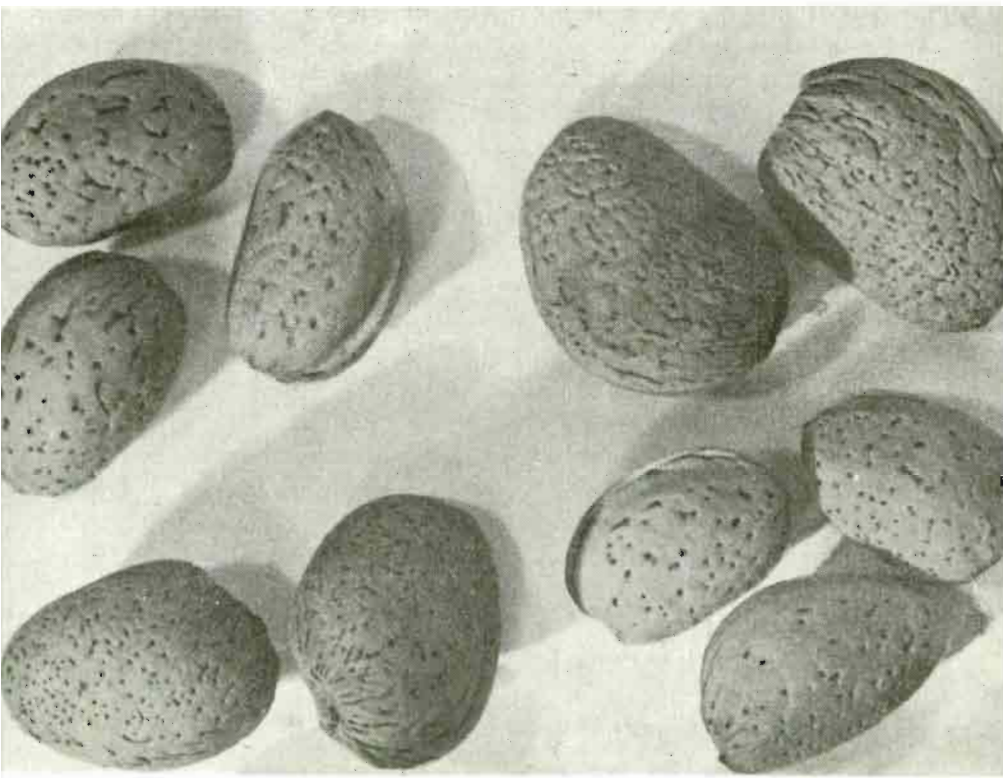
HOJAS DIVULGADORAS

Variedades de almendras

MADRID
OCTUBRE 1962
N.os 19 y 20 - 62 H

José López Palazón
Ingeniero Agrónomo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA
DIRECCION GENERAL DE COORDINACION, CREDITO Y CAPACITACION AGRARIA

VARIEDADES DE ALMENDRAS

Producción y comercio.

El almendro *(amygdalus comunis)* de la familia de las rosáceas, es uno de los árboles de cultivo extensivo más importante juntamente con el olivo.

La superficie plantada en nuestra patria es, según la última estadística, de 201.480 hectáreas con un número de árboles de 29.488.410 en plantación regular y de 11.642.300 en árboles diseminados.

Entre las provincias productoras más importantes se encuentran en primer lugar Baleares con un 34 por 100 de la superficie total dedicada en España a este árbol; Alicante y Murcia, con un 16 por 100; Granada, con 8 por 100; Castellón, con el 6 por 100; Tarragona, con 3,5 por 100, y Málaga, con el 2 por 100. Pero en cuanto al porcentaje de producción en relación a la total de nuestra patria; Baleares produce el 15 por 100; Alicante, el 11 por 100; Murcia, el 10 por 100; Castellón, el 8,3 por 100; Tarragona, el 4,4 por 100; Granada, el 3,4 por 100; Málaga, el 3 por 100, y el resto entre las demás provincias.

Los últimos datos estadísticos dan una producción de almendra de 1.551.000 Qm. Habiendo sido la exportación de 21.399 Qm. de almendra en cáscara y de 201.052 Qm. de pepita de almendra que reducidas a almendra en cáscara suponen 804.200 Qm., da un total de almendra en cáscara de 825.600 Qm. en números redondos. Ello supone una exportación del 53 al 55 por 100 de la producción total, aun cuando realmente ésta es mayor, ya que no figura la exportada en el turrón, siendo consumida en España alrededor del 35 al 40 por 100 de la producida.

La producción mundial y la nuestra varían bastante de un año a otro. En el último quinquenio fué de 3.950.000 quin-

ACLARACION IMPORTANTE.—Las fotografías de almendras que figuran en esta HOJA son a su tamaño natural.

tales métricos de almendra, de la que el 73,5 por 100 corresponden a España e Italia, el 9,5 por 100, a California; el 3,7 por 100, al Irán; el 3,2 por 100, a Turquía, y el 10,1 por 100, a los otros países productores.

La razón del gran consumo de almendra tanto en España como en el extranjero, puede ser su elevado poder nutritivo, muy superior a cualquier otro alimento vegetal, y aun también a la mayoría de los alimentos usuales de origen animal, ya que ésta tiene un porcentaje máximo de proteína del 21,9 por 100, mínimo del 16,3 por 100 y medio del 18,3 por 100, mientras que el porcentaje en prótidos de la carne de ovino, bovino y cerda oscila entre el 16 al 24 por 100. Por otra parte, dada su pobreza en carbohidratos, junto a su elevado poder nutritivo, constituye un indispensable y buen postre para los pacientes diabéticos (MARAÑÓN).

