项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度

特性
独特的比利时麦芽

特征

本身带有一股像刚出炉的面包和饼干的香味，饼干麦芽带出明显的「烤面包」香味。它同时也给予了麦汁一道浅至中度

Usage
所有特别类型的啤

贮藏& 保存
麦芽应该贮藏于清 的环境。在这样的 24个月内用完。已

包装
我们提供您所需的 公斤袋装、400至1 公斤袋装)/盘和125 集装箱出口。

认证机构: CERTISYS
我们提供的有机麦芽是
Malting(Malteriedu
BIO 01认证)

重要
我们所有的麦芽产品从大麦 178-2002, 可做到100%追溯
我们所有的麦芽产品遵循
我们所有的麦芽不含有任何
麦芽的制造过程严格遵守国
我们所有的麦芽符合欧盟和
我们所有的麦芽的运输仅采
您可通过访问我们的网站w

Malting Plant: Rue de Mo
Rue de Mons (Bel) 94, 797