



BROTBACKEREI 

KUNDENINFO

Januar 2022

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Neues Jahr – Neues Glück! Wir wünschen Euch allen einen guten Start ins Neue Jahr! Viel Gesundheit und Freude und schöne Momente und vielleicht auch ein paar feine Purzelbäume - anstelle von zu vielen gut gemeinten Radschlägen.


AKTIONSBROT – Januar

Seit dem 1. Dezember backen wir 2 Monate lang für euch unser Winter-Apfel Brot:



Winter-Apfel


600g

100% **Khorasan-Weizenvollkornmehl*** aus deutschem Anbau,  Boskoop-Äpfel vom Hof Augustin im alten Land, **Khorasan-Weizen-Backferment***, Rosinen*, **Haselnüsse*** geröstet, Apfelsaft*, Hefe*, Steinsalz, Zimt* gemahlen.

Deko: gestiftelte **Mandeln***. * Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1102 kJ (263 kcal) · Fett 8,0 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g) · Kohlenhydrate 37,3 g (davon Zucker 18,9 g) · Ballaststoffe 6,7 g · Eiweiß 6,3 g · Salz 0,6 g

Für viele bereits ein Klassiker! Auch in diesem Jahr backen wir es wieder für euch - unser beliebtes Winter-Apfel! Mit 97% Misfit°  Boskoop-Äpfeln (aufs Getreide bezogen) vom Hof Augustin im alten Land, Khorasan-Weizen aus deutschem Anbau, gerösteten Nüssen und Zimt bringt es ein bisschen Süße und Wärme in die kalten, dunklen Tage. Warm aufgetoastet mit Vanilleeis oder -soße, mit Butter oder pur – einfach lecker!

°Misfit = Äpfel mit Charakter

Ihr erhaltet dieses Brot täglich frisch von Montag bis Samstag.

AKTIONSBROT – Februar

#NoBeijing2022

Mit dem Losar-Fest vom 03. bis zum 09. Februar 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 Brots 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).



demeter **TIBET**

500g Laib

40% demeter **Gerstenvollkornschrot** geröstet - Bauckhof

35% demeter **Dinkelvollkornschrot** - fair & regional. Bauerngut Templin

25% demeter **Dinkelmehl Type 630** - fair & regional. Beerfelder Hof

Backferment*, Steinsalz, Flohsamenschalen*, demeter

Gerstenmalzmehl vom Bauckhof.

Deko: demeter **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.

Ihr erhaltet dieses Brot täglich frisch von Montag bis Samstag.

KUNDENINFO Januar 2022



ALLGEMEINES

Winterpause & Preiserhöhung Pankower Museum Brot

Mit der Wiedereröffnung unserer Museum Bäckerei Pankow nach der Winterpause zum 08. Februar 2022, erhöhen wir die Preise, erstmals seit Oktober 2018:

- | | | |
|-----------------|--------|--------|
| • Pankower lang | 1.000g | 5,00 € |
| • Pankower rund | 750g | 4,00 € |
| • Pankower rund | 1.500g | 8,00 € |
| • Rosinenbrot | 500g | 4,50 € |



Öffnungszeiten

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

Unser Bäckermeister Peter freut sich auf euren Besuch!

IGV-Brotprüfung

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 47 bis 50. Die Höchstpunktzahl von 5,0 vergab das IGV an folgende Brote:

- | | | |
|----------------------|----------------|----------------|
| • Dinkel-Rosinenbrot | • Dreikornbrot | • Ganzkornbrot |
| • Möhre-Walnussbrot | • Schwarzbrot | • Sechskorn |
| • Sesambrot | • Waldviertler | • Winter-Apfel |

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite eingesehen werden:

<https://www.landbrot.de/aktuelles/oeffentlichkeit/downloads/igv-pruefergebnisse.html>

Viele Grüße,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Kevin Hoffmann'.

Kevin Hoffmann
27. Dezember 2021

E-Mail: hoffmann@landbrot.de