



Munafò s.r.l.

import - export

Commercio e Lavorazione Mandorle
www.munafosrl.it

Scegli Avola, gusta il meglio



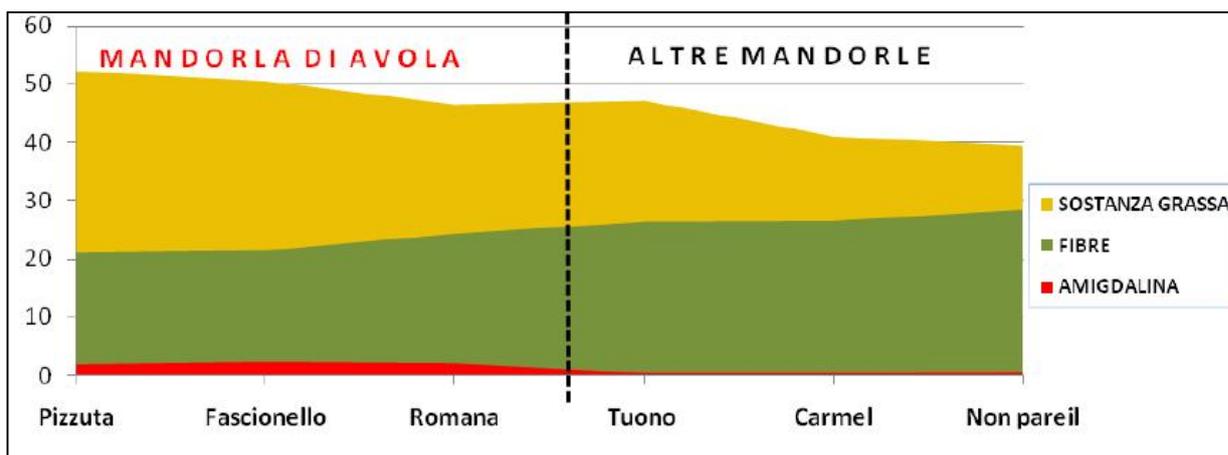
Risultati di indagini condotte nei laboratori dell'A.S.C.A. (Analisi e Servizi per la Certificazione in Agricoltura - Regione Siciliana) su campioni di mandorla di Avola (Pizzuta, Romana e Fascionello), mandorla tuono Sicilia, pugliese e mandorla californiana (California e Carmel), hanno evidenziato differenze significative tra le diverse cultivar, con la mandorla di Avola che presenta risultati in media più soddisfacenti delle altre cultivar.



Munafò s.r.l.