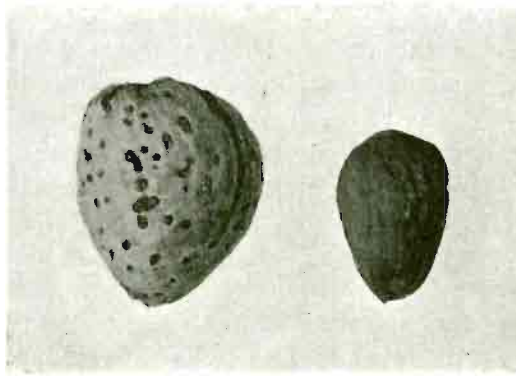
Clasificación.

Cada almendral grande o pequeño está por lo general formado por una mezcla de variedades en la generalidad de

MOLLAR CARTAGENERA.—Se destina a la exportación en cáscara.

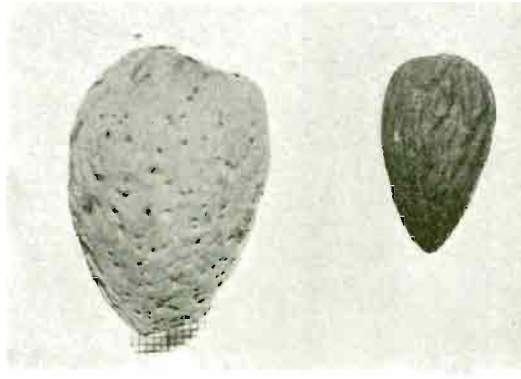
los casos de escaso valor agronómico y que se prestan mal a la formación de tipos comerciales, de aquí la necesidad de un buen conocimiento de las variedades; características, ren-

dimientos y aceptación en los mercados para una perfecta organización de las plantaciones, con miras al mercado exterior.



Mollar hormigonera.—Poco cultivada, pero de muy buen rendimiento en pepita.

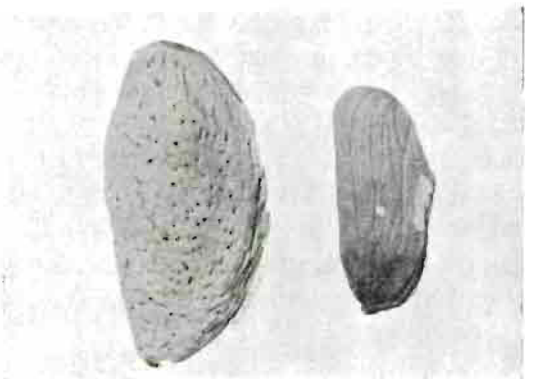
Pero para todo esto se precisa una buena agrupación de las variedades que aunque con distinto nombre de unas comarcas a otras sea la misma, y así poder agronómica-



Blanqueta.—Destinada a la exportación en cáscara.

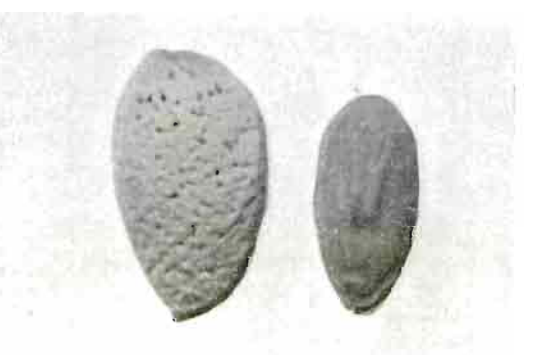
mente determinar sus condiciones óptimas de cultivo y producción según las zonas, en todas aquellas variedades de interés.

Las numerosas variedades de almendro que se cultivan en España y que en cada comarca se distinguen con nom-



Pico de cuervo.—Da buen rendimiento en pepita.

bres distintos, originan una gran confusión en la sinonimia de tales variedades, pues es indudable que muchas veces la misma variedad es distinguida con nombres distintos según



Piedad.—Destinada a la exportación en pepita.

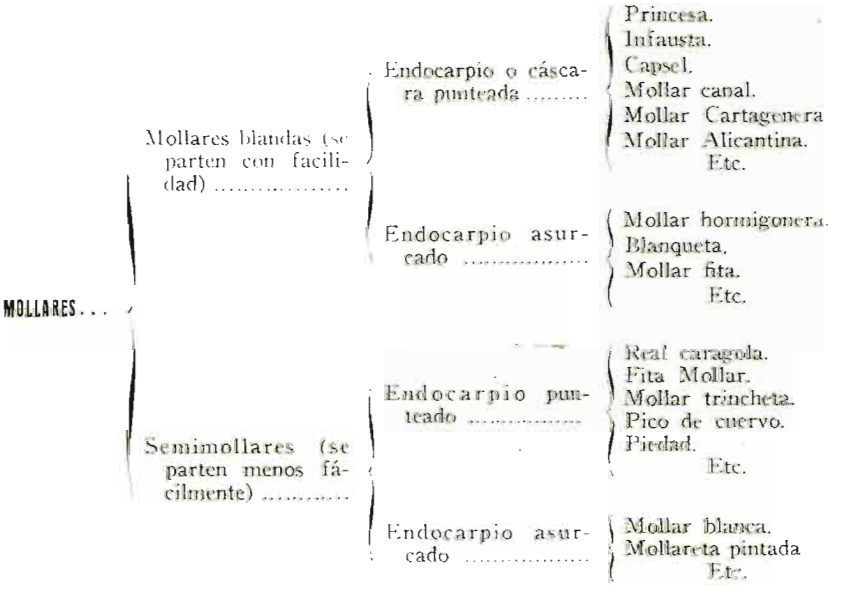
las zonas, salvo las más características. Para evitar este confusionismo se impone la agrupación de ellas, lo que precisa un largo trabajo de investigación y estudio botánico de

