



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.



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.



Ahorro de costes

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



Sin lactosa



Sin gluten



Sin cacahuetes



Sin alérgenos*



Vegano

+ INFO



info@borges-bain.com



*Libre de alérgenos (excepto almendra)