



**almasa**  
exportadora de frutos secos





Situada en Mallorca, en el corazón del Mediterráneo, ALMASA comienza su andadura en 1968. El clima de la isla y su privilegiado entorno le confieren condiciones únicas para el cultivo en secano de la almendra mallorquina.

ALMASA, desde sus inicios, ha apostado por la calidad de sus productos y la satisfacción de los clientes, premisas que han logrado su rápido posicionamiento en los mercados nacional e internacional.

Actualmente ALMASA procesa la mayor parte de la cosecha mallorquina, convirtiéndose en una de las empresas de mayor volumen de comercialización, tanto de Baleares como de la Península.

Alemania, Francia, Holanda, Portugal, Grecia, Italia y América Central son nuestros principales mercados internacionales. La política de mejora continua de calidad del producto y servicios, el estricto cumplimiento de los plazos de entrega etc., han permitido a ALMASA adentrarse y establecerse con éxito en estos mercados.

---

*Located in Majorca in the very heart of the Mediterranean, ALMASA'S history begins in 1968. The moderate climate of the island, as well as its privileged surroundings combines the ideal conditions for the dry land growing of the Mallorquin almond.*

*From the very beginning, Almasa has strived for the highest quality of its product. Customer satisfaction has always been of utmost importance, hence the growing renown Almasa has achieved in both the domestic and international markets.*

*Currently, Almasa is the largest almond producer in Majorca and has become one of the largest almond marketing firms not only of the Balearics but of the Mainland as well.*

*Germany, France, Holland, Portugal, Greece, Italy and Central America are Almasa's main international trading markets. Our policy for continuing quality and service improvement along with strict delivery deadlines, among other things, have allowed Almasa to introduce and establish itself successfully in these markets.*

---

*C'est en 1968, sur l'île de Majorque au cœur de la Méditerranée, qu'ALMASA débute son activité. Le climat de l'île et son environnement privilégié créent les conditions uniques favorables à la culture de l'amande majorquine, sur une terre exclusivement arrosée par l'eau de pluie.*

*Dès ses débuts, ALMASA a porté l'accent sur la qualité de ses produits et son souci de satisfaire ses clients. Cette vigilance a permis un positionnement rapide d'ALMASA sur les marchés nationaux et internationaux. Actuellement, ALMASA traite la majeure partie de la récolte d'amandes à Majorque, ce qui la place, au niveau commercial, parmi les plus grandes entreprises, tant aux Baléares que sur la péninsule ibérique.*

*L'Allemagne, la France, la Hollande, le Portugal, la Grèce, l'Italie et Amérique Centrale sont ses principaux débouchés internationaux.*

*La politique d'amélioration qui se poursuit inlassablement au niveau de la qualité du produit et des services et le respect des délais de livraison a permis à ALMASA de s'incorporer et de s'implanter avec succès au sein de ces marchés.*



Nuestro sofisticado y particular método de compra de almendra nos permite seleccionar materia prima de mejor calidad que, posteriormente, pasa a ser procesada con la más avanzada tecnología. Exquisitos productos, de apreciables calidades, son el resultado de esta cuidada cadena: *Mallorca, repeladas, palitos, láminas, bastones, cubitos y harina de almendra repelada.*

Las distintas presentaciones de almendra tienen una diversa y variada aplicación en la industria alimenticia. ALMASA es experta en la elaboración de todas las especialidades de almendra, que pone a disposición de sus clientes.

En el transcurso de los últimos años, ALMASA ha implantado un riguroso y exhaustivo control de calidad en toso y cada uno de sus procesos de producción, basándose en la normativa europea ISO 9002 y análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP)

---

*Almasa's unique and sophisticated selection method allows it to buy raw material of the best quality which is later processed with the highest technology. The result of this careful process is a delicious array of products such as; skinned Majorca almonds, almond sticks, laminated almonds, almond cubes and almond flour.*

*This varied display of almond products has many versatile uses within the food industry. It is this expertise in the manufacturing of all of its products which Almasa offers to all its clients.*

