

Malta de MIJO TOSTADO 20

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta levemente tostada que aporta maltocidad, ideal para usar junto con el mijo pale en todos los estilos de cerveza.

Temperatura de gelatinización: >78° C.

Atributos dominantes: cracker, cereal, bizcocho, pasta de maní, vainilla y toffee. Color: 20 SRM/L° - 40 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 30%

Estilos de cerveza recomendados: para todos los estilos.

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

MALTAS ESPECIALES **OVUNQUE**

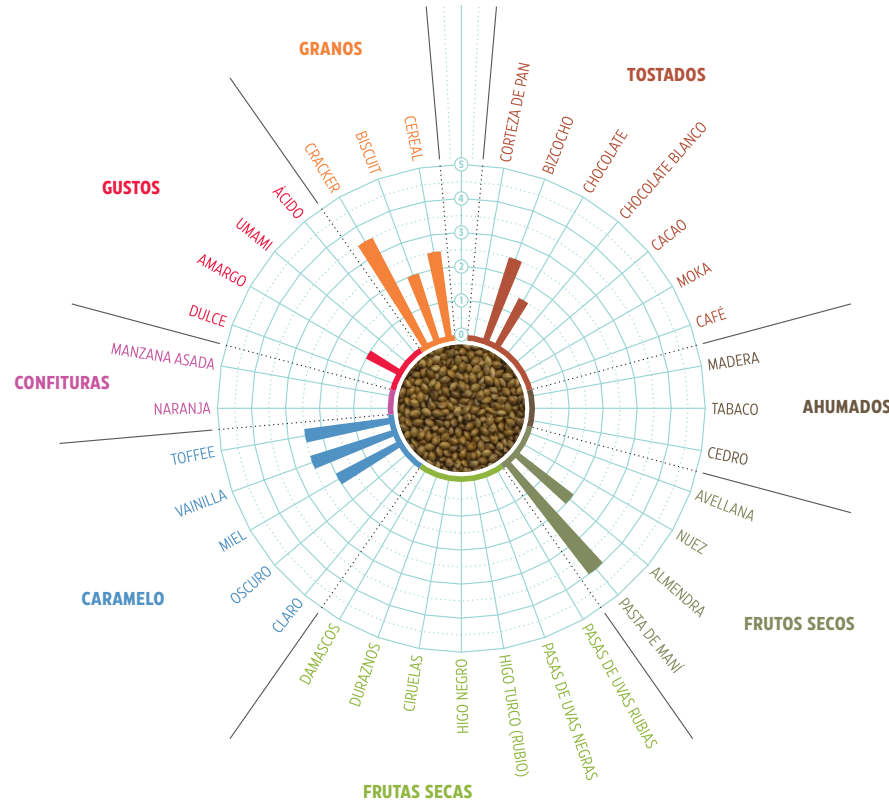
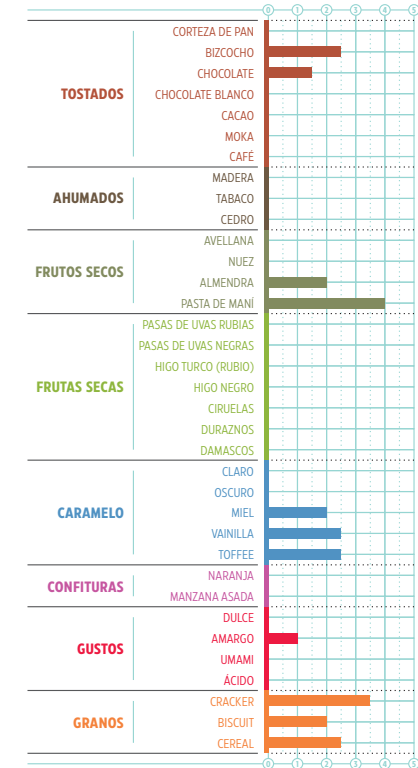


Gráfico desplegado



OVUNQUE
maltas inclusivas

“Creamos un nuevo mundo de sabores, aromas y colores que desafian 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)