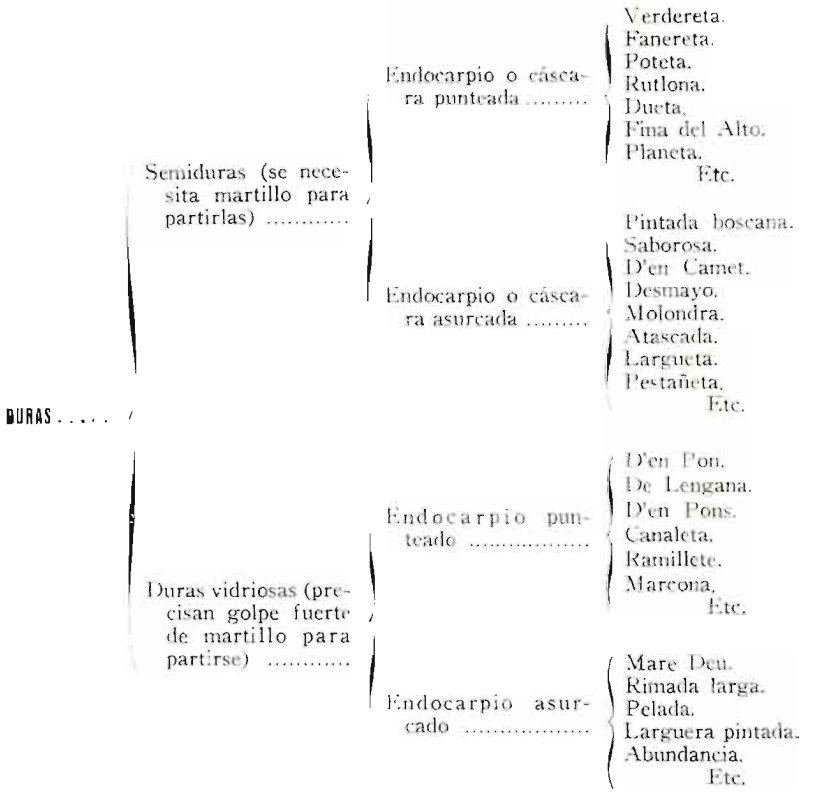
todas ellas, que sería interesante hacer, para llegar a su clasificación.

Lázaro Ibiza al tratar del *Amygdalus comunis*, considera las variedades almendro amargo (var. *amara)*; mollar (var. *fragilis)* de endocarpio blando y pepita dulce y el duro (var. *macrocarpa)* de frutos grandes, endocarpio duro y pepita dulce.

P. Estelrich, basándose en los caracteres del endocarpio leñoso clasifica los almendros baleares, en mollares, semimollares, semiduros y duros; aun cuando podía haber formado tres grupos, amargo, mollar y duro y dentro de estos dos últimos, distinguir el semimollar y el semiduro con el endocarpio o asurcado.

Atendiendo a esta empírica orientación (una entre las variadas que podían tomarse como base) se han agrupado las variedades más conocidas según el cuadro que sigue:

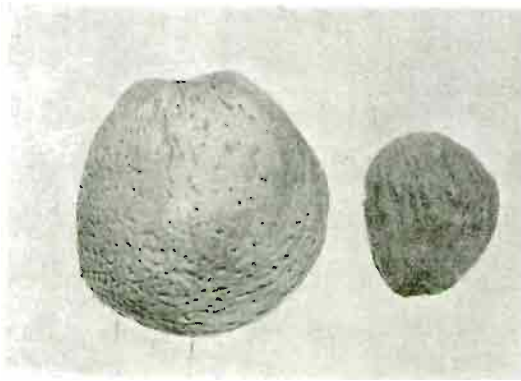




Además de las variedades indicadas de almendros explotados por el aprovechamiento de sus frutos comestibles, existen otras variedades de este árbol para ornamentación de parques y jardines y entre ellas el *Amygdalus communis foliis variegatis;* el *Persicoides,* de bellas flores rosas; el *Davidiana,* de origen chino; el *Orientalis,* oriundo de Persia, muy decorativo por su follaje plateado; el *Nana,* espontáneo en Siberia y Armenia, con las subvariedades *Georgica,* originaria del Cáucaso, y *Speciosa,* muy florífero, con flores grandes de color rojizo.

No todas nuestras variedades de almendros son de igual calidad y análogos rendimientos, por lo que se ha creído interesante, el divulgar de un modo somero algunas varie-

dades de almendras y dar a conocer los rendimientos en pepita, con la advertencia que éstos varían algo aunque poco de un año a otro según haya sido el desarrollo del año, ren-



MARCONA.—Muy cultivada para consumo como aperitivo.

dimientos que deben ser conocidos por los agricultores, para tener una idea sobre el valor de sus almendras, ya que el valor comercial es dado por dicho rendimiento.

Variedades españolas.

