

Malta de MIJO CHOCOLATE 70

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta tostada con intensidad media a alta en chocolate, café, vainilla y caramelo, que otorga una complejidad adicional a las cervezas.

Atributos dominantes: chocolate, café, vainilla, caramelo, moka.
Color: 70 SRM/L° - 140 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Dark Mild, Dark Lager, Browns, Porters, Irish Stout, Belgian Dark Strong.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **OVUNQUE**

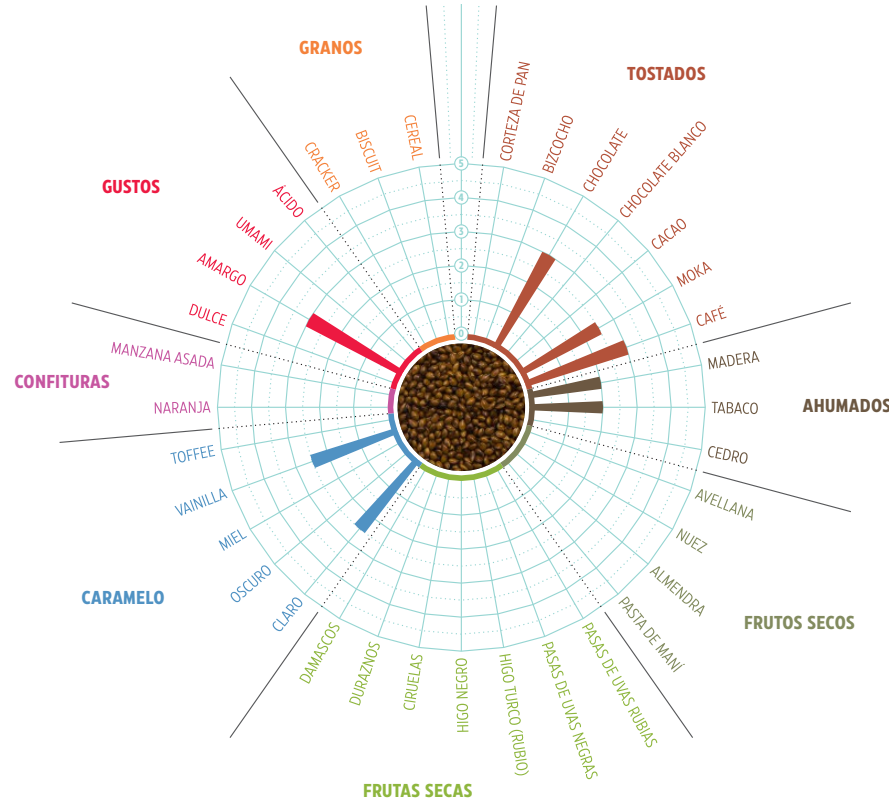
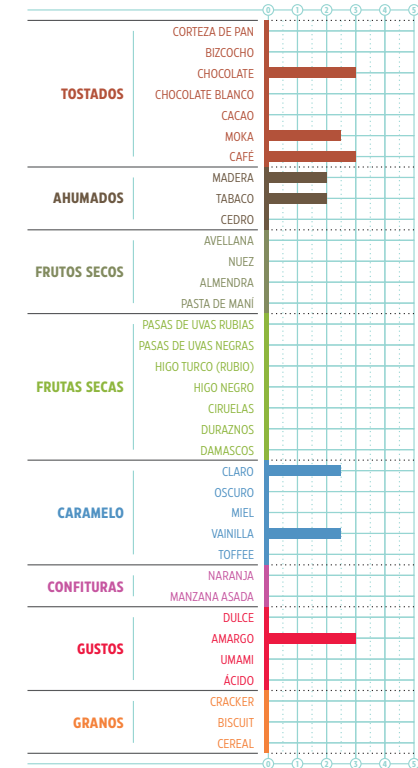


Gráfico desplegado



OVUNQUE
maltas inclusivas

“Creamos un nuevo mundo de sabores, aromas y colores que desafían los sentidos, a base de maltas y granos ancestrales, germinados y nutritivos, que permiten elaborar bebidas y alimentos saludables.”

www.ovunque.com.ar

✉ ovunquemalteria@gmail.com

📘 @ovunquemalteria

📷 [ovunque.malteria](https://www.instagram.com/ovunque.malteria)

📺 [Ovunque Maltas Inclusivas](https://www.youtube.com/Ovunque Maltas Inclusivas)