

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

das Jahr 2016 nähert sich dem Ende und wir wollen Sie noch vor dem Jahreswechsel mit den neuesten Infos versorgen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr, viel Gesundheit und Glück für das Jahr 2017!!!

## ➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

### Monatsbrot Januar 2017



#### demeter fair & regional. Robuschka

750g Laib

Zutaten: 50% demeter fair & regional. Roggenvollkorn von Die Kuhhorster; 35% demeter fair & regional. Weizenmehl 1050 vom Biohof Leipzig; 15% demeter fair & regional. Weizenvollkorn vom Ökodorf Brodowin; demeter fair & regional. Sauerteig; demeter fair & regional. Rote Bete vom Waldpferde-Hof in Müncheberg; demeter fair & regional.

Röstbrot; demeter Boskoop-Äpfel; Walnüsse\* geröstet; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal; Kümmel\* gemahlen; Fenchel\* gemahlen; Deko: Weizenstärke\*. \*= aus kbA

Nährwert: 100 g enthalten durchschnittlich: Brennwert 877kJ (210 kcal) · Fett 2,7 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g) · Kohlenhydrate 36,6 g (davon Zucker 3,2 g) · Eiweiß 6,4 g · Salz 1,1 g · Ballaststoffe 5,9 g · 3 BE

Das Robuschka ist ein ganz besonderes Brot. Die Rote Bete verleiht dem Brot ein ganz besonderes Aussehen und zusammen mit Äpfeln und Walnüssen auch einen besonderen Geschmack. Es ist ein Sauerteigbrot. Namensgeber ist die samenfeste Rote Betesorte Robuschka.

### Jahreszeitenbrot – Wintersaison 2016 / 2017

Lieferbar vom 22. Dezember bis 18. März



#### demeter Winter Apfel

600g Kasten

Zutaten: 100% Kamut\*; demeter Boskoop-Äpfel; Kamut-Backferment\*; demeter Rosinen\*; Haselnüsse\*; Apfelsaft\* aus Brandenburg; Zimt\*; Bio-Hefe; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal. Deko: gestiftelte Mandeln\*.



\*=Zutaten aus kbA.

Nährwert: 100 g enthalten durchschnittlich: Brennwert 1102kJ (263 kcal) · Fett 8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g) · Kohlenhydrate 37,3 g (davon Zucker 18,9 g) · Eiweiß 6,3 g · Salz 0,6 g · Ballaststoffe 6,7 g · 3 BE





## KUNDENINFO

Januar 2017

Es wartet sicher schon jeder darauf: Unser Winter Apfel ist rechtzeitig vor Weihnachten wieder da. Das Brot ist in unveränderter Qualität zu haben - ein saftiges Kamut-Apfelbrot mit über 20%  Boskoop-Äpfeln vom  Apfelhof Augustin aus dem alten Land bei Hamburg. Es wird mit Backferment aus Kamut und Bio-Hefe gebacken.

## → MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

### Engelbrot Spende 2016

Im November 2016 haben wir mit unserem   Engelbrot und gemeinsam mit Ihrer Hilfe die GEWEDO – soziale Dienste-Berlin für die Berliner Kältehilfe mit 0,30 € je verkauftem Engelbrot unterstützt.

Wir haben 4.120 Brote verkauft! Die Spendensumme beträgt 1.236 €.

Unter <http://www.gebewo.de/frostschutzengel-plus> gibt es weitere detailliertere Informationen.

### Backkurse 2017

Auch im Jahr 2017 finden zwei Backkurse für jedermann statt. Die Kurse finden jeweils ab 15:00 Uhr bis ca. 19:30 Uhr in unserer Backstube statt und werden von einem unserer Bäckermeister durchgeführt. Die Teilnahme kostet 25€ pro Person. Anmeldungen erfolgen per email an: [hannemann@landbrot.de](mailto:hannemann@landbrot.de).

Sollte es nicht möglich sein sich per email anzumelden, bitte im Büro melden.

Die Termine sind: Samstag, 11. März 2017 und Samstag, 23. September 2017.

### IGW 2017

Wir sind auf der Internationalen Grünen Woche in der Bio-Halle vom 20. bis 29. Januar 2017 anzutreffen.

### IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 47 bis 50 wieder Brote bei der IGV untersuchen lassen.

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

- Borodinski Brot
- Joghurt-Dinkelkombibrot
- Roggen-Sonnenblume
- Waldviertler
- Dinkel Hell
- Leinsamenbrot
- Sonnenblumenbrot

Liebe Grüße

Nico Mam  
29. Dezember 2016

email: [mam@landbrot.de](mailto:mam@landbrot.de)