

LINHA

# Rustyk

Cor, sabor  
e textura  
em perfeito  
equilíbrio.

GRANOMALT

GRANOMATER

De produtos de  
alta performance  
a gente entende!  
100% natural

# O PRAZER EM OFERECER UM PRODUTO NATURAL QUE RESGATA MEMÓRIAS.

\*A dosagem ideal pode ser diferente da faixa recomendada pois depende da característica que se deseja no produto final e a combinação de fórmula e processo.



100% NATURAL



ARTESANAL  
Feito com carinho,  
por quem entende!



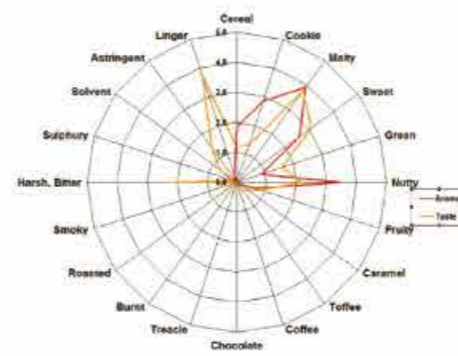
MAIS COR,  
SABOR E  
AROMA



FARINHA DE MALTE ATIVO  
COM ATIVIDADE DIASTÁTICA  
CONTROLADA.

MALTE DIASTÁTICO COM  
ATIVIDADE CONTROLADA  
E NOTAS MALTADAS AO  
FUNDO.

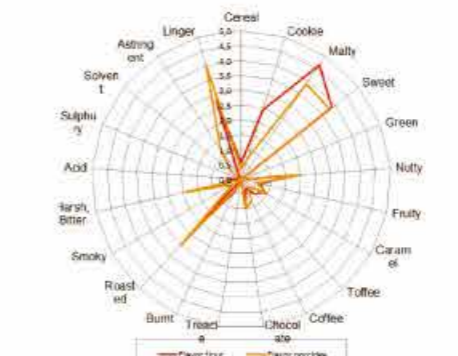
Contribui para flavor e coloração,  
oferece açúcares para o fermento  
e confere extensibilidade à retração  
da massa.



FARINHA DE MALTE  
CAMELIZADO.

DOÇURA COM FUNDO  
CAMELIZADO.

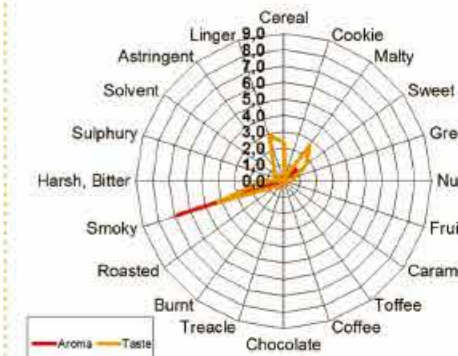
Oferece sabor adocicado,  
diferenciado e permitindo a  
redução de açúcar.



FARINHA DE MALTE  
LEVEMENTE DEFUMADA.

VALORIZA AROMAS  
E SABORES.

Promove a harmonização entre  
pães e recheios, valorizando seus  
aromas e sabores.



FARINHA DE MALTE  
DOURADO LEVEMENTE  
ACIDIFICADO.

REALÇA AROMAS  
NATURAIS DA FARINHA.

Combinação única com notas  
maltadas e delicadamente ácidas,  
conferindo coloração dourada.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
1% - 5% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT AMBER  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Realça os aromas naturais da  
farinha, confere coloração  
dourada, ajuda a mascarar o  
sabor amargo em produtos  
integrais. Combina bem com  
pães integrais, rústicos e pães  
doces. Também é indicado para  
outras categorias como  
biscoitos, bolos, snacks etc.



FARINHA DE MALTE  
LEVEMENTE TORRADO.

EXCELENTE EQUILÍBRIO  
ENTRE OS SABORES DE  
CHOCOLATE E CAFÉ.

Produto Gourmet e  
perfil aromático exclusivo.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
1% - 5% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT RICCO  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Possui perfil aromático  
exclusivo que equilibra notas  
de chocolate e café com um  
fundo cremoso. Pode ser  
utilizado em todos os tipos de  
produtos (pães, biscoitos,  
snacks, bolos, etc).



