



CH TEAU WHEAT AROME
收获年份 201

特征
城堡焦香小麦芽给啤酒增加一股烘烤小麦的焦香味，还有一丝不易察觉的烤面包和饼干香气。啤酒呈现金色色调，酒体

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，直至产品的运输交付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的品质。

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分，确保我们全部的麦芽产品均符合欧盟和全球法规的要求。

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ISO 9001质量管理体系。

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、杀虫剂限量。

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的产品证书。

La Malterie du Cheval SA (Ca)
 Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center:
 Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemal.be
 BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tour
 Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700