



## Produktspezifikation: Smoked Torf Gerstenmalz

Torfrauchmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus bestem und reinem Schwarztorf gedarrt, entsteht ein angenehmes, intensives und torf-würziges Raucharoma.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
<b>Wassergehalt</b>		7,0	%
<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>	Sommerbraugerste		
<b>Herkunft</b>	Deutschland		
<b>Zutaten</b>	Gerste, Wasser		
<b>Aussehen</b>	gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres		
<b>Verpackung</b>	lose, BigBag und 25kg Sack		
<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