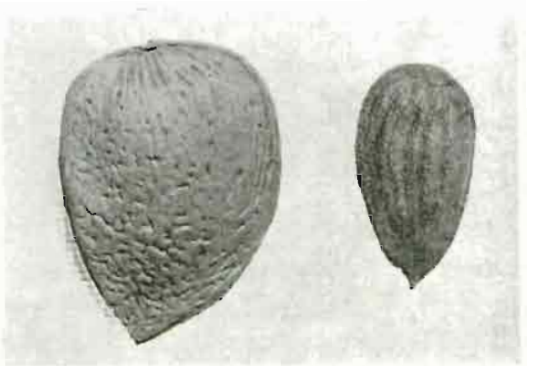
Para la descripción de nuestras variedades de almendras lo haremos según los tres grupos de mollares, semimollares y duras.

ALMENDRAS MOLLARES.

En este grupo se encuentran aquellas almendras con endocarpio o cáscara blanda, que puede partirse con facilidad como la mollar hormigonera así llamada por la excesiva blandura y escasa resistencia de su cáscara que puede con facilidad desmenuzarse con los dedos debido a su finura, su peso es muy pequeño, por lo que el rendimiento en pepita de esta variedad es muy elevado, oscilando entre el 40 ó 45 por 100 y su producción por pie de 1 a 1,5 kg.

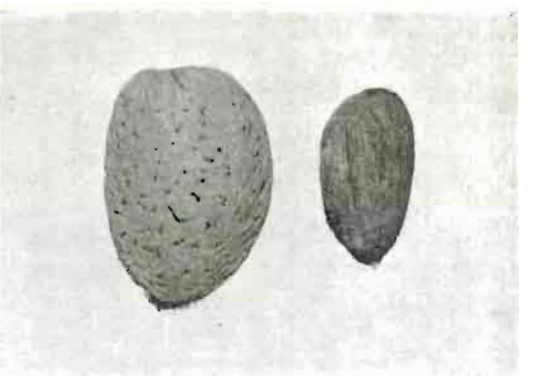
La denominación de mollar es corriente en muchas localidades, así se distinguen la mollar CARTAGENERA y la mollar

Alicantina, de calidad y tamaño de pepita muy buenas y un rendimiento que oscila entre el 35 y el 40 por 100. Les son muy convenientes los terrenos sueltos y de fondo; al árbol adquiere buen desarrollo.



Ramillete.—Su pepita se utiliza en repostería y para la exportación.

La mollar Fita, es una almendra de buen tamaño de 33 mm. de larga por 24 mm. de ancha, su pepita tiene 27

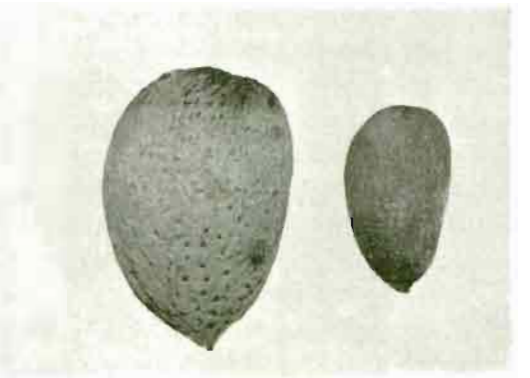


Planta Soto o Sotera.—Exportación de su pepita y elaboración de turrones.

milímetros de largo por 13 mm. de ancho, dando un rendimiento que oscila entre el 38 al 43 por 100, con una producción aproximada por pie de 1,5 a 2 kg., prefiere los

terrenos sueltos de fondo y en caso de sequía hay que darle algún ligero riego.

La BLANQUETA es una variedad mollar, no muy productiva y algo vecera, poco resistente a las enfermedades,



PLANETA.—Pepita de muy buena calidad. Se exporta.

pero en cambio es de calidad muy fina y apreciada, las dimensiones de sus ejes longitudinal y transverso de almen-

FINA DEL ALTO.—Para confitería y elaboración de peladillas.

dra y pepita son 42 mm. y 29 mm., y 28 mm. y 15 mm., respectivamente, le convienen los terrenos sueltos y de fondo. El rendimiento en pepita es del 32-35 por 100.

Almendras semimollares.

En las semimollares o de endocarpio y corteza semiblanda tenemos, entre otras, las que a continuación se exponen:

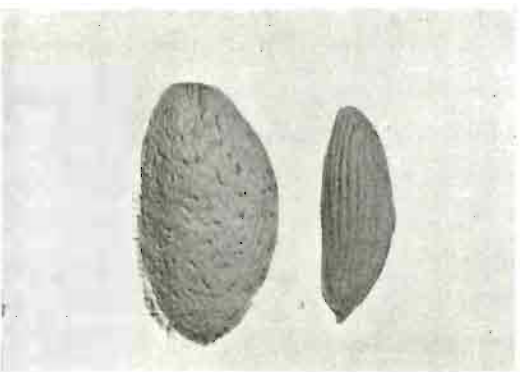
Pico de cuervo, así llamada por su semejanza con el pico de este animal; el eje mayor de la almendra mide 45 milímetros y el transversal, 24 mm.; en la pepita miden, respectivamente, ambos ejes, 31 mm. y 14 mm., con un rendimiento en pepita del 24 al 30 por 100 y una producción aproximada por pie de 1,5 a 2,5 kg.

Piedad, almendra de 35 mm. y pepita de 29 mm. de eje mayor con endocarpio punteado y un rendimiento en pepita del 30 al 33 por 100 con unos dos kg. de producción por pie.

Real Caragola es una variedad de tipo semimollar, el árbol es de porte esférico con ramos erguidos, hojas de regular tamaño alabeadas, irregularmente dentada, las flores son pequeñas de color rosado, su producción por pie es de 1,3 kg., con un rendimiento del 32 por 100.

