

Avellana



[1]

Conocido científicamente como *Corylus Avellana* L. Con dimensiones promedio tales como diámetro de 10 mm a 15 mm y forma esferoidal, se obtiene un aceite de sabor fuerte.

Las avellanas se utilizan con profusión en confitería, garrapiñadas o mezcladas con chocolate, además combaten el colesterol.

> [3]NUEZ

NUECES

Links:

[1] https://www.laonce.com.mx/sites/default/files/7_Avellana_4_resize_0.jpg

[2] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/almendra>

[3] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/nuez-de-la-india>