

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



Quelle: www.reisering-hamburg.de

wir wünschen Ihnen schöne Festtage bei etwas frühlingshafteren Temperaturen als bisher.

Vorher haben wir noch unsere Infos für den Monat April:

è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot April und Mai 2018



fair & regional.

demeter

Lichtspross

500g Kasten

Zutaten: 52% fair & regional. demeter Lichtkornroggenkeimlinge vom Ökohof Kuhhorst; 48% fair & regional. demeter Dinkelvollkorn vom Bauerngut Libbenichen; fair & regional. demeter Lichtkornroggensauerteig; Reissirup*; demeter Sonnenblumenkerne geröstet; demeter Leinsamen; Goldleinmehl*; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal; Deko: fair & regional. demeter Roggenflocken.
*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 941 kJ (225 kcal) · Fett 3,5 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) ·

Kohlenhydrate 35,8 g (davon Zucker 3,4 g) · Ballaststoffe 7,4 g · Eiweiß 8,9 g · Salz 1,0 g

Unser neues Monatsbrot ist eine Neuentwicklung unserer Backstube. Über 50% frisch gekeimter

fair & regional. demeter Lichtkornroggen gibt diesem Brot eine herrliche Saftigkeit und Frische. Es ist fein abgerundet mit Reissirup, - und ein veganes Brot.

Dieses Brot backen wir von Dienstag bis Samstag.

Jahreszeitenbrot – Frühling 2018 – ERINNERUNG!

Vom 1. März bis 31. Mai backen wir für Sie täglich unser neues 4-Jahreszeitenbrot:



fair & regional.

demeter

Frühlingskorb


500g Körbchen

Zutaten: 39% demeter fair & regional. Dinkelmehl 630 vom Gut Peetzgig, 38 %

demeter fair & regional. Dinkelvollkorn vom Bauerngut Libbenichen, 23% demeter

fair & regional. Roggenvollkorn vom Ökodorf Brodowin, frische demeter fair & regional.

Möhren vom Ökohof Leipzig Bienert & Hänsel, demeter fair & regional. frischer

Sellerie vom Ökohof Leipzig Bienert & Hänsel,  frische

Frühlingszwiebeln, demeter Zwiebeln getrocknet, naturbelassenes

Atlantikmeersalz aus Portugal, Dinkel-Backferment*, Bärlauch-

Pesto*, Koriander*gemahlen, Knoblauchgranulat*, Liebstöckel*.

Deko: pikante Gewürzmischung*. *) Zutaten aus kbA.



Kürbiskernbrötchen/Kürbiskernbrot



Kürbiskernbrötchen



Kürbiskernbrot

Ab 1. April verändern wir das Aussehen unserer beiden Kürbiskernartikel.

Wir verändern die Deko von ganzen Kürbiskernen auf Kürbiskernbruch, der deutlich besser am Brot und Brötchen haftet. Ferner backen wir das Kürbiskernbrot dann in der Backform unserer Roggenbrote. Es ist etwas kürzer, aber dafür höher gebacken. An den Gewichten und Preisen ändert sich hierdurch nichts.

Früchtebrot 500g

Das Früchtebrot 500g wird ab 1. April eingestellt.

Das Früchtebrot 1000g und das Früchtebrot 250g verpackt in Scheiben bleibt im Sortiment.

è Märkisches Landbrot Allgemein

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 8 bis 11 erneut Brote bei der IGV untersuchen lassen.

Das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

Berliner Kruste
Emmer-Walnuss

Tibet
Dinkel-Möhre

Sesambrot
Frühlingskorb

Früchtebrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Mit freundlichen Grüßen

Uli Schmidt

31. März 2018

E-Mail: schmidt@landbrot.de