

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

Stand: 07/2024