

Transformamos el bagazo en alimento

¿Qué es el bagazo?

Es un subproducto **obtenido de la cebada malteada**, que ha sido procesada para crear cerveza. Gracias a la tecnología de extrusión de alta humedad (HME), **transformamos el bagazo de cerveza en un análogo de la carne** que rivaliza con la carne de ternera en sabor y textura, al tiempo que **contribuye al bienestar del planeta y de nuestra comunidad.**



Proceso de obtención del bagazo



1. Molienda y Maceración de la malta

Se liberan los componentes que servirán como ingredientes esenciales en el proceso de fermentación de la cerveza.



2. Filtración y secado

Se obtiene el mosto que servirá para la cerveza y el bagazo a través de filtrado que da como resultado el bagazo como subproducto.



3. Transformación

El bagazo se seca, tritura, pasteuriza, microniza y envasa para la creación de harina de cebada malteada. La harina está lista para ser transformada

El remanente de 50 cervezas sirve para la producción de 180g de producto.