



Produktspezifikation: Smoked Buche Gerstenmalz

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

| <i>Parameter</i> | <i>Minimum</i> | <i>Maximum</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------|------------------|----------------|---|
| Wassergehalt | | 7,0 | % |
| Feinschrotausb./ TrS | 80,5 | | % |
| Würzefarbe | 3,0 | 4,5 | EBC |
| Friabilimeterwert | 80,0 | | % |
| Ganzglasigkeit | | 2,0 | % |
| Phenolgehalt | 5,0 | | % |
| Rohstoff | Sommerbraugerste | | Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres |
| Herkunft | Deutschland | | Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack |
| Zutaten | Gerste, Wasser | | Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate |
| | | | Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland |

Stand: 04/2024