KUNDENINFO August 2022

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Alle weg, nur wir sind da. Ferien halt. Wir nutzen die „ruhige Zeit" und tüfteln an unseren Rezepturen. Es wird lecker!

AKTIONSBROT – Mai, Juni, Juli & August

MAILÄNDER

Art.Nr. 1342; € 2,90[1] / 600g Laib

60% **Weizenmehl Type 1050** – Gut Ogrosen

40% **Weizenmehl Type 550** – Gut Ogrosen

Lebensmittelwasser, Kartoffelflocken*, Steinsalz, Sauerteig Starter (Weizenmahlerzeugnisse*, Weizenstärke,* Lebensmittelwasser, Weizenmalzmehl*).

Deko: **Hartweizengries** - Bauckhof

* Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:
Brennwert 742 kJ (177 kcal) · Fett 0,7 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 36,1 g (davon Zucker 0,5 g) · Ballaststoffe 2,4 g · Eiweiß 5,8 g · Salz 1 g

MAILÄNDER - das Weizensauerteigbrot! Eine lange Sauerteigführung und die besonders lange Teigruhe geben dem Teig, was er für seine Reifung braucht. Das macht die Krume herrlich aromatisch, soft und großporig und sorgt für eine lange Frischhaltung. Traditionell auf Steinplatten ausgebacken, bekommt das Brot eine kräftige Kruste, die zum Anbeißen verlockt. Buon appetito!

Ihr erhaltet dieses Brot täglich frisch von Montag bis Samstag.

IGV-Brotprüfung

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 25 bis 28. Die Höchstpunktzahl von 5,0 vergab das IGV an folgende Brote:

- **Dinkelbrot 100%**
- **Dinkel-Ruch**
- **Märkische Kruste**
- **Möhre-Walnussbrot**
- **Roggenbrot**
- **Uckermarker**
- **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
22. Juli 2022

E-Mail: hoffmann@landbrot.de