

Malta de SARRACENO CARAMELO

Grano de trigo sarraceno malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta de sarraceno caramelo que aporta mucha complejidad a las cervezas. Presenta un alto contenido de proteínas que contribuye a la formación y retención de espuma.

Atributos dominantes: cacao, chocolate, vainilla, toffe, pasta de mani.
Color: 40 SRM/L° - 80 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Scottish, Browns, Porters, Stouts, Belgian Dark Strong, German y Czech Dark Lagers, Doppelbock, Dubbel, Special Bitter, Mild Bitter

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

MALTAS ESPECIALES OVUNQUE

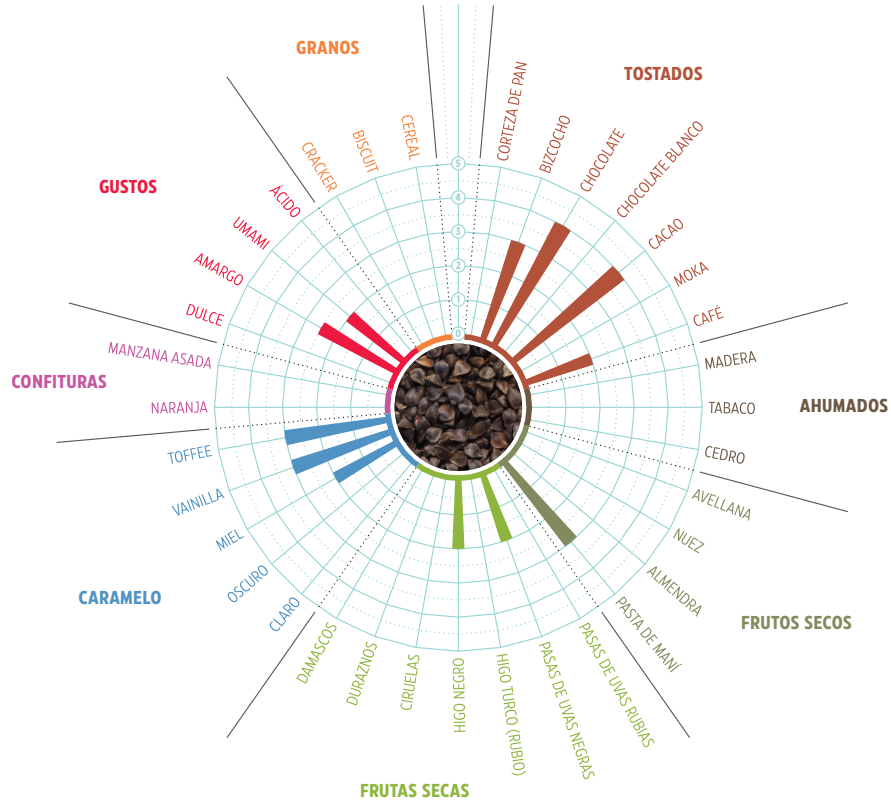
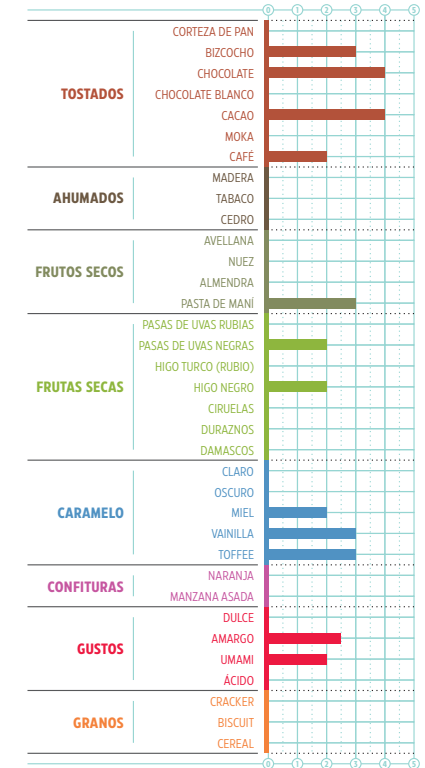


Gráfico desplegado



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)