

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

und schon neigt sich der Januar dem Ende. Wir hoffen, dass Sie gut ins neue Jahr gestartet sind!!! Hier die Infos für den Februar:







➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Februar 2017



Tibet

500 g Kasten;

Zutaten: 40%  Gerstenvollkorn geröstet (Tsampa) vom Bauckhof; 35%   Dinkelvollkorn von Die Kuhhorster; 25%   Dinkelmehl Typ 812 vom Ökodorf Brodowin; Dinkel-Backferment*, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal;  Gerstenmalzmehl.

*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich: Brennwert 901 kJ (216 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 38,5 g (davon Zucker 0,7 g) · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,3 g · Ballaststoffe 5,9 g · 3 BE

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

Zutatenplakat

Unser Zutatenplakat gibt es nun auch in englischer Version. Sie können es auf unserer Website einsehen: <http://www.landbrot.de/unsere-sortiment/brotchen/sortimentuebersicht-deutsch-englisch.html>

Brotmarken

Sie haben es sicherlich schon bemerkt, dass wir bei einigen Brotsorten auf die Brotmarke verzichten. Neu ohne Marke sind

- Art. 25 Bauernbrot 1 kg,
- Art. 1424 Paderborner 1kg,
- Art. 7 Haferbrot 1kg

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 51 und 1 bis 3 wieder Brote bei der IGV untersuchen lassen.

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

- Emmer-Walnuss
- Roggenbrot
- Lichtkornroggenbrot
- Winter-Apfel



Liebe Grüße

Nico Mam
26. Januar 2017

email: mam@landbrot.de