Компания ООО «Курский солод» предлагает к поставке специальный карамельный солод, произведенный из ячменя европейских сортов, выращенного в собственном агропроекте. Солод производится в новом цеху обжарки, на новом чешском оборудовании, на единой производственной площадке с основной солодовней.

***Солод карамельный 100 ЕВС***

придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темному лагеру

*- цветность 100 +/- 10 ЕВС*

*- влажность не более 5,0 %*

*- экстракт АСВ не менее 75 %*

*- фасовка в мешках по 25 кг*

Возможно изготовление карамельного солода по индивидуальным заказам с индивидуальной цветностью в диапазоне от 50 ЕВС до 300 ЕВС.

Минимальная партия карамельного солода при индивидуальном заказе - 2000 кг. Отгрузка от одного мешка на условии FCA ООО «Курский Солод», или со складов компании в Москве, Самаре, Кинешме, Новосибирске, Краснодаре, Санкт-Петербурге.