Stiller du krav til dit røgesmuld?
Det gør Dansk Træmel.

I forbindelse med fremstilling af røgedelikatesser stilles der stadig større krav til fødevarerne, uden at der stilles tilsvarende krav til det røgesmuld/- flis der anvendes i rygningsprocessen.

Røgsmagen i det færdige produkt, er afgørende for smagsoplevelsen ligesom den gyldne farve er afgørende for synsoplevelsen.

Det er en kendt sag, at skovet træ der henligger, udvikler kim, gær og skimmelsvampe, en proces der starter få dage efter træet er skovet. Røgesmuld der fremstiles af gammelt træ vil indeholde store mængder af ovennævnte bakterier, ligesom aromaen fra friskt bøgetræ er blevet til en kedelig mulet lugt.

Meget røgesmuld er fremstillet af affaldstræ fra møbelindustrien, udover at dette træ har en meget ringe aroma, er der også en latent risiko for, at træ behandlet med lim og andre kemikalier kommer med i formalingsprocessen.

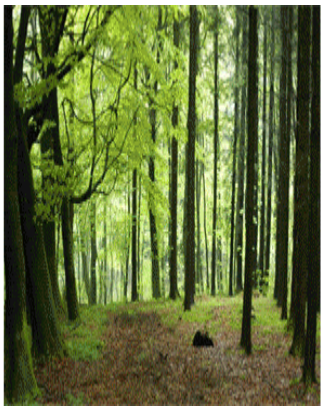
Dansk Træmel ville gerne tilbyde et ***økologisk produkt***, dette er desværre ikke muligt, da der ikke findes et regelsæt for økologisk træ. Det er dog vor opfattelse, at man ikke kommer tættere et økologisk produkt, end det Dansk Træmel tilbyder.

Dansk Træmel har i samarbejde med Europas største savværk udviklet et koncept, der sikrer en enestående råvare, hvor aromaen bevares og hvor ovennævnte bakterier kun kan påvises i meget ringe grad og langt under grænseværdierne, og hvor kemikalier med 100% sikkerhed **ikke** forekommer.

Det skovede træ, ligger kun i skoven i ganske få dage, før det afhentes til savværket, hvor det afbarkes og opskæres.
Savsmulden fra opskæringen går direkte til varmebehandling hvorefter udviklingen af bakterier stoppes og træets lyse farve fastholdes.
Herefter transporteres savsmulden til vor fabrik i Esbjerg, hvor råvaren formales, støvrenses, sorteres og udsækkes.

Vores produkter analyseres løbende hos levnedsmiddelkontrollen i Esbjerg, herved sikres ensartetheden og den høje kvalitet.

Se mere på www.dansktraemel.dk



Analyseattest

DANAK