



# CARAMEL MALT BARLEY MUNICH 100

## DESCRIZIONE

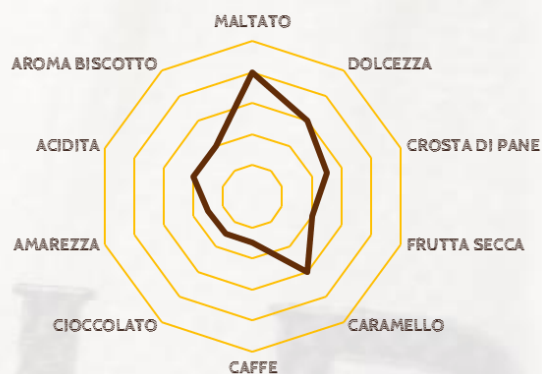
MALTO CAMELLATO PRODOTTO CON ORZO PER LA BIRRIFICAZIONE. NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE, L'ORZO IN GERMINAZIONE VIENE TOSTATO PER CAMELLIZZARE GLI ZUCCHERI PRESENTI

## APPLICAZIONE

MALTO UTILIZZABILE PER BIRRE INTENSE E DAL GUSTO PIENO, CARATTERIZZATO DALLE CLASSICHE NOTE MALTATE E DOLCI DEL MALTO MONACO. UTILIZZATO PER LE LAGER SCURE, ALE BELGHE E BOCK



UTILIZZO MASSIMO PER RICETTA CONSIGLIATO: 15%



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: MARRONE  
 ODORE: AROMATICO, CON NOTE DI CROSTA DI PANE  
 AROMA: AROMATICO, CON NOTE DI CROSTA DI PANE

COMPOSIZIONE 100 % ORZO

PAESE DI ORIGINE GERMANIA

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE	≤ 4.5 %	UMIDITA', METODO MEBAK
	≥ 75.0 % SS	ESTRATTO EBC
	80.0 - 120.0 EBC	COLORE DEL MOSTO
	9.5 - 11.5 %	PROTEINE

CONFEZIONE 25 SACCHI IN POLIPROPILENE - PP BAGS



# CARAMEL MALT BARLEY MUNICH 100

STOCCAGGIO E  
CONSERVAZIONE

24 MESI

CONSERVARE NELLA SUA CONFEZIONE ORIGINALE IN  
LUOGO FRESCO E ASCIUTTO (TEMP. <25°C E U.R. <65%),  
AL RIPARO DALLA LUCE SOLARE DIRETTA

ETICHETTATURA  
CONSIGLIATA

MALTO D'ORZO

## DISCLAIMER:

I DATI RIPORTATI NELLA PRESENTE SCHEDA SONO FORNITI DAL PRODUTTORE, CON LA NOTAZIONE CHE PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO NEI SETTORI SOGGETTI A REGOLAMENTAZIONI, IL CLIENTE E' TENUTO AD INFORMARSI ED ATTENERSI ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE NEL PROPRIO PAESE.

ABS BREW E' UN MARCHIO ABS FOOD SRL - PARTNER ESCLUSIVO PER L'ITALIA DEL GRUPPO:



## I NOSTRI CERTIFICATI:



CERTIFICAZIONE DI  
SICUREZZA E QUALITA'  
DEI PRODOTTI  
ALIMENTARI



CERTIFICAZIONE DI  
SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITA'



CERTIFICAZIONE DI  
FILIERA NON-OGM



CERTIFICAZIONE DI  
GARANZIA E CONTROLLO  
DELLA FILIERA  
BIOLOGICA



CERTIFICATO KOSHER