



BROTBACKEREI 

**KUNDENINFO**

**April 2022**

## Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Ihr seid duft! Danke für Euch und für die letzten 2 Jahre im Besonderen. Danke, dass Ihr so mitgezogen habt: z.B. aktuell beim TIBET und FRIEDENSBROT.



## AKTIONSBROT – März & April



### Frühlingskorb

500g im Körbchen

- 39%  **Dinkelmehl Type 630**  Beerfelder Hof
- 38%  **Dinkelvollkornsrot**  Bauerngut Templin
- 23%  **Roggenvollkornsrot**  Ökodorf Brodowin

Backferment\*, Lebensmittelwasser,  frische Möhren,  frischer Sellerie, frische Frühlingszwiebeln\*, Zwiebeln\* getrocknet, Topinambursaftkonzentrat\*, Steinsalz, Bärlauchpesto\*, Koriander\* gemahlen, Knoblauchgranulat\*, Liebstöckel\*. Deko: pikante Gewürzmischung\*.  
\* Zutaten aus kbA

#### Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 786 kJ (189 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 32,4 g (davon Zucker 1,6 g) ·

Ballaststoffe 6,4 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g

Holt euch den Frühling ins Haus! Mit einem Anteil von 40% frisch verarbeitetem demeter Gemüse ist unser Frühlingskorb ein besonders saftiges und frisches Brot; Bärlauch-Pesto und weitere Kräuter wie der Liebstöckel runden die Sache geschmacklich ab.

Probiert es unbedingt – z.B. mit Quark oder einem frischen Tomatensalat wird daraus ein leichtes, köstliches Abendessen.

**Ihr erhaltet dieses Brot täglich frisch von Montag bis Samstag.**



## Allgemeines

### IGV-Brotprüfung

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 07 bis 11. Die Höchstpunktzahl von 5,0 vergab das IGV an folgende Brote:

- Berliner Weissbrot
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Hafer
- Dinkel Hell
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Dinkel-Ruch
- Frankenlaib
- Dinkel-Möhre
- Frühlingskorb
- Saatenbrot
- Waldviertler

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite eingesehen werden:  
<https://www.landbrot.de/aktuelles/oeffentlichkeit/downloads/igv-pruefergebnisse.html>

Viele Grüße,



Kevin Hoffmann  
28. März 2022

E-Mail: [hoffmann@landbrot.de](mailto:hoffmann@landbrot.de)