import - export
Commercio e Lavorazione Mandorle
www.munafò.it

LA DIFFERENZA C'E'....e SI VEDE



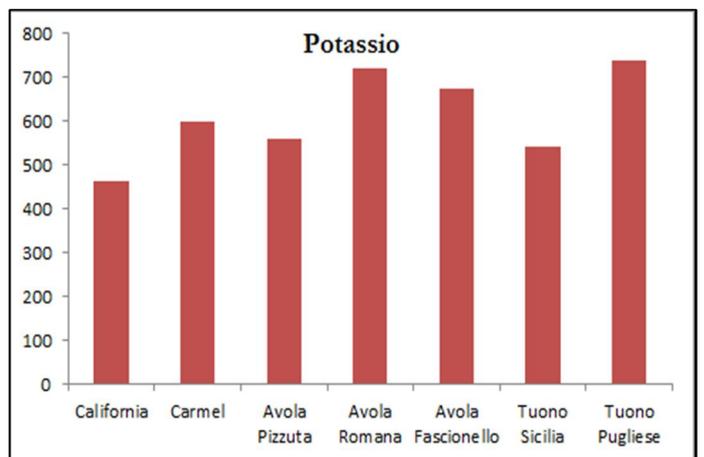
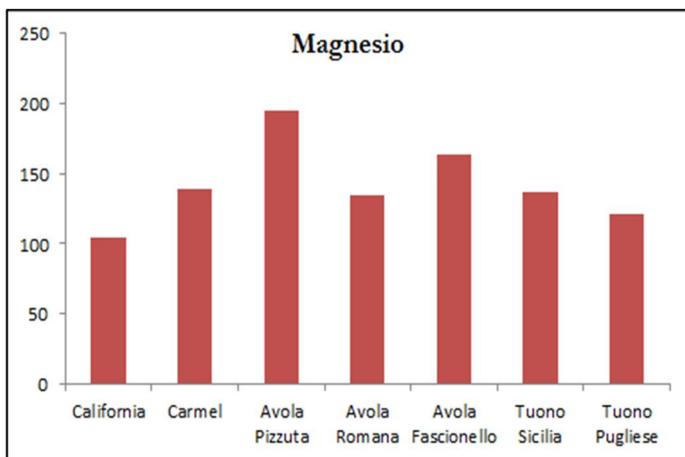
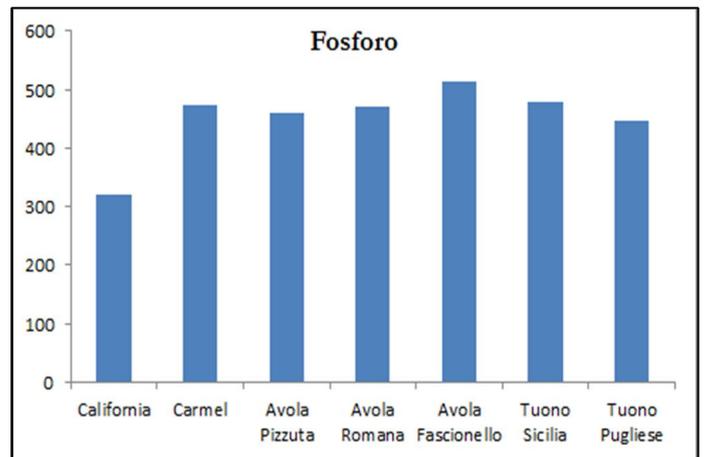
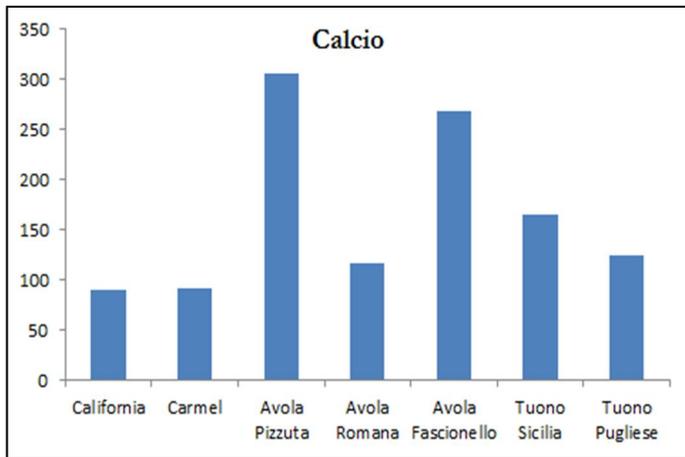
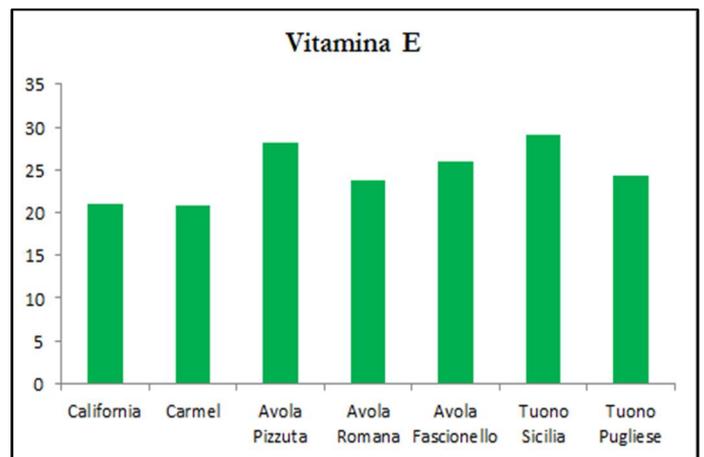
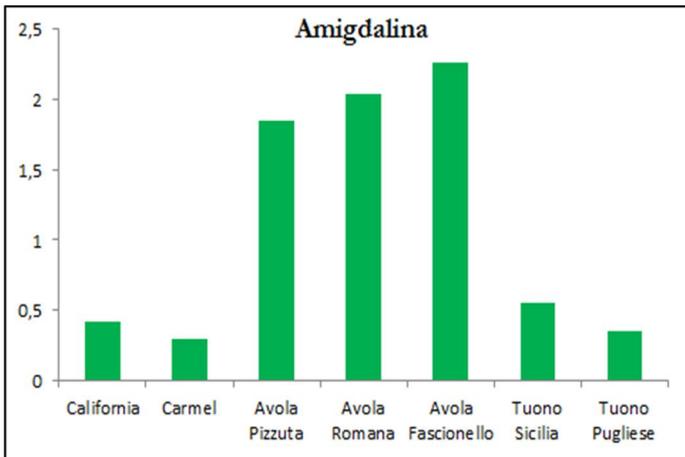
Dal confronto grafico, si può comprendere perché le tre varietà di mandorla di Avola (Pizzuta, Fascionello, Romana) sono più gustose delle altre cultivar: il segreto sta nell'amigdalina, la sostanza che dà il tipico sapore della mandorla di Avola, praticamente assente nelle altre cultivar.

Inoltre, la presenza di più grassi insaturi (grassi buoni), vitamine e minerali fanno della Mandorla di Avola un integratore naturale capace di combinare proprietà nutrizionali superiori rispetto alle altre cultivar.



Munafò s.r.l.

import - export
Commercio e Lavorazione Mandorle
www.munafò.it



NOTA: i risultati sopra riportati si riferiscono a campioni di cultivar analizzati dall'A.S.C.A. nell'ambito di un'indagine condotta nel 2009. I valori sono espressi in milligrammi per 100 grammi di mandorle.