

MALT C.P.

DESCRIZIONE

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

APPLICAZIONE

MALTO CAMEL PILS DI COLORE BEIGE CHIARO, DONA GENTILI AROMI MALTATI E DI CAMELLO



UTILIZZO MASSIMO PER RICETTA
CONSIGLIATO: 20%



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: BEIGE CHIARO
 ODORE: AROMATICO, MALTATO
 AROMA: AROMATICO, MALTATO, CON GENTILI NOTE DI CAMELLO

COMPOSIZIONE

100 %

ORZO

PAESE DI ORIGINE

GERMANIA

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

≤ 4.5 %
 ≥ 76.0 % SS
 3 - 6 EBC
 9.5 - 12.0 %

UMIDITA', METODO MEBAK
 ESTRATTO EBC
 COLORE DEL MOSTO
 PROTEINE

CONFEZIONE

25 KG

SACCHI IN POLIPROPILENE - PP BAGS



MALT C.P.

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