



Produktspezifikation: Smoked Buche Roggenmalz

Buchenrauchmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. 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		6,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	3,0	4,5	EBC
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%
Rohstoff Brauroggen	Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres		
Herkunft Deutschland	Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack		
Zutaten Roggen, Wasser	Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate		
	Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland		

Stand: 04/2024