



BROTBACKEREI 

KUNDENINFO

September 2019

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

in den September starten wir mit folgenden Neuigkeiten:









JAHRESZEITENBROT - Herbst 2019

Vom 2. September bis 30. November backen wir für euch täglich unser neues 4-Jahreszeitenbrot:



Dinkel-Hokkaido

Art.Nr. 1326 / 400g Laib

Zutaten: 50%   **Dinkelvollkornschrot** vom Bauerngut Templin; 50%   **Dinkelruchmehl Type 1100** vom Bauerngut Templin; 24% frischer   Hokkaido-Kürbis vom Biohof Martin Hänsel;   Bioland Honig, Steinsalz, Backferment* Flohsamenschalen*, Bio-Hefe*, Curry*. Deko: Kürbiskerne* geraspelt.
*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 919 kJ (218 kcal) · Fett 4,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g) · Kohlenhydrate 33,6 g (davon Zucker 3,2 g) · Ballaststoffe 4,4 g · Eiweiß 9,4 g · Salz 1,3 g

Ihr erhaltet dieses Brot Montag bis Samstag.

Monatsbrot August-Oktober 2019 - ERINNERUNG

Vom 1. August bis 31. Oktober backen wir für euch unser aktuelles Monatsbrot:



  **Sesamkruste**

Art.Nr. 1321¹/ 500 g Laib

Zutaten: 60%   **Dinkelruchmehl Typ 1100** vom Bauerngut Templin, 20%  **Emmervollkornschrot** von der Spielberger Mühle, 20%  **Gerstenvollkornschrot** geröstet von Bauck, **Sesam*** geröstet, Reissirup*, Hefe*, Steinsalz aus Deutschland. *) Zutaten aus kbA.
Deko: Sesam*

Nährwerte - 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1004 kJ (240 kcal) · Fett 3,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 41,2 g (davon Zucker 3,1 g) · Ballaststoffe 4,1 g · Eiweiß 8,3 g · Salz 1,2 g

Da es sich im letzten Jahr großer Beliebtheit erfreut hat, bieten wir euch dieses Monatsbrot ganze 3 Monate an. Ein sehr leichtes, aromatisches Bio-Hefebrot mit krosser Kruste und weicher Krume, dem gerösteter Sesam innen und außen die besondere Note gibt. Ideal an heißen Tagen zu Salaten, frischen Aufstrichen und Gegrilltem.

Ihr erhaltet dieses Brot Dienstag bis Samstag. Natürlich legen wir dieses Brot auf Wunsch auch gerne für die Auslieferungen am Montag zurück.

Tag des deutschen Butterbrotes – 27.09.2019

Am Freitag, 27.09.2019 um 11 Uhr laden wir Euch herzlich zu uns in die Backstube Märkisches Landbrot zu einer kleinen Veranstaltung ein, um gemeinsam die Geschichte des deutschen Butterbrotes zu ergründen.

Für Anmeldungen wendet Euch bitte an Jürgen Baumann, mobil unter **+491729759265** oder per Email an **baumann@landbrot.de**. Die Teilnahme ist kostenfrei.

IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 31 bis 33 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Brodowiner
- Dinkel-Früchtebrot
- Haselnuss-Sesambrot
- Sesamkruste
- Dinkel-Rosinenbrot
- Sesambrot
- Dreikorn
- Vierschrot
- Ganzkorn

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



Liebe Grüße
Bruno Schäfer - Vertriebsleiter
21. August 2019

E-Mail:schaefer@landbrot.de