



MONSEÑAL

Frutos Secos

S E L E C T O S

MONSENAL

Frutos Secos S E L E C T O S

MONSENAL NUTS es una empresa familiar dedicada y especializada exclusivamente al cultivo, recolección, elaboración y comercialización de varios tipos de almendra.

Nuestra dilatada experiencia en el sector se manifiesta en que somos la tercera generación dedicada al cultivo de la almendra, y que tras el éxito obtenido en la calidad de nuestras almendras, decidimos ofrecer a nuestros clientes diferentes elaboraciones con el mejor cuidado y calidad posible.



Nuestro objetivo es satisfacer, de manera profesional, las necesidades de nuestros clientes, tanto del mercado nacional como internacional, así como el sector Horeca, con un producto final de muy alta calidad.



MONSENAL

Frutos Secos SELECTOS



En MONSENAL NUTS tratamos de recoger la almendra en su mas óptimo punto de madurez y humedad con el objeto de favorecer a las posteriores elaboraciones y así obtener un producto final de alta calidad.



En MONSENAL NUTS cuidamos al máximo cualquier detalle en los diferentes procesos de elaboración, con el fin de conseguir un producto de altísima calidad. Nuestro objetivo, es satisfacer las necesidades de nuestros clientes de forma profesional, tal y como se merecen.



Almendra comuna/marcona repelada cruda

Este tipo de almendra es la mas popular en el mercado, fácil de cultivar y resistente a las inclemencias del tiempo

Una vez la repelamos en crudo, presenta un color marfil muy bonito

Además ofrece un crujiente ligero, de sabor muy suave, un poco dulce y escasez aromática cuando esta cruda.

la hostelería es el sector que mas demanda este tipo de elaboración



Almendra comuna/marcona repelada tostada natural

Las almendras, en este proceso de elaborado y tostado, son horneadas con un ligero tueste, obteniendo una perfecta almendra crujiente y exquisita

Alta demanda por el colectivo deportista, así como las personas que cuidan su hábito alimentario.



Almendra largueta tostada con sal

Con nuestra receta tradicional y experiencia, creamos una almendra de excepcional y suave salado. Todo un manjar para su paladar.



Almendra comuna/marcona frita repelada

Almendra de excelente aroma y sabor. Combina perfectamente con aperitivo de cualquier tipo



Almendra comuna/largueta piel cruda

Este tipo de almendra es la más común que podemos encontrar en el mercado. Mantiene su aspecto natural conservando su piel, ya que solo ha experimentado el proceso de descascarado. Por ello, su sabor es suave y sutil crujiente.



Almendra comuna/largueta piel frita

Esta perfecta elaboración invita a consumir el producto en aperitivos de cualquier tipo, aunque la combinación con queso es espectacular.

Almendra largueta tostada natural



Las almendras, en este proceso, se hornean ligeramente, para obtener un tueste perfecto con un ligero peso que realza su auténtico sabor.

Crujiente y natural es muy consumido por el colectivo deportivo y totalmente recomendado para dietas saludables.

Almendra Caramelizada



La presente elaboración se basa, principalmente, en conseguir un perfecto tostado de azúcar caramelizado, que posteriormente aplicamos a las almendras crudas, obteniendo un producto final crujiente y dulce en boca.



Almendra comuna frita finas hierbas

Hemos decidido añadir sabores a nuestros productos creando esta elaboración. La almendra frita marida perfectamente con las finas hierbas. Obtenemos un sabor fuera de lo común pero que no deja indiferente.



Nuez caramelizada

Hemos conseguido un sutil pero inmejorable toque caramelizado que invita a comer las nueces a cualquier hora del día, bien como aperitivo y/o snack, como postre, acompañadas con café o simplemente podemos añadirlas a una ensalada.



Ensalada de frutos secos

Esta elaboración se caracteriza por una variedad de frutos secos tales como; pipas de calabaza frita, pipas peladas fritas, piñon frito, pasas de Irán, pistacho pelado frito y nueces peladas.

Se trat de una mezcla perfecta para utilizar como acompañamiento a las ensaladas, pastas, y demás recetas culinarias.



Almendra chocolate leche brillo

Esta elaboración ofrece un toque dulce a nuestra almendra, la cual es cubierta con delicioso y suave chocolate con leche, que combia perfectamente como snack a cualquier hora del día.



Almendra chocolate negro cacao

La presente creación se trata de cubrir la almendra con chocolate y cacao, obteniendo una espectacular elaboración dulce y perfecta para tomar en sobremesa de comidas y/o snacks



Mezcla frutos secos tostados

Con el fin de satisfacer a nuestros clientes, creamos una perfecta mezcla de frutos secos tostados, en la que cada fruto seco mantiene una proporción justa con el objeto de obtener un equilibrio en tre todos.

En restauración, se utiliza mucho como aperitivo.

ENVASADO

BOTES



125g



250g



500g



1kg

CUBOS



2,3 Kg



5 Kg

BOLSAS



1Kg



5Kg



MONSENAL NUTS S.L.U.
B02831873

POL. IND.EL CABEZO C/SIETE, 2A
03650 PINOSO (ALICANTE)
PAPARTADO 42
T. 684414440
www.monsenal.com
info@monsenal.com