

MIJO TOSTADO

Grano de mijo libre de gluten y agroecológico.

Mijo tostado sin maltear, ideal para resaltar en cervezas oscuras perfil de tostados intensos.

Atributos dominantes: café, chocolate, madera, tabaco.

Color: 140 SRM/L^º - 280 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Stouts, Porter, Dark Lagers.

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

GRANOS TOSTADOS **OVUNQUE**

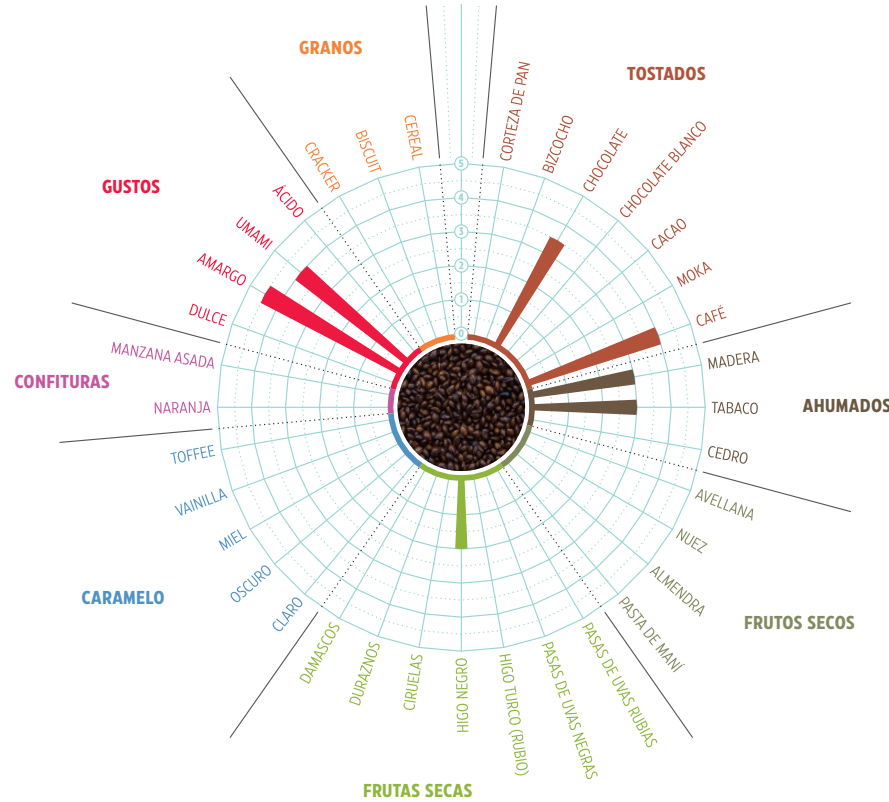
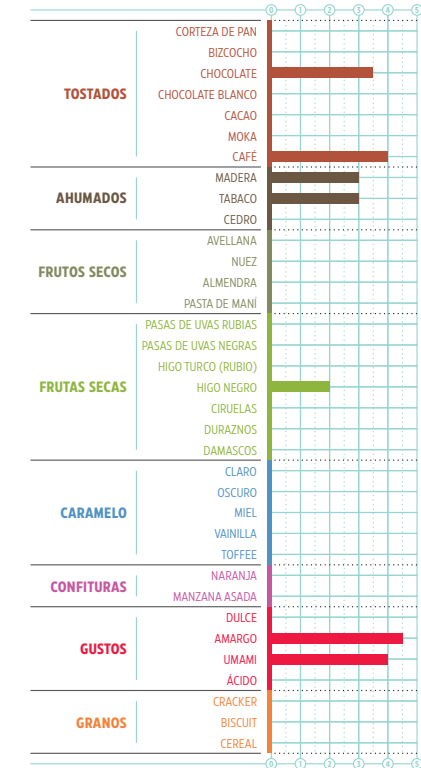


Gráfico desplegado



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)