Almendras duras.

En este grupo caracterizado por la dureza de su cáscara, se encuentran la mayor parte de las variedades de almen-



Zarqueta.—Su pepita se utiliza en repostería y para la exportación.

dras más cultivadas por ser más rústicas y productivas entre ellas:

MARCONA el árbol adquiere bastante desarrollo y es bastante productivo, resiste algo a las bajas temperaturas, las

MOLONDRA.—Variedad de muy buen rendimiento en pepita.

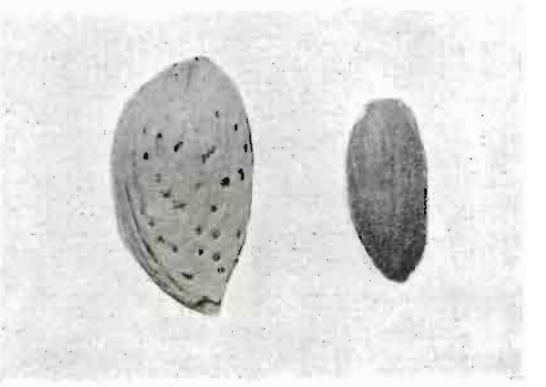
flores, de color de rosa, se agrupan en los ramos jóvenes de un año, florece por lo regular desde primero de febrero a me-

CARRETA.—Se utiliza para la elaboración de turrones.

diados de marzo, ofreciendo la ventaja sobre otras variedades, que por su floración tardía libra al fruto de helarse.

Es variedad productiva, de muy buena calidad de pepi-

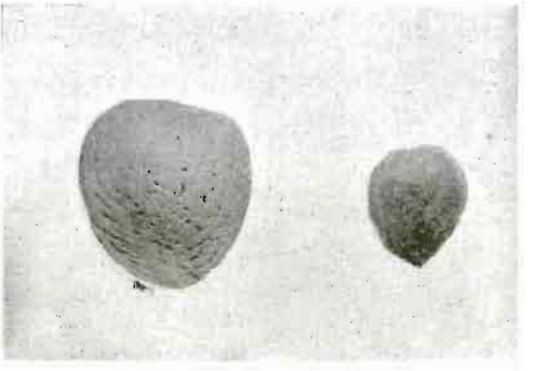
ta, que es muy buscada para su consumo natural o tostada. la almendra es redondeada, con un largo de 34 mm. y un ancho de 32 mm., su pepita mide 22 mm. su eje longitudinal por 17 mm. su eje transverso, su rendimiento en pepita



ABUNDANCIA.—Para la exportación y elaboración de turrones.

oscila entre el 22 al 24 por 100 y su producción aproximada por pie 1,8 a 3 kg.

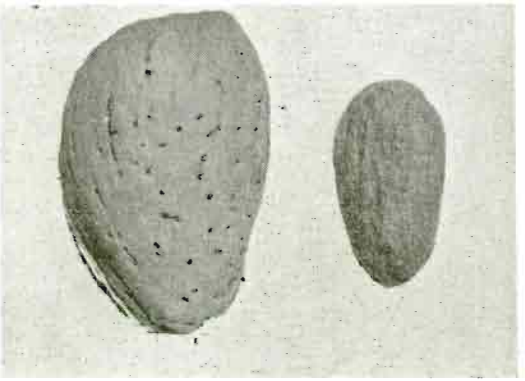
La variedad llamada RAMILLETE, así denominada por la



VERDERETA.—Variedad productiva y de elevado rendimiento en pepita.

forma de su floración a todo lo largo de las ramas de un año, es una variedad muy productiva y poco vecera, el porte del árbol es de copa semielíptica, con buen desarrollo. Su

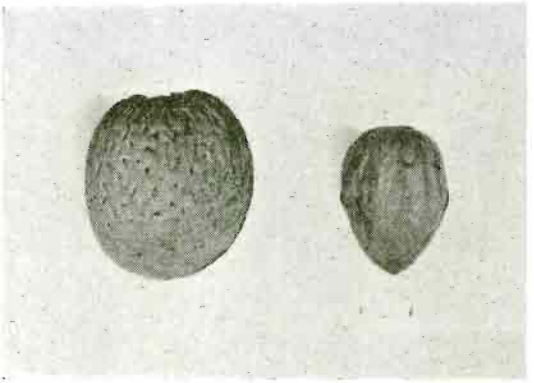
producción por pie oscila entre dos a tres kilogramos de almendra, con un rendimiento de 23 al 25 por 100; las dimen-



COMÚN BASTA.—Nombre con que se designa un gran número de almendras duras, que incluso llegan a tener nombres locales, como sucede casi seguro con la PLANTA SOTO o SOTERA, que es una almendra dura de la parte norte del Campo de Cartagena.

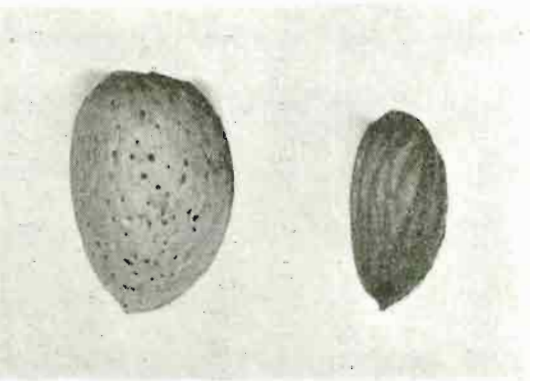
siones de la almendra y pepita son 40 mm. y 29 mm. y 30 milímetros y 16 mm. de ejes mayor y menor, respectivamente.

