



Galletti *dolcificanti naturali da cereali*



Galletti Estratti e sciroppi di cereali

	Tipo	Stato	BIO	Kosher	Materia prima	Origine	Sostanza secca %	Destrosio equivalente	Potere diastatico UP	Carb. Totali g/100 g	% Fruttosio	% Glucosio	% Maltosio	% carb>DP2	Proteine	AW	Glutine
G-Rice 58	Sciroppo	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Farina di riso	Italy	80/82	58/60	0	76	0	28/34	44/48	rimanenza	0,3/0,6	0,70	<20ppm
G-RiceB 62	Sciroppo	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di riso bio	Italy	80/82	58/62	0	76	0	28/35	44/50	rimanenza	0,3/0,6	0,70	<20ppm
G-MaisB 30	Sciroppo	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di mais bio	UE	80/81	25/30	0	76	0	4/8	12/16	rimanenza	0,3/0,6	0,78	<20ppm
G-MaisB 60	Sciroppo	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di mais bio	UE	80/82	60/65	0	76	0	30/38	40/50	rimanenza	0,3/0,6	0,72	<20ppm
G-MaisB 48	Sciroppo	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di mais bio	UE	80/82	45/48	0	76	0	8/10	45/55	rimanenza	0,3/0,6	0,74	<20ppm
G-MaisB F28	Sciroppo	Fluidico con media viscosità	✓	✓	Farina di mais bio	UE	74/76	76/80	0	74	25/30	33/38	18/23	10/13	0,2/0,4	0,73	<20ppm
G-MaisMaltB 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di mais bio-malto d'orzo bio	UE	80/82	44/48	0	75	1	8/12	44/50	rimanenza	1,2/1,6	0,73	presenza
G-RiceMaltB 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Farina di riso bio-malto d'orzo bio	UE	80/82	44/48	0	75	1	8/12	44/50	rimanenza	1,2/1,4	0,73	presenza
G-BarleyMalt 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Malto d'orzo	UE	80/82	46/50	0	74	3	10/12	40/50	rimanenza	5/7	0,72	presenza
G-BarleyMalt B 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Malto d'orzo bio	UE	80/82	46/50	0	74	3	10/12	40/50	rimanenza	5/7	0,72	presenza
G-BarleyMalt 5000	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Malto d'orzo diastatico	UE	80/82	45/48	5000	73	3	9/12	45/52	rimanenza	5/7	0,72	presenza
G-BarleyMalt B 5000	Estratto	Fluidico con alta viscosità	✓	✓	Malto d'orzo bio	UE	80/82	45/48	5000	73	3	9/12	45/52	rimanenza	5/7	0,72	presenza
G-BarleyMalt 12000	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Malto d'orzo diastatico	UE	80/82	45/48	12000	73	3	9/12	45/52	rimanenza	5/7	0,72	presenza
G-BarleyMalt and Corn 5000	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Malto d'orzo diastatico + farina di mais	UE	80/82	45/48	5000	74	2	9/12	45/52	rimanenza	4/5	0,72	presenza
G-MaisMalt 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Farina di mais + malto d'orzo	UE	80/82	44/48	0	75	1	8/12	44/50	rimanenza	1,2/1,6	0,73	presenza
G-RiceMalt 48	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no	✓	Farina di riso + malto d'orzo	UE	80/82	44/48	0	75	1	8/12	44/50	rimanenza	1,2/1,4	0,73	presenza
G-Caramalt 30EBC	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no (*)	✓	Malto d'orzo + malto tostato	UE	80/82	46/50	0	74	3	10/12	40/50	rimanenza	4/6	0,72	presenza
G-WhiteSorghum 45	Estratto	Fluidico con alta viscosità	no (*)	no	Farina di sorgo	UE	80/82	40/46	0	74	0	6/10	45/50	rimanenza	1/2	0,70	<20ppm

(*) Su richiesta possono essere prodotti anche bio