

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Smoked Buche Dinkelmalz

Buchenrauchmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Dinkel. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Buchenholz gedarrt, entsteht ein angenehmes, intensives und würziges Raucharoma.

Rohstoff:	Braudinkel
Herkunft:	Deutschland
Zutaten:	Dinkel, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		6,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	3,0	4,5	EBC
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%

Aussehen:	gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Verpackung:	lose, BigBag und 25kg Sack
Haltbarkeit:	bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar
Verfügbare Qualitäten:	konventionell, EU-Bio, Bioland