PLANTA SOTO, también llamada SOTERA, es una variedad dura cultivada en el Campo de Cartagena de buen rendimiento en pepita, 21 al 25 por 100, y una producción de dos a tres kilos por pie.



VINAGRILLA.—Almendra de gran producción, muy apta para cultivo en zonas frías.

Planeta, árbol de buen desarrollo, de copa estrecha y algo apiñada, muy productiva, con 2 a 3,5 kg. de almendra por pie, pero no presenta mucha resistencia a las enfermedades criptogámicas, es una excelente variedad por la



Jordi.—Cultivada para la exportación de su pepita.

Alcina.—Originaria de Alicante es muy cultivada en Baleares.

forma y gusto exquisito de la pepita, la que mide 25 milímetros de larga por 15 mm. de ancha, con un rendimiento en pepita del 21 al 25 por 100.

Fina del Alto, árbol de porte característico, debido a la tendencia de sus ramas hacia la horizontalidad, lo que le distingue de las demás variedades cuyas ramas presentan in-

clinación hacia arriba. Es una variedad de elevado rendimiento en pepita, del 30 al 32 por 100, de muy buena calidad, utilizada casi exclusivamente para la elaboración de las pe-

DURÁN.—Variedad resistente a las bajas temperaturas.

ladillas; cultivada en el Campo de Cartagena, va suprimiéndose en las nuevas plantaciones debido a su vecería y sustituyéndose por variedades más rústicas y productivas, aun-

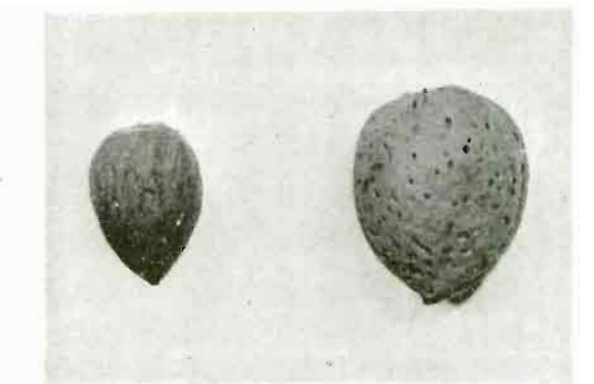
NOSTRO.—Produce buena pepita para la exportación.

que su pepita sea de superior calidad. La pepita mide 20 y 14 milímetros, respectivamente, sus ejes longitudinal y transversal.

Largueta, almendra de marcada diferencia en las dimensiones de sus ejes longitudinal y transversal, 28 y 9 milímetros, respectivamente, en la pepita, siendo su rendimiento del 21 al 23 por 100.

Molondra, variedad rústica de elevado rendimiento en pepita que oscila entre el 28 al 31 por 100, siendo ésta de buen tamaño.

Carreta, variedad rústica muy productiva con dos a tres



Rotjet.—Elevado rendimiento en pepita y de buena calidad. Para la exportación.

o tres y medio kilogramos de almendra por pie y un rendimiento en pepita del 25 al 29 por 100, se adapta bien a terrenos algo fuertes con subsuelo permeable. Las dimensiones de los ejes mayor y transverso de la almendra y pepita son, respectivamente, 29 y 31 milímetros y 22 y 13 milímetros.

Abundancia, variedad exigente en calidad de terreno, su almendra alargada mide 35 mm. de largo por 18 mm. de ancha y la pepita 25 por 11 mm. de largo y ancho, con un rendimiento del 25 al 32 por 100.

Esperanza, variedad cultivada mucho en la provincia de Tarragona, es muy productiva, dos a cuatro kilogramos por pie, con fruto redondeado y grueso, muy apreciado por su buena calidad y su rendimiento de un 29 por 100. Arbol de gran porte y vigor.

Desmayo, variedad dura; árbol de tamaño regular y buen vigor, con ramificaciones péndulas. Por estar las flores, por lo general, vueltas hacia abajo no se acumula en ellas el rocío y pueden soportar con menor peligro las heladas tardías y los fríos, aparte de su floración tardía; la almendra es grande, aplanada y puntiaguda. Es variedad de producción constante y abundante por lo que se va extendiendo en la zona septentrional del cultivo del almendro.

Pestañeta, árbol de buen desarrollo, seis a siete metros de altura, resistente al frío, flores rosadas, fruto ovalado

Sicilia.—Variedad muy productiva de origen italiano, cultivada en Baleares.

con endocarpio consistente con un rendimiento del 25 por 100.

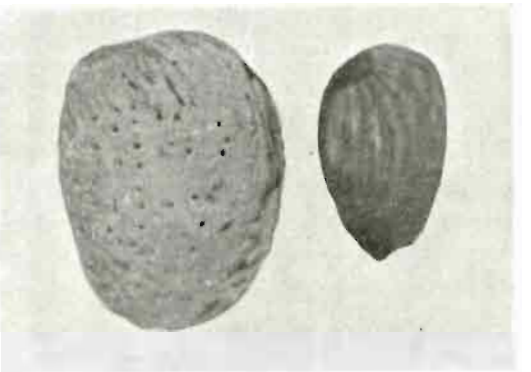
Lluch, es una variedad dura, árbol de forma redondeada y ramas erguidas, rústico y productivo, tres a cuatro kilogramos por pie, y un rendimiento en pepita del 25 al 30 por 100.

