

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

hier gibt es unsere Informationen für den Juni:

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Juni 2017

Wir haben uns entschieden, Ihnen dieses leckere Brot einen weiteren Monat anzubieten.



Dinkel-Emmer mit Sesam

500g Kasten

Zutaten: 80%   Dinkelmehl 630 vom Bauerngut Templin, 20%  Emmervollkorn vom Hof Sommersdorf, Sesam*, Bio-Hefe*, Atlantikmeersalz aus Portugal. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:
Brennwert 987kJ (236kcal) · Fett 3,2g (davon

gesättigte Fettsäuren 0,5g) · Kohlenhydrate 40,3g (davon Zucker 0,5g) · Eiweiß 8,8g · Salz 1,7g · Ballaststoffe 4,2g · BE 3,5.




Sommerbrot 2017

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



Dinkel Ruch

500g Laib

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

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

g · Ballaststoffe 2,8 g · 4 BE

RUCHMEHL ???

Der Begriff Ruchmehl kommt aus der Schweiz und das Ruchmehl ist dort Bestandteil eidgenössischer Gesetzesvorschriften.

Man könnte Ruchmehl als ein Mehl, hier Dinkelmehl, des Ausmahlungstypes von ca. 1050 betiteln.

„Normales“ 1050er Weißmehl wird vorwiegend aus dem inneren des Getreidekorns hergestellt. Das Ruchmehl hingegen wird so hergestellt, dass das Weissmehl teilweise entzogen wird und somit ein größerer Anteil der äußeren Schalenschichten enthalten bleibt.



KUNDENINFO




Juni 2017

Ruchmehl enthält damit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns.

Durch den höheren Anteil von Gluten (Eiweiß) erhalten wir sehr gute Backergebnisse für ein sehr schmackhaftes Weißmehlbrot.

→ MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

Möhren

Leider und wie jedes Jahr, entsteht uns eine kleine Lücke in der Versorgung mit den guten  Rodelika Möhren. Wir verarbeiten deshalb ab KW 22 bis ca. Anfang/ Mitte Juli keine regionalen Demeter-Möhren sondern  Möhren vom Aue Hof. Bitte beachten Sie, dass während dieser Zeit die Sorten Möhre-Walnuss, Dinkel-Möhre und die Dinkel-Möhrebrötchen keine  -Produkte sind.

Schwarzbrot 500g und Dinkel-Früchtebrot 250g in Scheiben

Wir schicken unsere Artikel Schwarzbrot 500g Packung und Dinkel-Früchtebrot 250g Packung vom 1. Juni bis 31. August in die Sommerpause. Die beiden Artikel sind für die warme Jahreszeit zu anfällig für einen vorzeitigen Verderb.

Landpartie nach Brodowin

Am Sonntag den 9. Juli machen wir eine Bustour zum Ökodorf Brodowin. Treffpunkt ist um 9 Uhr am Ostbahnhof. Dort werden wir gegen 18 Uhr auch wieder ankommen. Wir bitten um Reservierung der begrenzten Plätze bis Ende Juni unter jansen@landbrot.de oder 030-613 9120. Die Teilnahmebestätigung kostet 20€ pro Person und 10€ für Kinder bis 12 Jahren und ist vorab zu überweisen.

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 16 bis 20 erneut Brote bei der IGV untersuchen lassen.

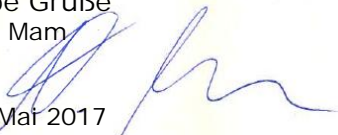
Das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Berliner Weißbrot
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Dinkel-Essener
- Dinkel-Möhre
- Dinkel-Rosinenbrot
- Haselnuss-Sesambrot
- Möhre-Walnuss-Brot
- Sonnenblumenbrot
- Vierschrot
- Waldviertler

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße
Nico Mam

31. Mai 2017



e-mail: mam@landbrot.de