



## Produktspezifikation: Smoked Buche Weizenmalz

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

Stand: 04/2024