



Harina de almendra Optima

Optimiza tus costes sin comprometer el resultado



Versatilidad en aplicaciones

*Ideal para
profesionales que
buscan consistencia
y rendimiento
sin comprometer
la calidad.*

Fórmula clean label

*Sin aditivos
artificiales.*



Ahorro de costes
*Reduce el coste de las
recetas entre un 10 y un 15%.*



Sabor más neutro y adaptable

*Apta para recetas
tanto dulces como
saladas.*

Sustituto 1:1 de harina de almendra

*Rinde como harina
de almendra 100% –
puede usarse como
sustituto directo.*



Sin lactosa



Sin gluten



Sin cacahuetes



Sin alérgenos*



Vegano

+ INFO

info@borges-bain.com

*Libre de alérgenos
(excepto almendra)

