

CENTRAL

ALTIPLANO®

MALTERÍA E INSUMOS

**CEBADA
TOSTADA**



**100%
MEXICANA**

Estilos recomendados:

Porter, Stout y estilos que requieran ajuste de color, sabor y aroma como: Vienna y Bock.

Cebada mexicana 2H procesada dentro de la Ex-Hacienda Virreyes en Oriental, Puebla.

Perfil sensorial:

De color ámbar oscuro a marrón intenso. Presenta sabor a cereal pero con un pronunciado tostado. Aroma ligeramente ahumado y torrefacto pero con matices de caramelo y café. Su textura es crocante.

La cebada tostada se elabora a partir de granos de cebada no malteada, los cuales son sometidos a un proceso de tostado controlado lo cual provoca cambios físicos y químicos significativos en su estructura molecular y composición.

ALMACENAMIENTO:

En un ambiente limpio, seco, sin aromas y con temperaturas menores a los 15°C.

Color
300.5-376
°L

Extracto
70% mín.

Parámetros:

Parámetro	Unidad	Valor
Humedad	% (m/m)	5 Máx.
Extracto Base Seca	% (m/m)	70 Mín.
Color	EBC	800 – 1000
Color	°L	301 – 376
Proteína Total Base Seca	% (m/m)	12 Máx

Porcentaje recomendado:
El indicado en receta.

www.altiplano.mx

MSc Armando Ochoa

Dirección de calidad.

Certified in Malting by



Chartered
Institute
of Brewers
and Distillers



KOSHER



Ex Hacienda Virreyes, Oriental, Puebla. Prolongación 37 norte 3401. Carretera Libres - Oriental. CP. 75020