Poteta, variedad semidura, árbol de buen desarrollo en suelo fértil, muy productiva, unos tres kilogramos por pie, con un rendimiento en pepita de buena calidad del 22 al 24 por 100.

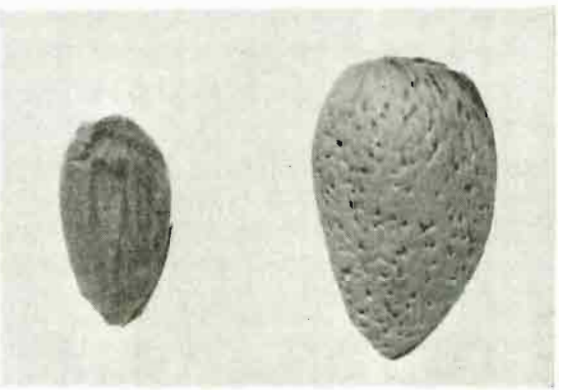
Verdereta, variedad dura; árbol de copa semiesférica, precisa suelos fértiles; en los pobres, adquiere poco desarrollo, su producción por pie es de unos 3 a 3,5 kg., con un rendimiento en pepita de un 31 por 100.

Canaleta, variedad dura, árbol de copa semiesférica y gran desarrollo, con muy buena producción, cuatro kilogramos por pie y un rendimiento de un 26 por 100.

D'en Pons, variedad de endocarpio consistente, árbol de copa esférica, con ramás erguidas, hojas elípticas de color



Castellé.—Se utiliza para la elaboración de turrones.



Vivot.—Variedad utilizada para la elaboración de peladillas.

verde claro, con dientes regulares, flores blancas, con una producción por pie de unos dos kilogramos y un rendimiento de un 28 por 100.

Talatona, variedad dura, árbol mediano, con ramas más bien caídas y forma redondeada, con una producción por pie

que oscila entre dos y tres kilogramos y un rendimiento en pepita de un 30 a 33 por 100.

D'EN TOTSOL, variedad semidura, árbol de buen desarrollo, copa de forma esférica, flores grandes, buena producción unos cinco kilogramos de almendra por pie y un rendimiento aproximado del 28 al 30 por 100.

D'EN TORRES, variedad semidura, árbol con copa de forma esférica, y mediano desarrollo, con producción por pie

CHINE.—Variedad muy apropiada para el tostado y repostería.

de 1,4 a 1,5 kg. y un rendimiento de un 30 a 32 por 100 en pepita.

DE ANDREU, variedad semidura, árbol de copa redondeada con ramas erguidas, hojas cortas, flores grandes blanco-rosadas, la producción por pie oscila entre dos y tres kilogramos, con un rendimiento del 27 al 30 por 100 en pepita.

RUTLO, variedad semidura, árbol de copa redondeada, flores en grupos, buena producción de unos cuatro kilogramos por pie con una rendimiento en pepita de un 26 a 29 por 100.

Además de las variedades mencionadas, pueden citarse: En la zona levantina la mollar COLMENA, con un rendimiento del 48 por 100; las duras HUESO DE MELOCOTÓN, con 36 por 100; PONSINA, 28 por 100; LABRADA, 24 por 100; DEL CID, 23 por 100; DEL LLOYO, 23 por 100; COMÚN, 20 por 100, les tres últimas muy rústicas.

En las Baleares: las semiduras *Jordi,* 29 por 100; *Alcina,* 24 por 100; *Duran,* 27 por 100; *Nostro,* 22-23 por 100; *Rotjet,* 30-33 por 100; *Sicilia,* 30 por 100; etc.

El grueso de todas estas pepitas oscilan entre un máxi-

Almendro MARCONA en floración.

mo de ocho milímetros y un mínimo de cinco, pudiendo estimarse un grueso medio de unos siete milímetros.

En las provincias de nuestra zona mediterránea, principalmente desde Tarragona hasta Málaga, las variedades *Desmayo* y *Esperanza,* etc., se extienden por Gandesa, Montblanch y Falset, en Tarragona; la *Mollar, Desmayo,*

Marcona, etc., en la de Castellón de la Plana; la *Pestañeta*, *Micaleta*, *Mollar*, *Marcona* y *Desmayo*, etc., por la de Valencia; *Castellé*, *Planeta*, *Pestañeta*, *Marcona*, etcétera, por la de Alicante; *Mollares Cartagenera* y *Alicantina*, *Marcona*, *Ramillete*, *Verdereta*, *Molondra*, *Carreta*, etc., por la de Murcia; *Desmayo*, *Mollar*, *Malagueña*, etc., por la de Almería; *Mollar*, *Pestañeta*, *Común*, etc., en la de Granada y la *Malagueña*, *Fita*, *Jordanas*, *Corcheras*, *Ardales*, *Romeras*, *etc.*, en Málaga.

Tales son algunas entre el gran número de variedades de almendras españolas, excelente fruto seco que por su demanda grande en el comercio interior y exterior constituye, por su exportación, un interesante manantial de divisas.

