



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

Stand: 04/2024