



Produktspezifikation: Smoked Eiche Weizenmalz

Eichenrauchmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Brauweizen. 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
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