FARINHA DE CEVADA  
TORRADA.

CEVADA  
TORRADA.

Potencializa a cor do produto  
sem conferir sabor amargo.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
1% - 5% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT SÉPIA  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Potencializa a cor do produto  
sem conferir sabor amargo.  
Combina bem com pães  
integrais e rústicos.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
0,5% - 1% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT AUREO  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Confere flavor e coloração em  
pães tipo baguette, ciabatta,  
focaccia e outros e em pizzas e  
biscoitos. Pode contribuir com  
a melhoria de crocância.  
Oferece açúcares naturais ao  
fermento e confere  
extensibilidade diminuindo a  
retração em massas.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
1% - 5% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT DOLCE  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Confere sabor adocicado  
diferenciado com nota suave  
e caramelizada permitindo  
pequenas reduções de açúcares  
conforme a receita. Pode ser  
utilizado em pães tipo brioche,  
pães doces, pães de forma, pizza  
e outros. Também é indicado  
para outras categorias como  
biscoitos, bolos, snacks, etc.



DOSAGEM  
RECOMENDADA  
1% - 5% base farinha



MODO DE APLICAÇÃO  
» GRANOMALT WOODEN  
deve ser adicionado ao peso  
da farinha de trigo.



RECOMENDAÇÕES\*  
Promove a harmonização  
entre os pães e seus recheios  
valorizando seus aromas e  
sabores através de sua nota  
característica de defumado.  
Combina bem com pães  
integrais e rústicos.



**MASSA MADRE DE CENTEIO DESIDRATADA E INATIVA.**


IDEAL PARA PÃES INTEGRAIS E RÚSTICOS. CONFERE SABOR ACIDIFICADO, POTENCIALIZADO PELA NOTA DE CENTEIO.



Sensory scale:  
 0 = absent  
 1 = very low  
 2 = low  
 3 = intermediate  
 4 = high  
 5 = very high

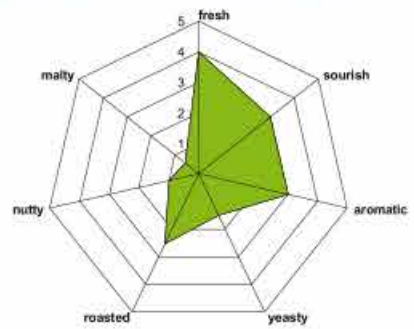
Combinada com a Linha GRANOMALT obtém-se perfis aromáticos únicos. Contribui para coloração de miolo mais escura.

-  **DOSAGEM RECOMENDADA**  
1% - 5% base farinha
-  **MODO DE APLICAÇÃO**  
» GRANOMATER BAVIERA deve ser adicionada sobre o peso da farinha de trigo.

-  **RECOMENDAÇÕES\***  
Combina bem com pães integrais, rústicos, feitos com outros cereais além do trigo, potencializando seus sabores. Pode ser combinada com a linha Granomalt para se obter perfis aromáticos únicos que podem potencializar seu aroma, sabor e cor.

**MASSA MADRE DE TRIGO DURUM DESIDRATADA E INATIVA.**


PÃES TIPO BAGUETTE, CIABATTA, FOCACCIA, BRIOCHE, PIZZA, PÃES DE FORMA E OUTROS.



Sensory scale:  
 0 = absent  
 1 = very low  
 2 = low  
 3 = intermediate  
 4 = high  
 5 = very high

Perfil aromático único: oferece combinação equilibrada entre acidez e notas lácteas, potencializado com a Linha GRANOMALT.

-  **DOSAGEM RECOMENDADA**  
1% - 10% base farinha
-  **MODO DE APLICAÇÃO**  
» GRANOMATER CAMPANIA deve ser adicionada sobre o peso da farinha de trigo.

-  **RECOMENDAÇÕES\***  
Pode ser usado em pães tipo baguette, ciabatta, focaccia, brioche, pizza, pães de forma e outros. Pode ser combinada com a linha Granomalt para se obter perfis aromáticos únicos que podem potencializar seu aroma, sabor e cor.

\*A dosagem ideal pode ser diferente da faixa recomendada pois depende da característica que se deseja no produto final e a combinação de fórmula e processo.

