



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

Stand: 04/2024