

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der Frühling hat begonnen und hier gibt es unsere Informationen für den April:

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot April 2017



demeter fair & regional. Neuköllner Spross

750 g Kasten

Zutaten: 33% demeter fair & regional. Weizenmehl 1050 vom Bauerngut Templin, 33% demeter fair & regional. Roggenvollkorn vom Gut Peetzig, 14% demeter fair & regional. Lichtkornroggenvollkorn vom Wald Pferde Hof, 14% demeter fair & regional. Weizenvollkorn vom Bauerngut Templin, 6% demeter

demeter fair & regional. Dinkelkerne frisch gekeimt vom Gut Peetzig, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal, Bio-Hefe*, Kümmel* gemahlen, Sauerteig*, Fenchel* gemahlen. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 848 kJ (203 kcal) · Fett 1,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 37,8 g (davon Zucker 0,6 g) · Eiweiß 6,8 g · Salz 1,3 g · Ballaststoffe 6,4 g · BE 3.

Jahreszeitenbrot - Frühling

Vom 20. März bis 20. Juni backen wir für euch täglich unser neues 4-Jahreszeitenbrot:



demeter fair & regional. Frühlingskorb

500g Körbchen

Zutaten: 77% demeter fair & regional. Dinkelvollkorn vom Gut Peetzig, 20% demeter fair & regional. Bergroggenvollkorn vom Ökodorf Brodowin, 3% demeter fair & regional. Roggenkörner gekocht vom Gut Peetzig, frische demeter fair & regional. Möhren vom Ökohof Leipzig Bienert & Hänsel, demeter fair & regional. frische Frühlingszwiebeln vom Wald-Pferde-Hof, demeter fair & regional. frischer Sellerie vom Ökohof Leipzig Bienert & Hänsel, demeter fair & regional. Zwiebeln getrocknet, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal, Dinkel-

Backferment*, Bärlauch-Pesto*, Koriander*gemahlen, Knoblauchgranulat*, Liebstöckel*. Deko: pikante Gewürzmischung*. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich: Brennwert 786 kJ (189 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 32,4 g (davon Zucker 1,6 g) · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g · Ballaststoffe 6,4 g · 3 BE

Dieses besonders saftige Dinkel-Backfermentbrot backen wir im Körbchen. Frühlingszwiebeln, Möhren, Sellerie – 45% Gemüse taufrisch vor dem Backen geraspelt! – fein abgerundet mit Bärlauch, Kräutern und Gewürzen... einfach super lecker. Probieren Sie es, z.B. köstlich mit frischem Quark – Guten Appetit!

Sortimentsänderung ab 1. April

Wir nehmen ab 1. April folgenden Änderungen vor:

1. Lichtkornroggenbrot

Wir stellen die Produktion dieses Artikels ein. Die Mengenentwicklung für dieses Brot ist leider nicht ausreichend. Stattdessen werden wir mehr und mehr Lichtkornroggen in unsere normale Produktion einfließen lassen. D. h. dass bei vielen Broten mit Roggenanteil, teilweise Lichtkornroggen verarbeitet wird. Ab der Ernte 2017 wird sich dieser Anteil erhöhen.

2. Dinkelbaguettes mit und ohne Sesam

Diese beiden Produkte werden wir nur an den starken Auslieferungstagen für Baguette produzieren. Es gibt sie deshalb am Do., Fr. und Sa. Bitte beachten Sie, dass es das Weißmehl-Baguette weiterhin täglich gibt.

3. Brodowiner

Unser Brodowiner erfreut sich immer stärkerer Beliebtheit. Wir freuen uns, dieses Brot jetzt auch am Montag anbieten zu können.

4. 9 Joghurt-Dinkel-Mischbrot

Viele unserer Kunden fragten bei diesem Brot nach einer Rezeptveränderung, bei der der Weizen gegen Dinkel ausgetauscht werden soll. Wir kommen diesem Wunsch gerne nach.



demeter fair & regional Joghurt-Dinkel-Mischbrot

1.000 g Kasten

Zutaten: 76% demeter fair & regional Dinkelvollkorn vom Gut Peetzig, 24%

demeter fair & regional Roggenvollkorn vom Gut Peetzig davon 1/3 gekocht,

demeter fair & regional Dinkel-Backferment, demeter fair & regional Joghurt vom Ökodorf

Brodowin, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal, Dinkel-Backferment*. *)
Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 887 kJ (212 kcal) · Fett 1,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) · Kohlenhydrate 36,6 g (davon Zucker 0,8 g) · Eiweiß 9,5 g · Salz 1,3 g · Ballaststoffe 6,5 g · BE 3.

DLG Brotprüfung

Wir haben an der DLG Brotprüfung 2017 teilgenommen und folgende Auszeichnungen erhalten:

🏆 Gold für:	Art. 1486 Dinkel-Möhrenbrot	Art. 38 Lichtkornroggenbrot.
🥈 Silber für:	Art. 25 Bauernbrot 1 kg Art. 1465 Emmer-Walnuss Art. 44 Waldviertler	Art. 27 Dinkel-Früchtebrot Art. 1416 Frankenlaib Art. 1470 Winter-Apfel.
🥉 Bronze für:	Art. 1424 Paderborner.	



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:

- Dinkel Hell
- Haselnuss-Sesam
- Hirsebrot
- Sonnenblumenbrot
- Waldviertler

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße und schöne Feiertage
Nico Mam

30. März 2017

e-mail: mam@landbrot.de