



BROTBACKEREI demeter

## KUNDENINFO

## Januar 2020

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wir wünschen allen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!  
Hier unsere ersten Infos für das Jahr 2020:

### MONATSBROT - JANUAR UND FEBRUAR

Vom 3. Januar bis zum 29. Februar gibt es wieder das Tibetbrot!



#### demeter **Tibet**

500g Laib

demeter **Gerstenvollkornschrot** geröstet vom Bauckhof,

demeter fair & regional **Dinkelvollkornschrot** vom Bauerngut

Templin, demeter fair & regional **Dinkelmehl Type 630** vom

Bauerngut Templin, Backferment\*, Steinsalz,  
Flohsamenschalen\*, demeter **Gerstenmalzmehl** vom

Bauckhof. Deko: demeter **Gerstenflocken** vom Bauckhof

\*) Zutaten aus kbA

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

Brennwert 901 (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

In diesem Jahr präsentieren wir euch das Tibet mit veränderter Rezeptur und in neuem Gewand!

Die Basis für den Tibeter ist Dinkel, der geschmacklich wunderbar mit Tsampa, das Grundnahrungsmittel in Tibet, harmoniert. Außerdem haben wir den typisch nussigen Geschmack der Gerste, die zum Teil als Brühstück mit eingebacken für eine längere Frischhaltung sorgt. Gerste ist neben Hafer das Getreide mit dem höchsten Beta-Glucan Gehalt, lösliche Ballaststoffe, die bei der Regulation des Blutzuckerspiegels helfen können. Darüber hinaus enthält sie wichtige Mineralstoffe wie Calcium, Kalium und Zink. Die Flohsamenschalen geben dem Brot noch einen weiteren wertvollen Inhaltsstoff - die Samen des Strauchwegerichs können sich positiv auf den Magen-Darm-Bereich auswirken.

Mit der Banderole möchten wir auf die Spendenaktion aufmerksam machen, die an den Verkauf des Tibet-Brottes geknüpft ist. **0,25 € pro verkauftem Brot** gehen an die Tibet Initiative Deutschland.

Weitere Informationen zur Arbeit der Tibet Initiative Deutschland findet ihr unter <https://www.tibet-initiative.de/>.

Wir halten euch selbstverständlich über die Spendenhöhe auf dem Laufenden und hoffen, dass ihr uns tatkräftig bei diesem Projekt unterstützt!

## JAHRESZEITENBROT - Erinnerung

Wir backen noch bis zum 29. Februar unser Winter-Apfelbrot für euch!



### Winter-Apfel

600g Laib

 Boskoop-Äpfel vom Hof Augustin im alten Land, **Khorasan-Weizen-Backferment\***, **Khorasan-Weizen-Vollkornschrot\***, 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

## Sortimentsänderungen








**Das Cranberry-Walnuss bleibt im Sortiment!**

Wir werden die Dauerbestellungen für dieses Brot beibehalten. Bitte meldet euch bei gewünschten Änderungen.



### Cranberry-Walnussbrot

500g Laib

  **Dinkelmehl Type 630** vom Ökodorf Brodowin,  **Emmervollkornschrot** vom Hof Sommersdorf, Cranberries\* getrocknet, Rosinen\* getrocknet, **Walnüsse\*** geröstet, Hefe\*, Steinsalz.  
Deko:   **Dinkelmehl Type 630**,  
  **Dinkelkleie** vom Ökodorf Brodowin  
\*) Zutaten aus kbA

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

Brennwert 880 kJ (210 kcal) · Fett 2,6 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g) · Kohlenhydrate 33,3 g (davon Zucker 3,9 g) · Ballaststoffe 3,5 g · Eiweiß 6,3 g · Salz 0,9 g

# Märkisches Landbrot - Allgemein

## IGW

Wir sind in diesem Jahr wieder auf der Grünen Woche vertreten. Ihr findet uns in Halle 27 Stand 309 am Demeter Gemeinschaftsstand.

## IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 47 bis 51 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Bauernbrot 1kg
- Berliner Weißbrot
- Brodowiner
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Rosinebrot
- Dinkel-Ruch
- Dinkel-Essener
- Frankenlaib
- Schwarzbrot
- Uckermarker
- Winter-Apfel
- Waldviertler

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



Liebe Grüße,

Sabine Jansen  
20. Dezember 2019

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

---

1) Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Lieferpreise der Zone A (= Stadtgebiet Berlin und Umland innerhalb des Berliner Autobahnringes). Für unsere Kunden außerhalb dieser Lieferzone erhöht sich der Preis entsprechend unseren Lieferbedingungen für die Lieferzone B, C und D