



## Produktspezifikation: Smoked Torf Roggenmalz

Torfrauchmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Roggen. 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>		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> 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, Bio Suisse Organic		

Stand: 07/2024