



Finca Cascajos



FINCA CASCAJOS

ALMENDRAS DEL CAMPO A LA MESA

Empresa familiar comprometida con el medio ambiente, el entorno que nos rodea, en dar la mejor calidad y el mejor sabor a las almendras que recogemos.

Almendros de las variedades Guara y Belona, esta última una variedad de una calidad excelente, regadas con aguas del Pirineo, y que junto a la esmerada atención de la familia, la salinidad del suelo y las temperaturas de la zona de Ejea de los Caballeros, concretamente en Valareña, le confieren a nuestras almendras un sabor y unas cualidades insuperables.

En 2018, comenzamos a procesar almendras, directamente del árbol a su casa o negocio. Procesado y envasado manual. También contamos con una pequeña producción de nueces.

Finca Cascajos, desde siempre, "Del campo a tu mesa".



Finca Cascajos
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



info@fincacascajos.com



Fernando Tenías
Whatsapp: 606 585 178



Web y Tienda Online
www.fincacascajos.com





PRODUCTOS

- **Almendras con cáscara:** Variedad Velona, calidad extra. En mallas de 1 y 5 kg y en sacos de 10 kg.
- **Almendra frita:** variedad Marcona, calibre +16. En bolsas de 50, 100, 200 y 500 grs.
- **Almendra pelada cruda:** Variedad Belona. En Bolsas de 100, 250 y 500 grs.
- **Harina de almendra cruda con piel.** Bolsas de 100, 250 y 500 grs.
- **Monodosis,** bolsitas individuales de 25 grs. En Pack de 7 o 31 Bolsas.
- **Nueces,** bolsa de 500 grs y malla de 1 kg.



PUNTOS DE VENTA

- A través de la tienda on line, teléfono, email.
- En Ejea también en: Fruta Más, Carnicería Manín...

