



BROTBACKEREI demeter

KUNDENINFO

August 2019

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

in den August starten wir mit folgenden Neuigkeiten:

MONATSBROT August - Oktober

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



Sesamkruste

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.

JAHRESZEITENBROT - Sommer 2019 - ERINNERUNG

Vom 1. Juni bis 31. August backen wir für euch täglich unser neues 4- Jahreszeitenbrot:



Körner-Dinkel-Ruch

500g Kasten

Zutaten: 80 %   **Dinkelruchmehl Type 1100** vom Hof Apfeltraum; 8%   **Dinkelmehl Type 630** vom Bauerngut Templin; 7%  **Haferflocken** aus dem Hause Bauck; 5% Hirse*; Buchweizen*; Sonnenblumenkerne*;   Leinsaat vom Ökodorf Brodowin; **Sesam***; Kürbiskerne*; Steinsalz aus Sachsen- Anhalt; Bio- Hefe*. Deko:  **Haferflocken**; Hirse*; Buchweizen*; Sonnenblumenkerne*;   Leinsaat; **Sesam***; Kürbiskerne*. 14%   *)
Zutaten aus kbA.
* = kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1189 kJ (282 kcal) · Fett 4,6 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g) · Kohlenhydrate 48,7 g (davon Zucker 2,7 g) · Eiweiß 9,9 g · Salz 1,6 g · Ballaststoffe 3,9 g.

MÄRKISCHES LANDBROT - Produkte

Unsere Sommerpause endet bald

Ab Dienstag, 06.08.2019 sind folgende Produkte wieder für euch verfügbar:

Schwarzbrot 500g geschnitten in Wachspapier

Früchtebrot 250g geschnitten in Wachspapier

IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 26 bis 29 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Dinkel-Ruch
- Dinkel-Rosinenbrot
- Dinkel-hell
- Möhre-Walnussbrot
- Dinkel-Essener
- Bauernbrot 2kg
- Waldviertler
- Dinkelbrot 100%
- Frankenlaib
- Berliner Kruste

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
23. Juli 2019

E-Mail:schaefer@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