

# INFORMACIÓN para los Consumidores

La mejor manera de mantener su delicioso sabor es almacenar las nueces en perfectas condiciones.



## Cómo conservar las nueces

Si compras las nueces en un envase cerrado, puedes guardarlas en su envase original. Una vez que abras la bolsa, transfírelas a un recipiente hermético para mantener la frescura. Si compras nueces a granel, con cáscara o sin cáscara, colócalas en un recipiente hermético para almacenarlas en frío durante mucho tiempo.

## Más consejos de almacenamiento y manipulación

Cuando almacenes las nueces en el refrigerador, hazlo lejos de alimentos con olores fuertes (por ejemplo, pescado, col, cebolla). Las nueces pueden absorber los sabores de otros alimentos.

## Dónde guardar las nueces

Cuando traigas las nueces de la tienda a casa, el mejor lugar para guardarlas es el refrigerador o el congelador, dependiendo de cuándo las vayas a utilizar.

Si vas a utilizar las nueces de inmediato, colócalas en el refrigerador. Si las vas a guardar durante un mes o más, guárdalas en el congelador.

## Un último consejo

Espera a pelar o picar las nueces hasta que vayas a utilizarlas. Lo mismo ocurre con la harina de nuez molida; no muelas las nueces hasta que estés listo para añadir la harina de nuez a tu receta. Esto ayudará a mantener un gran sabor.



# NUECES para la Industria y el Comercio

Podrás encontrar Nueces de California de diferentes tamaños, colores y variedades para adaptarse a todas tus necesidades. Mediante el secado mecánico con aire después de la cosecha, las nueces contienen un 8% de humedad como máximo, lo que resulta óptimo para su almacenamiento.

Las nueces sin cáscara son una materia prima semifresca. Su período de conservación puede verse seriamente afectado por la temperatura y la humedad. Sin embargo, si se almacenan adecuadamente, su período de conservación puede llegar al año.



## Temperatura

Si se almacenan entre los 2 °C y los 5 °C, su período de conservación es de 6 meses. Si se almacenan a menos de -18 °C, su período de conservación es de 12 meses.



## Condiciones

Las nueces deben almacenarse en un lugar con una humedad relativa del 55 al 65%.



## Olor

Las nueces son sensibles a olores desagradables y fuertes. Deben guardarse en un recipiente hermético y sin olores para evitar que absorban los olores de otros ingredientes o alimentos.

