

Ficha de producto Campaña 2014/15 Sector Frutos Secos

ALMENDRA



Principales datos de la almendra con cáscara. Andalucía.

	Superficie en producción (ha) (1)		Producción (t) (2)		Rendimiento (kg/ha) (1)	
	2012	2013	2012	2013	2012	2013
Secano	143.170	142.760	---	---	252	150
Regadío	5.249	5.653	---	---	918	654
Total	148.419	148.413	40.899	25.209	---	---

Fuente: (1) Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. 2012 y 2013 (provisional). CAPDER
 (2) Elaboración propia a partir de los datos de superficie en producción y rendimiento.

Almendra con cáscara		
Valor producción 2013 (millones €)	Valor producción 2014 (millones €)	Variación del valor
42,09	82,53	96%

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de las Macromagnitudes agrarias de Andalucía. CAPDER
 Datos 2014 provisionales.

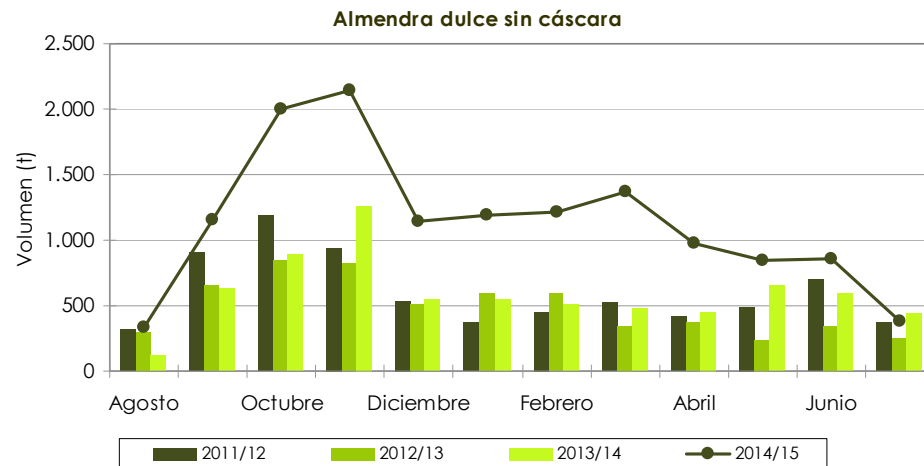
El valor de las exportaciones de almendra dulce sin cáscara ha ido incrementándose a lo largo de las últimas campañas. Destaca el fuerte incremento de la campaña 2014/15 con un 116% respecto a la campaña precedente. El volumen, sin embargo, se incrementó un 91%.

Exportaciones andaluzas de la almendra dulce sin cáscara

Exportaciones de almendra dulce (sin cáscara)				
	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
Volumen (t)	7.184	5.864	7.114	13.603
Valor (miles €)	29.926	30.700	51.965	112.449

Fuente: DATACOMEX. El valor de las exportaciones corresponde a un precio salida de almacén. Datos 2015 provisionales

Distribución mensual de las exportaciones



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de Datacomex. Datos 2015 provisionales

Tipos comerciales de la almendra



COMUNA

Se trata de una mezcla de variedades no especificadas, aunque desde el punto de vista de la comercialización es la más importante en Andalucía. Se usan preferentemente en pastelería, sobre todo sus formas industrializadas (bastones, láminas, granillo y harina).



LARGUETA

Almendra de semilla alargada, puntiaguda y algo plana. Este grupo engloba las variedades Desmayo blanco o Desmayo largueta. Su nivel de producción es medio-alto. Es de floración precoz y recolección semitardía. Dadas sus buenas condiciones organolépticas, es la variedad más empleada por los fabricantes de snacks y aperitivos. La preparación más frecuente es simplemente horneada con sal, aunque también se emplea para la elaboración de dulces navideños como las peladillas, en bombones y chocolates pralinés.



MARCONA

Almendra de sabor dulce y cáscara dura, se caracteriza por tener un grano bastante grande, de forma redondeada, tono muy blanco y ligeramente rugoso. Se trata de una variedad muy productiva y de maduración tardía. Comercialmente es la variedad más apreciada en el mercado y la más demandada por la industria repostera y turrонера.