



< retour

Epicerie

Malt



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Céréales

Malt pâle (Pale Malt) : Le malt pâle est une variété de malt utilisée dans la majorité des bières anglaises et européennes. Il est réalisé avec plusieurs variétés d'orge.

Malt crystal 60L : Le malt crystal est utilisé dans n'importe quelle bière pour donner plus de saveur et de couleur. Le 60L apporte une touche de caramel.

Malt rye : Ce malt apporte une touche épicée à la bière.

Malt pilsner :C'est un malt Belge très pâle notamment utilisé dans les bières belges.

Malt Cara 60 :Cara est une marque de malt. Le 60 donne une coloration légèrement rouge.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

368
kcal

protéines

13,10
g

glucide

77,40
g

lipide

1,90
g

calcium

48,00
mg

* Source de
données :
AFSSA

sodium

80,00
mg

phosphore

294,00
mg

fer

4,00
mg

vitamin
B1

0,49
mg

vitamin
B2

0,31
mg

vitamin
B3

9,00
mg

Bière ibu barleywine [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16400>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16400>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/biere-ibu-barleywine>