



## Viking Malt Fumé - 7-10 EBC - 1 kg

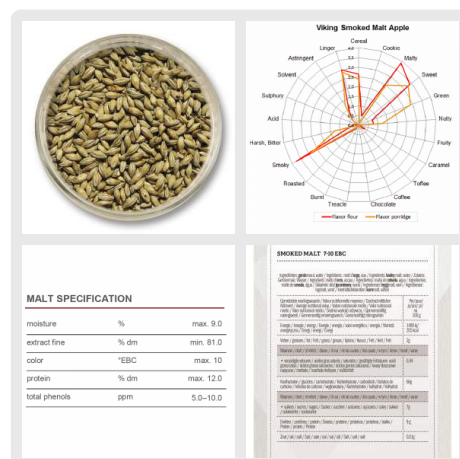
Les malts fumés sont obtenus à partir d'orge de printemps brassicole à deux rangs de la variété null-LOX. Les saveurs de ces malts ressemblent à celles du malt pilsner, avec un goût fumé puissant dépendant du type de bois utilisé pour le fumage. Nous pouvons utiliser du bois de pommier, de hêtre, de cerisier, de merisier et de poirier provenant de zones écologiquement propres. Les températures de traitement relativement basses permettent de préserver les activités enzymatiques et autres bonnes propriétés de brassage.

### Applications

Du point de vue du brassage, les malts fumés peuvent être considérés comme des malts pilsner dotés d'un arôme spécial étant donné que les malts fumés ont une saveur et un profil de goût qui ne sont pas trop dominants. Les malts fumés peuvent aussi être utilisés comme épices dans les boulangeries.

### Le saviez-vous ?

Pour fumer notre malt, nous utilisons du bois provenant de zones naturelles uniques situées au nord-est de la Pologne. Ces zones sont appelées les « poumons verts de la Pologne ».



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1.013 kg
Longueur	24 cm
Hauteur	5 cm
Largeur	20 cm
Code EAN	5420069834272

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)