*In recent years, Almasa has established a strict and thorough quality control to each and every one of the steps in the manufacturing process, following European regulation ISO 9002 and risk analysis and citric control (HACCP).*

---

*Grâce à ses méthodes d'achat personnalisées et sophistiquées, elle sélectionne la matière première de meilleure qualité qu'elle transforme par la suite en ayant recours à la technologie la plus avancée. Des produits raffinés aux qualités appréciables, sont le résultat de cette chaîne soigneusement orchestrée qui va de la production à l'élaboration de produits finis: amandes blanchies, amandes effilées, batonnets épais et fins, amandes hâchées et amandes en poudre naturelle et blanchie.*

*Les différentes présentations de l'amande donnent lieu à des applications diverses et variées dans l'industrie alimentaire. ALMASA est experte dans l'élaboration de toutes les spécialités d'amandes qu'elle met à la disposition de ses clients.*

*Au cours des dernières années, sur la base de la norme européenne ISO 9002, ALMASA s'est imposé un contrôle général de qualité rigoureux et exhaustif pour chacune de ses chaînes de production, ainsi qu'une analyse méticuleuse pour détecter tous risques en même temps qu'un contrôle permanent des points critiques (HACCP)*



# almasa

exportadora de frutos secos







Del producto, desde su selección en las mejores zonas cosecheras, se registra su trazabilidad para detectar la ubicación del lote, ante cualquier eventualidad. La materia prima ha de superar, en nuestros laboratorios, rigurosos controles físicos, químicos y microbiológicos.

Las almendras son un alimento completo, de alto valor energético. Aunque la almendra es rica en grasas, éstas son insaturadas, más saludables para el organismo, que contribuyen a mantener bajo el nivel de colesterol en sangre.

ALMASA sigue fiel a sus clientes, ofreciéndoles lo mejor del trabajo y esfuerzo de su equipo técnico y comercial e invita a las empresas de la industria alimentaria a constatar nuestra calidad y servicios.



---

*The product is traced from the moment it is selected in the best harvesting areas and specific plot location is recorded for future consulting. The raw material is then submitted to and must pass rigorous physical, chemical and microbiological laboratory tests.*

*Almonds are a very nourishing food, which provide an excellent source of energy. Though rich in fats, almond fats are unsaturated and therefore help lower high cholesterol levels and promote better health.*

*Loyal to its clients, Almasa's technical and commercial teams continue to offer the best of their effort and know-how and cordially wish to invite other food industry firms to judge for themselves the high quality products and service of Almasa.*

---

*Depuis sa sélection dans les meilleures zones de production et de récolte, et pour prévenir toute éventualité, le produit est enregistré dès le départ afin de permettre sa traçabilité. La matière première doit répondre, en laboratoire, à de stricts contrôles physiques, chimiques et microbiologiques.*

*L'amande est un aliment complet, de grande valeur énergétique. Bien que l'amande soit riche en matière grasse, il s'agit de graisse insaturée, totalement salubre pour l'organisme et qui contribue à maintenir un faible taux de cholestérol dans le sang. ALMASA reste fidèle à ses clients en leur offrant le meilleur du travail et de l'effort de ses équipes technique et commerciale.*

*Elle invite les entreprises de l'industrie alimentaire de partout dans le mondiale, à venir constater la qualité de ses produits et de ses services, dans cette île féérique de Majorque.*



**Datos de Contacto**  
**Contact Information/Contact:**

Acciones de Almasa S.L.  
C/ Pou Comu s/n - 07350 Binissalem  
Balears - SPAIN  
Apdo. Correos 195  
Phone: +34 971 88 66 05  
Fax: +34 971 87 05 71

**Gerencia**  
**Management / Gérance:**

Pedro Cortés  
almasa@almasa.es

**Ventas**  
**Sales/Ventes:**

Miguel Vidal  
mvidal@almasa.es

**Departamento de Calidad**  
**Quality Control Department**  
**Département Qualité**

Patricia Cortés  
patricia@almasa.es

**Departamento de Contabilidad**  
**Accounting**  
**Département Comptabilité**

Antonio Robles  
toni@almasa.es





○  
**a**almasa



**a**almasa

