Espanhola. Atualmente, representa 68% da atividade exportadora nacional e de avelãs. A sua missão é ajudar os membros a gerar valor nos seus produtos, obtidos a partir de práticas sustentáveis e nas melhores condições de qualidade e rastreabilidade.



CNFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos) é uma associação portuguesa sem fins lucrativos que visa promover o desenvolvimento do sector neste país. **Reúne mais de 50 entidades** dedicadas à castanha, amêndoa, noz, avelã, alfarroba e pistácio, com os objectivos de reforçar a investigação e promover a inovação e a divulgação do conhecimento.

SAIBA MAIS SOBRE A AMÊNDOA EUROPEIA



sustainablealmond.eu

 [sustainablealmond_eu](https://www.instagram.com/sustainablealmond_eu)

Financiado pela União Europeia. No entanto, os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Investigação (REA). Nem a União Europeia nem a autoridade que concede a subvenção podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



Cofinanciado pela
União Europeia

A UNIÃO EUROPEIA APOIA
CAMPANHAS QUE PROMOVEM A QUALIDADE
DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE