

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

hier gibt es unsere Informationen für den Juli:

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Juli und August 2017



demeter fair & regional. Dinkel-Hafer

500g Kasten

Zutaten: 56% demeter fair & regional. Dinkelmehl 630 vom Bauerngut Templin, 22% demeter fair & regional. Hafergrütze vom Gut Peetzig, 22% demeter fair & regional. Roggenvollkorn vom Ökodorf Brodowin, Backferment*, Bio-Hefe*, Atlantikmeersalz aus Portugal. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 795kJ (190kcal) · Fett 1,1g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2g) · Kohlenhydrate 35,3g (davon Zucker 0,5g) · Eiweiß 5,9g · Salz 0,4g · Ballaststoffe 6,5g · 3 BE.

Aufgrund Ihrer positiven Resonanz, dass wir unser Monatsbrot Mai auch im Juni angeboten haben, haben wir uns entschieden, unsere Monatsbrote künftig über einen Zeitraum von 2-Monaten anzubieten. Das heißt, über das Dinkel-Hafer können Sie sich im Juli und auch im August erfreuen.

Sommerbrot 2017

Vom 21. Juni bis 21. September backen wir täglich unser neues 4-Jahreszeitenbrot:



fair & regional. Dinkel-Ruch

500g Laib

Zutaten: 94% fair & regional. Dinkelruchmehl von der Meyermühle, 6% demeter fair & regional. Dinkelmehl 630 vom Bauerngut Templin, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal, Bio-Hefe*, Acerola*. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g enthalten durchschnittlich: Brennwert 1069kJ (253 kcal) · Fett 1,5g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2g) · Kohlenhydrate 49,7g (davon Zucker 0,6g) · Eiweiß 8,6g · Salz 2,0g · Ballaststoffe 2,8g · 4 BE.

Schwarzbrot 500g und Dinkel-Früchtebrot 250g in Scheiben

Diese beiden Artikel befinden sich bis Ende August in Sommerpause.



Emmergeteide

Wir haben leider einen kleinen Engpass bei unserem Demeter Emmer. Seit 20. Juni, voraussichtlich bis 27. Woche, verbacken wir Emmer in kbA Qualität.

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 21 bis 24 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
- Dinkel-Früchtebrot
- Joghurt-Dinkel-Mischbrot
- Schwarzbrot
- Brodowiner
- Emmer-Walnuss
- Roggenbrot
- Sesambrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße
Nico Mam

27. Juni 2017

e-mail: mam@landbrot.de