

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



Quelle: www.123rf.com

die schönste Jahreszeit steht vor der Tür. Wir wünschen allen Sommerurlaubern gute Erholung und kommen Sie gesund und entspannt wieder zurück.










Für den Juli haben wir folgende Infos und Neuigkeiten:

è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Juni und Juli 2018 – ERI NNERUNG









demeter Hirsebrot

Zutaten: 48%   Weizenvollkorn vom Bauerngut Libbenichen; 24% Hirse* gepoppt; 17%   Roggenvollkorn vom Ökodorf Brodowin; 10%   Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen;   Roggensauerteig;  Sonnenblumenkerne geröstet; Bio-Hefe*; deutsches Steinsalz; Deko: Hirse* gepoppt.

4-Jahreszeitenbrot – Sommer 2018 – ERI NNERUNG



Dinkel Ruch mit Brotklee

Zutaten: 91%   Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen; 9%   Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen; Ökostolz-Acerola*; Bio-Hefe*; Brotklee*; deutsches Steinsalz. Deko:   Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen.



Urlaubspause

Vom 1. Juli bis einschließlich 31. August werden folgende Artikel nicht hergestellt:

Schwarzbrot 500g Packung in Scheiben
Früchtebrot 250g Packung in Scheiben
Lichtspröss-Essener 500g Brot

è Bäckerei Vollkern

Es gibt ab 1. Juli 2018 folgende Änderungen:

1. Folgende Produkte werden nicht mehr hergestellt:
 - 5er Brötchentüte bunt glutenfrei
 - 5er Brötchentüte glutenfrei
 - 3er Burgerbrötchentüte glutenfrei
 - Stracciatellakuchen glutenfrei
2. Ab 1. Juli gibt es zwei neue glutenfreie Produkte:
 - ReisNuss glutenfrei
Zutaten bitte der Verpackung
oder der Homepage <https://www.baeckerei-vollkern.de/> entnehmen
500g Brot
 - Saatenbrot glutenfrei
Zutaten bitte der Verpackung
oder der Homepage <https://www.baeckerei-vollkern.de/> entnehmen
500g Brot

è Märkisches Landbrot Allgemein

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 21 bis 24 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Dinkel hell
- Dinkel 100%
- Frankenlaib
- Roggen-Sonnenblume
- Dinkel-Essener
- Emmer-Walnuss
- Dinkel-Möhrenbrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Mit freundlichen Grüßen
Uli Schmidt
21. Juni 2018
E-Mail: schmidt@landbrot.de