

Malta de MIJO TOSTADO 40

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta con un tostado intermedio, que aporta complejidad a las cervezas por sus notas intermedias a chocolate, café y vainilla.

Atributos dominantes: chocolate, café, vainilla, madera.
Color: 40 SRM/L° - 80 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Milds, Scotch, Browns, Porters, Stouts, Belgian Dark Strong, Dunkel.

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

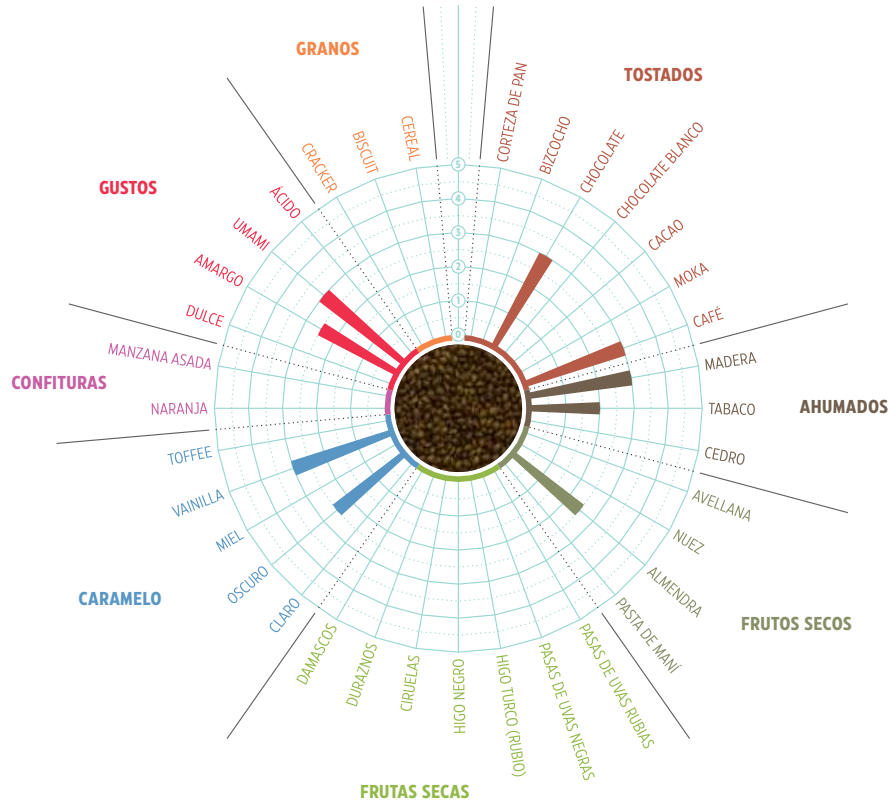
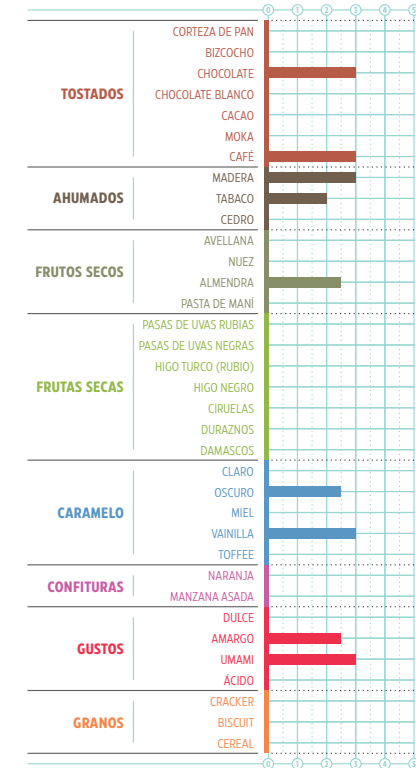


Gráfico desplegado



maltas
OVUNQUE
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)