



# 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	
<b>HOLFLAKE</b>	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.
<b>MALTFLAKE</b>	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.
<b>ULTRAFLAKE</b>	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.
<b>THINFLAKE</b>	Une version simplifiée de Holflake, soumise à un processus de trempage légèrement plus court. Idéal pour la production de pain et de tortillas.
<b>HOLCUT</b>	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**

AB Mauri France - 40 /42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43 - Fax 04 78 62 30 92

info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr



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

AB Mauri France - 40 /42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43 - Fax 04 78 62 30 92

info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr