

Produktspezifikation: Smoked Buche Gerstenmalz

Buchenrauchmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Buchenholz gedarrt, entsteht ein angenehmes, intensives und würziges Raucharoma.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		7,0	%
Feinschrotausb./ TrS	80,5		%
Würzefarbe	3,0	4,5	EBC
Friabilimeterwert	80,0		%
Ganzglasigkeit		2,0	%
Phenolgehalt	5,0		%
Rohstoff	Sommerbraugerste		Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Gerste, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland, Bio Suisse Organic

Stand: 07/2024