



# nuces de NERPIO



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

**Recolectadas a mano, secadas al aire y partidas artesanalmente**



Provenientes en su gran mayoría de **nogales centenarios** cultivados en un entorno único como el municipio de Nerpio (*Sierra del Segura, Albacete*), las **Nueces de Nerpio** siguen un proceso de trabajo totalmente artesanal. Su sabor y propiedades únicas las convierten en un producto indispensable para nuestra dieta.



La Nuez de Nerpio cuenta con la garantía de ser considerada: **MARCA DE CALIDAD DIFERENCIADA** por parte de la *Junta de Comunidades de Castilla la Mancha*

## **Una garantía para reducir las enfermedades cardiovasculares**

El consumo de nueces (30 g/día) favorecen la salud cardiovascular y el mantenimiento de las concentraciones de colesterol en sangre debido a su contenido en ácidos grasos insaturados. Además, mejora de la función endotelial y elasticidad de las arterias.



**La Asociación para la Promoción de la Nuez de Nerpio paga a los Agricultores un precio justo y digno por su producto.**

## NUEZ EN CÁSCARA

envasada en malla

Nuez de Nerpio recolectada a mano.

Presentada en envases de:

**Malla**

- 2kg  
PESO NETO
- 1kg  
PESO NETO
- 650g  
PESO NETO
- 325g  
PESO NETO



## NUEZ EN MARIPOSA

envasada en bote

Nuez de Nerpio recolectada y partida a mano.

Presentada en envase de:

**Bote**

- 125g  
PESO NETO



## NUEZ PELADA

envasada al vacío

Nuez de Nerpio recolectada y partida a mano.

Presentada en envases de:

**Bolsa**

- 1kg  
PESO NETO
- 450g  
PESO NETO
- 250g  
PESO NETO
- 100g  
PESO NETO



## EXPOSITOR DE MADERA

nueces de Nerpio

Expositor de madera para nuestros productos

Dimensiones:

- 1,72 cm x 0,60 cm x 0,31 cm  
ALTO x ANCHO x FONDO



## La Nuez de Nerpio y sus propiedades

Se reconoce el gran contenido de antioxidantes que posee la nuez de Nerpio frente a otras nueces procedentes de países terceros, sobre todo polifenoles, cuyos contenidos en fenoles totales pueden ser de hasta 10 veces mayor. A las bondades de la nuez, se le unen los altos contenidos en polifenoles que posee (mayores que otros frutos secos), que actúan como oxidantes que previenen la deposición de las lipoproteínas LDL en las arterias, principal mecanismo de formación de los Ateromas, responsables de los accidentes cardiovasculares. El consumo de nueces, a pesar de su alto contenido energético, no proporciona un aumento de peso corporal como ha sido demostrado en estudios epidemiológicos y en estudios de intervención clínicos.

### Información Nutricional

Valores por 100g

<b>Valor energético</b>	2789 Kj / 688 Kca
<b>Grasas</b>	64,5 g
<b>Ac grasos saturados</b>	7 g
<b>Hidratos de carbono</b>	13,1 g
<b>Azúcares</b>	2,1 g
<b>Proteínas</b>	10,3 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	6,7 g
<b>Sal</b>	0 g



**nuecesdenerpio.com**  
info@nuecesdenerpio.com