Castle Malting®

Be

C

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
pH值

特性

深色的比利时焦糖麦芽。高

特征

黄金Cara麦芽带一种浓郁的焦糖香味和独特的太妃糖味道，给予了啤酒丰富的琥珀颜色。焦糖麦芽的最大特征就是呈现

Usage

棕色及黑啤酒。最多20%。

贮藏&保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快的环境。在这样的条件下，24个月内用完。已研磨的麦

包装

我们提供您所需的麦芽包装公斤袋装、400至1250公斤的公斤袋装)/盘和1250公斤集装箱出口。

CERTISYS 认证机构：CERTISYS 地址：A
我们提供的有机麦芽是由Cast Malting(MalterieduCh tea BIO 01认证)

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到178-2002，可做到100%追溯。

我们所有的麦芽产品遵循传统制麦工

我们所有的麦芽不含有任何1829/200

麦芽的制造过程严格遵守国际认可的

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过

您可通过访问我们的网站www.castle

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil,
BE0455013439;CBC Banque SA -