



## Produktspezifikation: Smoked Eiche Roggenmalz

Eichenrauchmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Eichenholz 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	%
<b>Rohstoff</b> Brauroggen	<b>Aussehen</b> gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres		
<b>Herkunft</b> Deutschland	<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack		
<b>Zutaten</b> Roggen, 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