



## Produktspezifikation: Smoked Kirsche Dinkelmalz

Kirschenrauchmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Dinkel. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Kirschenholz 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>Friabilimeterwert</b>	80,0		%
<b>Ganzglasigkeit</b>		2,0	%
<b>Rohstoff</b> Braudinkel	<b>Aussehen</b> gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres		
<b>Herkunft</b> Deutschland	<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack		
<b>Zutaten</b> Dinkel, 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