



BROTBACKEREI 

KUNDENINFO

Februar 2022

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Mit dem Losar-Fest vom 03. bis zum 05. März beginnt in Tibet traditionell das neue Jahr. Dies nehmen wir gern zum Anlass, um unser Tibet Brot zu backen und damit unserer Solidarität und Unterstützung des diplomatischen **Boykotts der Olympischen Winterspiele 2022 in Beijing (China)** Ausdruck zu verleihen.

Mit dem Verkauf des Tibet Brotes wollen wir **für die Achtung der Menschenrechte** eintreten. Darum spendet MÄRKISCHES LANDBROT **25 Cent je verkauftem Tibet Brot** an die Tibet Initiative Deutschland (www.tibet-initiative.de).

AKTIONSBROT – Februar

#NoBeijing2022




TIBET

500g Laib

40%  **Gerstenvollkornschrot** geröstet - Bauckhof

35%  **Dinkelvollkornschrot** -  Bauerngut Templin

25%  **Dinkelmehl Type 630** -  Beerfelder Hof

Backferment*, Steinsalz, Flohsamenschalen*, 

Gerstenmalzmehl vom Bauckhof.

Deko:  **Gerstenflocken** - Bauckhof

* Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 901 kJ (216 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 38,5 g (davon Zucker 0,7 g) · Ballaststoffe 5,9 g · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,3 g

Die Basis für das Tibet Brot ist ein Dinkel Backferment, das geschmacklich wunderbar mit dem Tsampa-Mehl aus eigener Herstellung harmoniert. Tsampa ist ein tibetisches Grundnahrungsmittel, ein Mehl welches aus geröstetem Getreide gewonnen wird, üblicherweise aus Gerste. Die feinen Röstaromen des Tsampa unterstreichen die mild nussige Note des Dinkels.

ALLGEMEINES

Ende der Winterpause Pankower Museum Brot

Wiedereröffnung unserer Museum Bäckerei Pankow nach der Winterpause zum 08. Februar 2022:

Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch, Freitag jeweils 15:00 – 18:00 Uhr

Unser Bäckermeister Peter Steinhoff freut sich auf euren Besuch!



IGV-Brotprüfung

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 51 bis 02. Die Höchstpunktzahl von 5,0 vergab das IGV an folgende Brote:

- Berliner Weißbrot
- Dinkel-Ruch
- Sonnenblumenbrot
- Winter-Apfel
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Sprössling
- Uckermarker
- Dinkel-Hafer
- Saatenbrot
- Vierschrot

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

DLG-Brotprüfung 2021

Ergebnisse der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung - Bioprüfung Brot und Backwaren 2021. Alle sechs von MÄRKISCHES LANDBROT eingereichten Brote erhielten den „Goldenen Preis 2022“:

- Bauernbrot 1.000g
- Märkische Kruste
- Dinkel-Möhren
- Saatenbrot
- Frankenlaib
- Waldviertler

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite eingesehen werden:
<https://www.landbrot.de/backstube/auszeichnungen/fuer-produkte.html>

Viele Grüße,



Kevin Hoffmann
21. Januar 2022

E-Mail: hoffmann@landbrot.de