



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

Afgrødeår 2021

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	220 (83.1)	280 (105.6)

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!

Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;

Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!

Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoenalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;

Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence

ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium

Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB