



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE®

Erntejahr 2023

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	75.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Merkmale

Belgisches Bio Schokolademalz. Geröstet bei 220°C und später schnell gekühlt, wenn die gewünschten Farbe erreicht ist.

Eigenschaften

Château Chocolat Nature ist eine sehr geröstete Bio Malzsorte mit einer tiefen Braunfärbung. Daher hat diese Bio Malzsorte ihren Namen bekommen. Château Chocolat Nature wird benutzt, um die Bierfarbe zu ändern, dabei wird dem Bier ein nussiges und geröstetes Aroma verliehen. Château Chocolat Nature hat viele ähnliche Eigenschaften wie Château-Black-Malz, aber verleiht eine geringere Bitterkeit und ist mit 200 EBC heller als Black, weil es für kurze Zeit gedarrt wurde, und die Endtemperatur nicht so hoch ist.

Einsatz

Braunbiere, kräftige, dunkle und schwarze Bio Biere, wie Porters, Stouts und Braun Ales; bis zu 7%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.



Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermలాan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert, bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94,
7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB