



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



Quelle: <http://christian.dankbar.org>

Willkommen im Herbst...

leider ist die, für mich schönste Jahreszeit nur vorbei und der goldene Herbst erwartet uns.

Sie finden heute viel neues in unserer Kundeninfo und ich hoffe Sie lassen sich zu unseren Neuheiten auch verführen.

Viel Spaß beim lesen.

→ Märkisches Landbrot Produkte

Monatsbrot Oktober

Unser Brot des Monats für den Oktober wird im Sortiment bleiben.



demeter Dinkel-Amaranthbrot 500g

Zutaten: 85% **demeter** fair & regional Dinkel aus Peetzig, 15% **demeter** Amaranth, geröstet aus Louiscard/Weikersheim (Baden-Württemberg), **demeter** Dinkel-Backferment, Amaranth gepoppt* (als Deko), naturbelassenes grobes Meersalz.

*) aus kbA.

Herrlich frisch und saftig! Leicht bekömmlich, dabei sehr nahrhaft .

Unser Dinkel-Amaranthbrot ist ein Backfermentbrot.

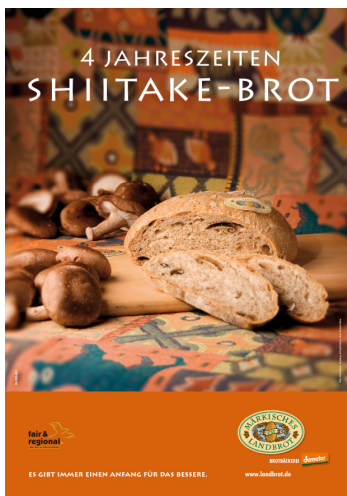


→ **Weitere Neuheiten und Änderungen**

Vier Jahreszeiten Brote

Neu ab Donnerstag, den 23. September!!!

Ab Herbstanfang möchten wir Ihnen pünktlich - jeweils zum Jahreszeitenwechsel, eine spezielle feine Spezialität anbieten, die dann in der Jahreszeit 3 Monate im Sortiment bleibt. Wir starten mit:



demeter Shiitakebrot 500g

Zutaten: 60% demeter Weizenmehl 550, 20% demeter Weizen, 20% demeter Roggen, Shiitake* aus Brandenburg (**20% Anteil!!!**), Bio-Hefe, demeter Sauerteig, demeter Olivenöl, naturbelassenes feines Meersalz.

*) aus kbA.

Herrlich viele Shiitake Pilze machen dieses helle saftige Brot zum Genuss. Bitte auch unbedingt mal getoastet probieren!

Unser Shiitakebrot ist ein Bio-Hefebrot mit Sauerteigzusatz.

NEU: Rheinländer

Neu ab Freitag, den 1. Oktober



demeter Rheinländer 600g

Zutaten: 100% demeter Roggen, demeter Sauerteig, Haselnüsse*, demeter Sultaninen, demeter Gerstenmalzmehl, Koriander*, naturbelassenes grobes Meersalz.

*) aus kbA.

Ein echter Leckerbissen nach Rheinländischer Art.

Unser Rheinländer ist ein Sauerteigbrot.

**NEU: Brodowinchen****Neu ab Freitag, den 1. Oktober****demeter Brodowinchen**

ca. 80g Stück; Zutaten: 50% demeter Bergroggen, 50% demeter Lichtkorroggen, demeter Sauerteig, naturbelassenes grobes Meersalz.

Ohne Hefe!!!!!!

Getreide aus dem Ökodorf Brodowin – in Muffin-Form gebackene „Brötchen“ – die kleinen Schwestern unseres beliebten Brodowiner Brotes.

Unsere Brodowinchen sind Sauerteigbröchten aus 100% Roggen!!!!

NEU: Zwei Sorten Ciabattinis**Neu ab Freitag, den 1. Oktober****Ciabattinis natur**

ca. 60g Stück; Zutaten: 100% Weizenmehl 550*, Ciabatta Bio-Mix*, demeter Gerstenmalzmehl, demeter Olivenöl, Hefe, naturbelassenes feines Meersalz.

*= kbA

Ciabattinis mit Oliven

ca. 60g Stück; Zutaten: 100% Weizenmehl 550*, Schwarze Kalamata Oliven*, Ciabatta Bio-Mix*, demeter Gerstenmalzmehl, demeter Olivenöl, Hefe, naturbelassenes feines Meersalz.

*= kbA

Die kleinen Brüder unserer Ciabatta-Brote – als Snack oder Beilage.

Unsere Ciabattinis sind Hefebrötchen.

**Änderung: Dinkel-Roggenbrot****Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober****demeter Dinkel-Roggenbrot**

Wir werden das Aussehen unseres beliebten Dinkel-Roggenbrot verändern. Die Deko auf dem Brot besteht dann aus Dinkelflocken.

Änderung: Kürbiskernbrot**Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober****demeter Kürbiskernbrot**

Wir werden das Aussehen unseres Kürbiskernbrot verändern. Wir backen es in einer schmalen Backform (wie das Sechskorn- und Buttermilchbrot). Diese Form erfreut sich großer Beliebtheit und das Brot ist etwas höher.

Änderung: Pankower 750g und 1000g**Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober**

Aus Pankower wird **demeter Holzofenbrot.**

Wir benennen unserer beiden Pankower Brote um. Der Name Holzofenbrot soll die Besonderheit der Brote stärker betonen.

Änderung: Saatbrot**Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober**

Wir verfeinern und verbessern den Geschmack unseres Saatbrot. Die Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und der Sesam wird von uns jetzt geröstet zugegeben. Dadurch haben wir ein ganz besonderes leckeres Röstaroma im Brot.

Änderung: Unser Meersalz im Brot

Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober

Wir setzen dieses traditionelle Meersalz aus Portugal ein:

Traditionelles MEERSALZ aus Portugal

Handgeerntet, naturbelassen und reich an Mineralstoffen aus den Tiefen des Atlantiks: MÄRKISCHES LANDBROT verarbeitet ab Oktober 2010 in seinen Backwaren traditionelles Meersalz aus Portugal.

MÄRKISCHES LANDBROT bezieht sein Meersalz von Salzbauern der portugiesischen Atlantikküste, wo es noch handgeerntet wird.

Salzbauern nutzen den natürlichen Vorgang der Gezeiten, der das Meerwasser in regelmäßigen Abständen in ein Beckensystem strömen lässt. Das Wasser fließt von höher in tiefer gelegene Becken und wird dabei zunehmend von Sonne und Wind verdunstet. Das zurückbleibende Salz wird von den Salzbauern mit Holzharken geerntet und in Säcke abgefüllt.

Traditioneller Salzabbau belässt die marine Landschaft in ihrer Natürlichkeit und erhält ihren ökologischen Wert.

Weitere Informationen über unsere Salzbauern unter www.saldoatlantico.com und www.terrasdesal.com.

Terras de Sal ist ein feines Meersalz, das wir in unseren feineren, helleren Broten einsetzen. Es ist vom französischen Anbauverband Nature & Progres zertifiziert.



Nicht mehr im Programm

Veränderung ab Freitag, den 1. Oktober

Leider müssen wir und bei so viiiiiiiiielen Neuigkeiten natürlich auch von etwas trennen.

Die Artikel **Zwiebelbrot** und **Einkornbrot** sind aus dem Programm gestrichen. Ferner haben wir die Holzofenbrote der Bäckerei Drachenbrot nicht mehr im Sortiment.

→ Konditorei Tillmann

Weihnachtssortiment

Kaum zu fassen....es ist bald Weihnachten ☺!

Mit den Weihnachtsleckereien geht es nun bald los.

Ab 5. Oktober können Sie die Leckereien wieder bekommen. Das Stollenprogramm gibt es ab 26. Oktober (Außer Mohnstollen, den auch ab 5. Oktober).



**Sortimentsänderungen**

Folgende Sortimentsänderungen treten ab sofort in Kraft:

Zur Zeit nicht lieferbar:

Alle Heidelbeerartikel
Herrentorte
Aprikosenblättereig
Aprikosen-Jogurtkuchen

Wieder/Neu lieferbar:

Zwiebelkuchen
Bienenstich
Apfelstrudel
Nuss-Sahnetorte
Cappuccino-Sahnetorte (100% Dinkel)

Das war eine Menge ☺, bitte probieren Sie unsere Neuheiten fleißig – wir würden uns sehr freuen Ihren Geschmack getroffen zu haben. Und natürlich dürfen Sie uns weiterempfehlen☺

Uli Schmidt
30. September 2010
E-Mail: schmidt@landbrot.de