VARIEDADES DE ALMENDRA, DE BALEARES (1)

VARIEDADES	TIPO	Rendimiento kg. por pie	Rendimiento en pepita %
Real Caragola	SM	1,3	32
Fita Mollar	SM	0,86	40,7
Victoria Desmayo	SD	5,2	28,1
De Andreu	SD	2,9	27,5-30,3
De la Vara	SD	1,2	31,4
Poteta	SD	3,0	22-24
D'en Torres	SD	1,4	32,4
Viveta	SD	2,0	34,7
Fancereta	SD	1,8	20,2
D'en Totsol	SD	5,0	30,7
Gavarets	SD	0,6	31,5
Rutló	SD	4,4	29 2
Bolich	SD	3,5	19,4
Pintadeta	SD	2,7	32,0
Vinagrilla	SD	3,6	22,6
D'en Blanch	SD	2,5	26,7
Beyrita	D	1,4	31,4
Mare Deu	D	2,7	19,3
Pou de Establiments	D	2,0	21,7
Dueta	D	3,9	25,9
Verdereta	D	3,2	31,2
Canaleta	D	4,1	26,2
Seba	D	5,0	22,7
Agrina	D	3,6	19,8
Pou de Felanitx	D	3,8	29,7
Taiatona	D	2,5	33,2
D'en Pons	D	1,9	28,2
D'en Carme	D	4,6	19,6
Lluch	D	3,4	29 7

SM: semimollares; SD: semiduras; D: duras.

(1) Datos obtenidos del excelente *Estudio de las variedades del almendro de Baleares*, efectuado por el Ingeniero Agrónomo de la Estación Experimental Agrícola de Palma de Mallorca, don Antonio Marqués Ferrá.

VARIEDADES DE ALMENDRO CULTIVADAS EN LEVANTE

VARIEDADES	TIPO	Producción kg. por pie	Rendimiento en pepita %
Mollar Hormigonera	MB	1,0-1,5	40-45
Blanqueta	M	—	32-35
Mollar Fita	M	1,5-1,8	38-43
Mollar cartagenera	M	1,5-2,0	35-40
Pico de Cuervo	SM	1,5-2,5	24-30
Piedad	SM	2	30-33
Fina del alto	D	1,8-2,5	32
Abundancia	D	2,0-3,0	25-32
Verdereta	D	1,8-3,0	32
Molondra	D	1,5-3,0	28-31
Pestañeta	D	1,8-3,0	25
Peraleja	D	1,8-3,0	26
Esperanza	D	2,0-4,0	29
Carreta	D	2,0-3,0	25-29
De Soto	D	2,0-3,0	21-25
Atascada	D	1,8-3,0	27
Marcona	D	1,8-3,0	22-24
Desmayo	D	2,5-4,0	24
Picuda	D	—	24
Ramillete	D	2,0-3,0	23-25
Planeta	D	2,0-3,5	21-25
Largueta	D	—	21-23
Malagueña	D	—	24

MB: mollar blanda; M: mollar; SM: semimollar; D: duras.

Variedades extranjeras.

En el comercio exterior de este fruto seco el principal país competidor nuestro es Italia, y algo, aunque mucho menos, Francia, por lo que aunque sólo sea de un modo somero, creemos oportuno indicar algunas de las variedades de ambos países.

Entre las numerosas variedades italianas tenemos:

LADONIA, árbol de gran tamaño, muy vigoroso y poco vecero, resistente a las adversidades meteóricas y a las enfermedades, de floración tardía, de tipo Mollar, está considerada como una de las mejores variedades; su rendimiento en pepita es del 44 por 100. En la provincia de Bari se cultiva hasta los 250 m. de altitud.

SANTORO, variedad semidura; árbol de mediano tamaño, precisa suelos fértiles y buena exposición; pepita dulce,

grande, lanciforme y rendimiento del 34 por 100; se cultiva en la provincia de Bari, hasta los 150 m. de altitud.

TUONO, variedad semidura; árbol de tamaño medio, resistente a la sequía y enfermedades, se va difundiendo en zona de colina hasta los 200 m. de altitud; es muy productivo y precoz para empezar a producir; pepita dulce ovoidal aplastada y un rendimiento de 32,80 por 100.

FRAGIULIO es una de las mejores variedades de la Puglia, muy difundida en la parte noroeste de la provincia de Bari, hasta los 150 m. de altitud. Arbol de mediano desarrollo, productivo y poco vecero, no debe asociarse con gramíneas si se han de obtener productos de buena calidad; de tipo duro, su corteza o endocarpio es de color claro, pepita dulce, de forma ovoidal aplastada y rendimiento del 28,5 por 100.

GENCO, variedad dura; árbol de desarrollo medio, rústico, productivo, con buena resistencia a las adversidades metereológicas en el período de la floración, resistente a la sequía y enfermedades, con pepita dulce, grande, aplastada y rendimiento del 28 por 100.

PAPARRO, variedad dura, cultivada en Bari, hasta 250 metros de altitud; árbol de mediano tamaño, muy productivo y resistente a las enfermedades, de pepita dulce y grande rendimiento del 30 por 100.

RACHELE, variedad dura, muy difundida en la Puglia, hasta los 400 m. de altitud; árbol de gran tamaño, de porte erguido, de buena producción, resistente a las heladas, sequías y enfermedades; pepita dulce, grande, rugosa, de color amarillo oscuro, y 26 por 100 de rendimiento.

Entre las variedades francesas se indican las variedades mollares: *Princesse,* de muy buena calidad; *Fournat de Brezenaud*, de pepita muy gruesa, y *Des Dames,* de pepita muy fina, empleada en la fábricación de peladillas.

Entre las duras: *Conteau*, de pepita muy apreciada, floración tardía; *Fourcouronne,* de pepita de muy buena calidad. La *Matheronne*, de pepita voluminosa apreciada para consumo al natural (postres y aperitivos), y la *Trochet*, de pepita muy apreciada en confitería.

DEPOSITO LEGAL, M. 3.109-1958.

GRÁFICAS UGUINA - MADRID