

## Sirop de Malt bio



### Qu'est-ce que le Sirop de Malt Bio ?

Le sirop de malt biologique est un édulcorant liquide naturel et sain à base d'orge biologique et d'eau. C'est un sirop visqueux brun foncé avec une riche saveur maltée. Il est produit en faisant germer des grains d'orge biologique, en les séchant, puis en les cuisant avec de l'eau pour en extraire les sucres. Le sirop de malt biologique peut être utilisé dans diverses applications telles que la pâtisserie, le brassage, les sauces, les marinades et les desserts. Il peut rehausser la saveur, la couleur et la texture de vos produits. Le sirop de malt biologique a une douceur inférieure à celle du sucre raffiné et d'autres sirops, et une valeur nutritionnelle plus élevée. Il contient des glucides complexes, des minéraux, des vitamines et des enzymes bénéfiques pour la santé. Le sirop de malt biologique a également un faible indice glycémique et un effet prébiotique, ce qui signifie qu'il favorise la croissance de bonnes bactéries dans l'intestin.



Nous proposons du sirop de malt biologique avec différentes spécifications, allant du clair au foncé. Le cahier des charges indique le degré de torréfaction et de caramélisation des grains d'orge. Plus le sirop est léger, plus la saveur est douce et plus l'activité enzymatique est élevée. Plus le sirop est foncé, plus la saveur est forte et plus l'activité enzymatique est faible. **Light** : Cette spécification a une couleur marron clair et une légère saveur maltée. Il convient aux applications qui nécessitent une douceur subtile et une activité enzymatique élevée, telles que le brassage, la fermentation et la germination. **Medium** : Cette spécification a une couleur brun moyen et une saveur maltée modérée. Il convient aux applications qui nécessitent une douceur et une saveur équilibrées, telles que la cuisson, les sauces et les marinades. **Dark** : Cette spécification a une couleur marron foncé et une forte saveur maltée. Il convient aux applications nécessitant une douceur et une saveur riches, telles que les desserts, les bonbons et le chocolat. Tous nos sirops de malt biologiques sont certifiés par les normes biologiques de l'UE et de l'USDA, sans gluten, sans OGM, végétaliens, halal et kosher. Ils sont produits avec des grains d'orge biologiques de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

## spécification

Spécification	Lumière	Moyen	Sombre
Apparence	Liquide visqueux brun clair	Liquide visqueux brun moyen	Liquide visqueux brun foncé
Odeur	Malté doux	Malté modéré	Malté fort
Goût	Légèrement sucré	Modérément sucré	Richement sucré
Solubilité	≥99%	≥99%	≥99%

Spécification	Lumière	Moyen	Sombre
Teneur en humidité (%)	≤25.0	≤25.0	≤25.0
Brix (°)	75-80	75-80	75-80
PH	5.0-6.0	5.0-6.0	5.0-6.0
Puissance diastatique (°L)	≥60	≥30	≤10
Métal lourd (Pb)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

## Emballage

