

Røgesmuld

Varedeklaration

Fabrikant:	Dansk Træmel
Fabrik:	Gl. Lifstrupvej 1-3, 6715 Esbjerg N.
Råvare/træsart:	100% ren rå bøg
Indhold pr. sæk:	75 liter - ca. 22-24 kg
Vandprocent:	Ca. 8%
Arbejds miljø:	Produkterne gennemgår en speciel støvrengningsproces, som bevirker, at støvindholdet er ekstremt lavt.
Renhed:	Der tages løbende prøver, som Fødevaredirektoratet analyserer. Prøverne viser, at indholdet af kim, gær- & skimmelsvampe er ekstremt lavt.
Salmonellafri:	Samtlige analyser, som Fødevaredirektoratet har taget, viser: "Salmonella ikke påvist".
Effektivitet:	Ensartede kornstørrelser fra sæk til sæk, samme procedure hver gang.
Engangspaller:	Ingen risiko for spredning af sygdomme.
Økonomisk:	Ensartet - effektiv - arbejdsbesparende.
Aromagaranti:	100% ren bøg, ingen risiko for ødelagte røgevarer.

Sortimenttyper røgesmuld

Korn str. mm	<0,250	<0,500	<0,710	<1,000	>1,001
DT 20	0%	2%	15%	45%	38%
DT 40	1%	12%	27%	60%	0%
DT 50 (B5)	3%	20%	26%	33%	18%
DT 55 NY	4%	24%	28%	44%	0%
DT 60	4%	35%	60%	1%	0%
DT 64 (S24)	18%	76%	6%	0%	0%

Ensartetheden ligger inden for plus-minus 5%-point.

Sortimentet sikrer optimal produktion til forskellige røgeformer.

Problemfri produktion af røgevarer.
En mild & pikant aroma.



Dansk Træmel • Gl. Lifstrupvej 1 • Forum • 6715 Esbjerg N.
Tlf. 75 16 80 37 • Fax 75 16 82 55 • Email dt@dansktræmel.dk

Røgeprodukter

BØGETRÆMEL
RØGESMULD
RØGEFLIS



**Rene og miljørigtige
naturprodukter**



www.dansktræmel.dk



Gode råvarer er en forudsætning for at kunne producere en ensartet træmel af meget høj kvalitet.

Unikke råvarer

Den høje kvalitet og ensartethed kan vi ikke opnå ved anvendelse af savsmuld fra møbelindustrien eller andet resttræ.

Vi går **ikke** på kompromis med vore råvarer. For at sikre højeste kvalitet i vore produkter anvender vi trods en næsten dobbelt så høj råvarepris udelukkende: **100% ren rå bøg i produktionen.**

Råvareleverandør

Vi anvender udelukkende 100% ren rå bøg fra Pollmeier Tyskland, som er Europas største "bøgesavværk".

Pollmeier har netop nu, for at sikre en endnu højere kvalitet, investeret ca. 8 millioner kroner i et nyt tørrings- & varmebehandlingsanlæg.



Højteknologisk anlæg

Tørring- & varmebehandling sker efter nyeste højteknologiske og mest miljørigtige principper med anvendelse af ren varm luft, uden nogen form for røggasser o.l.

Handling af bøgestammer

Hos Pollmeier sikres stammerne optimal behandling, således angreb af: Kim, gær- & skimmelsvampe reduceres til et minimum.

Stammerne afbarkes, inden de opsaves (ingen bark i savsmuldet).

Ny tørrings- & varmebehandlingsproces

Savsmuldet, der produceres, når stammerne saves op:

1. Går direkte til det nye tørrings- & varmebehandlingsanlæg.
2. Hermed sikres en meget lys kvalitet.
3. Kim, gær- & skimmelsvampe dræbes ved varmebehandling.

Råvaren er herefter næsten steril.

Resultat:

- En helt unik kvalitetsråvare.
- En 100% ren råvare, uden lim - kemikalier - bark o.l.
- Et lyst - ensartet- & miljørigtigt produkt.

Som en ekstra sikkerhed for den høje kvalitet får vi løbende Fødevaredirektoratet til at analysere vore produkter.



Vi er Danmarks største træmelsproducent, som nu ønsker at forstærke vor markedsposition på "røgesiden". Vi har derfor sat nye aktiviteter i gang, som bl.a. omfatter øget produktionskapacitet og sikring af rigelige mængder råvarer.

Vi har et moderne pc-styret produktionsanlæg, som sikrer fremstilling af "højkvalitetsprodukter".

Der foretages kontinuerlig **kvalitetskontrol af såvel råvarer som den løbende produktion**, og vi har **Fødevaredirektoratet** til løbende at analysere vore produkter.

Vore produkter lever 100% op til alle de krav, der stilles af offentlige instanser, og de kan problemfrit anvendes i levnedsmiddel- & delikatesseindustrien.

Produktfakta:

- 100% ren rå bøg, uden lim - kemikalier - bark o.l.
Bøgesavsmuldet er tørret/varmebehandlet efter nyeste principper. (se Råvarer - Dansk Træmel)
- Vandprocent ca. 8%.
- Et ensartet og dermed arbejdsbesparende produkt.
- Ekstremt lavt støvindhold - godt arbejdsmiljø.
- Et næsten sterilt produkt, hvor indholdet af kim, gær- & skimmelsvampe ligger på et absolut minimum.
- Salmonellafri, samtlige Fødevaredirektoratets analyser siger: "Salmonella ikke påvist".
- Leveres på engangspaller.
- Velegnet til røgning af mange fødevarer.
Eksempelvis: fisk - kød - pølser o.l.

Med vore produkter er du sikret:

Problemfri produktion af røgevarer.

En mild og pikant aroma.

Konkurrencedygtige priser.

