



HOLGRAN

[INGRÉDIENT MALTÉ NATUREL]

Flocon de blé malté apportant croustillant et saveur

LES FLOCONS DE BLÉ MALTÉ

Ils sont fabriqués dans notre usine dédiée en Angleterre qui utilise un procédé qui consiste à initier la conversion naturelle de l'amidon en maltose. Cela confère au flocon, puis au produit fini, une saveur douce et sucrée de noisette.

Holflake offre des notes de caramel maltées uniques, le flocon offre ainsi une douceur de malt toasté et du croustillant. Ces flocons peuvent être également concassés donnant une bonne stabilité au produit final et fournir une source naturelle de goût et de texture.

Holflake peut être utilisé individuellement ou associé à d'autres ingrédients en fonction de vos besoins.

LES PRODUITS DE LA GAMME

CARACTÉRISTIQUES	
HOLFLAKE	Flocon Holgran avec d'excellentes tonalités maltés caramélisées. Particulièrement adapté pour la fabrication de pain et produits de boulangerie, à intégrer dans la pâte au pétrissage ou en finition.
MALTFLAKE	Flocon Holgran avec d'excellentes tonalités caramélisées et maltées. Une solution parfaite pour introduire du malt mais aussi pour réduire l'acrylamide dans le pain et les produits de boulangerie.
ULTRAFLAKE	Flocon de blé malté avec une saveur légèrement plus prononcée; notes maltées plus développées dans le profil de saveur global. Parfait pour une utilisation dans une gamme de pain et de produits de boulangerie.
THINFLAKE	Une version simplifiée de Holflake, soumise à un processus de trempage légèrement plus court. Idéal pour la production de pain et de tortillas.
HOLCUT	Une version simplifiée de Holflake, idéale pour les biscuits et les produits de grignotage.

Sac de

20 kg

Ingrédients : flocon de blé malté

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Organisme : non OGM

Allergène : gluten

AB | MAURI



HOLMALT

[INGRÉDIENT MALTÉ NATUREL]

Farine d'orge malté apportant goût et couleur

LES FARINES D'ORGE MALTÉ

Les farines d'orge malté de la gamme Holmalt ont été créées pour permettre aux boulangers d'améliorer le goût et la couleur de leur produits.

Nos farines d'orge malté d'excellence conviennent à une utilisation dans les produits pour donner des notes légères et crémeuses ou plus foncés et plus denses.

Le malt naturel de haute qualité Holflake produit à Gainsborough a été soigneusement sélectionné pour être intégré lors de la création de notre gamme de produits Holmalt Barley Malt Flour.

LES PRODUITS DE LA GAMME

CARACTÉRISTIQUES	
HOLMALT 50	Notre farine de malt d'orge la plus claire, convient à une vaste gamme d'applications dans le pain et les produits de boulangerie.
HOLMALT 230	Farine d'orge maltée à la torréfaction moyenne, tant en couleur qu'en goût.
HOLMALT 230 (SF)	Farine d'orge maltée à la torréfaction moyenne, tant en couleur qu'en goût. Sans soja.
HOLMALT 430	Notre farine d'orge maltée la plus foncée.

Sac de

20 kg

Ingrédients : farine d'orge malté

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Organisme : non OGM

Allergène : gluten

AB | MAURI