Belgian Malts that M

麦芽规

CH TEAU CHOCOLAT LIGHT
收获年份

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度

特性

这是城堡著名的巧克力麦芽的淡色版。干燥炉焙烤温度：最

特征

城堡淡色巧克力麦芽是一款完美介于咖啡麦芽和巧克力麦芽之间的品种。颜色比咖啡麦芽略深，淡色巧克力麦芽给啤酒

Usage

棕啤和黑啤类别，比如棕色艾尔。最多使用7%。

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(<22° C)和干爽(<35RH%)的环境。在这样的条件下，我们建议未经研磨的麦芽，请在24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内使用完毕 。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式： 散装集装箱、25公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤公斤袋装)/盘和1250公斤 (大装袋)/盘。所有的包装方式均集装箱出口。

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到制麦过程的各项工序，直至产品的运输178-2002，可做到100%追溯。

我们所有的麦芽产品遵循传统制麦工艺， 9天以上的制麦工艺赋予麦芽卓越

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分，确保我们全部的麦

麦芽的制造过程严格遵守国际认可的HACCP(危害分析关键控制点) 体系和

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留农药限量、除草剂限量

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可通过访问我们的网站www.castlemalting.com来直接查看和打印您所购买

La Malterie du Ch teau SA
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Cen
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castl
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11