

SARRACENO TOSTADO

Grano de trigo sarraceno libre de gluten y agroecológico,

Sarraceno tostado sin maltear, aporta complejidad a cervezas oscuras por sus notas intensas a chocolate, café y corteza de pan.

Atributos dominantes: corteza de pan, bizcocho, chocolate, café
Color: 60 SRM/L° - 120 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Amber Lager, Stouts, Bocks, Dunkel, Porters, Dubbel, Belgian Dark.

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

GRANOS TOSTADOS **OVUNQUE**

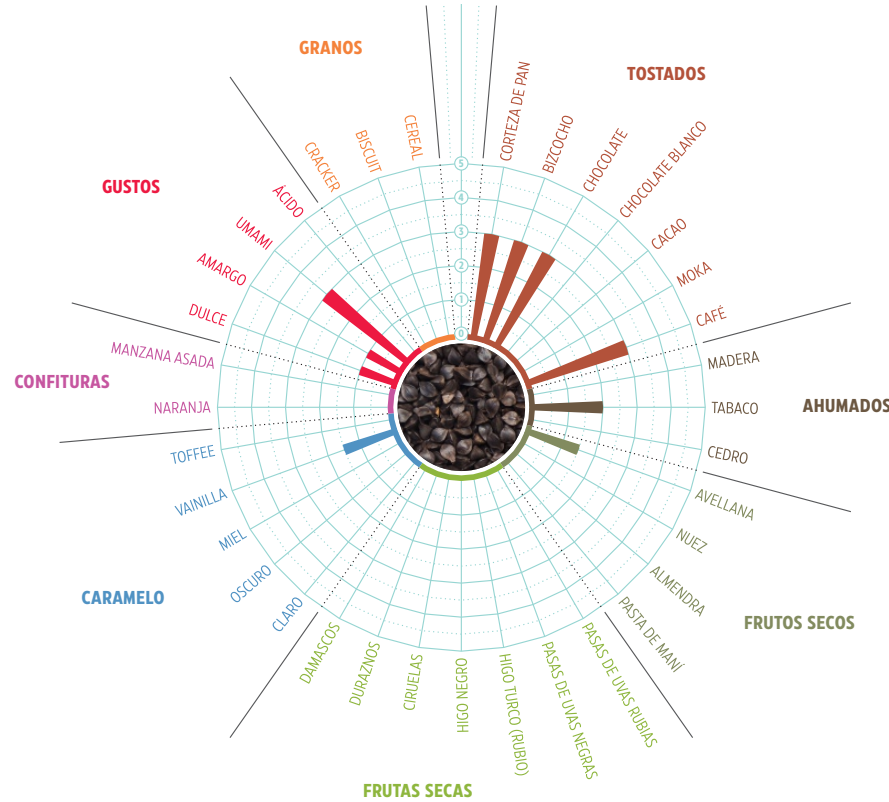
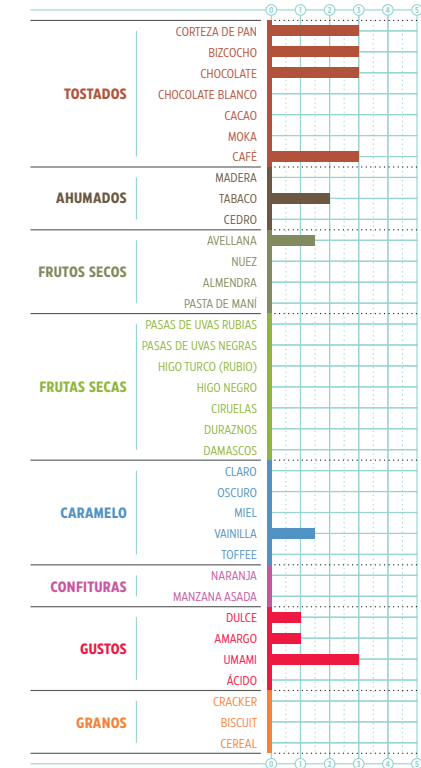


Gráfico desplegado



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

✉ ovunque malteria@gmail.com

📘 @ovunque malteria

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

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