

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

In den August starten wir mit folgenden Neuigkeiten:







## è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

### Monatsbrot August und September 2018



## Sesamkruste

500g Laib



Zutaten: 60%   Dinkelruchmehl Type 1100 vom Bauerngut Libbenichen; 20%  Emmervollkornschrot aus dem Hause Spielberger; 20%  Gerstenvollkornschrot aus dem Hause Bauck;  Sesam geröstet; Reissirup\*; Bio-Hefe\*; Ökostolz-Acerola\*; Steinsalz aus Deutschland.  
Deko:  Sesam geröstet. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1004 kJ (240 kcal) · Fett 3,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g) · Kohlenhydrate 41,2 g (davon Zucker 3,1 g) · Ballaststoffe 4,1 g · Eiweiß 8,3 g · Salz 1,2 g

Für die nächsten beiden Monate haben unsere Bäcker etwas ganz besonders Leckeres gezaubert. Der geröstete Sesam gibt diesem Brot ein einzigartiges Sesamröstaroma – Sie müssen es einmal probieren. Es handelt sich um ein sommerliches Hefebrot.

## Möhren

Seit 16. Juli haben wir wieder   Möhren im Einsatz. Zunächst beziehen wir unsere samenfesten Möhren aus Brodowin, dann vom Waldpferdehof und danach vom Biohof Bienert.

Unser Artikel Möhre-Walnussbrot, Dinkel-Möhrebrot und –brötchen sind somit wieder  Artikel.

## è NEU aus der Jute Bäckerei

Die Jute Bäckerei hat ein neues glutenfreies Produkt im Sortiment:

### Bio-Krustenbrot „Boy“

Bitte entnehmen sie die Zutaten der Verpackung oder der Homepage [www.jute-baeckerei.de](http://www.jute-baeckerei.de) .



## è Märkisches Landbrot Allgemein

### IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 21 bis 29 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Joghurt-Dinkelmischbrot
- Roggenbrot
- Haselnuss-Sesambrot
- Brodowiner
- Dinkel-Rosinenbrot
- Dinkel-Früchtebrot
- Schwarzbrot
- Waldviertler
- Bauernbrot 2000g
- Dinkel hell

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße  
Uli Schmidt  
24. Juli 2018  
E-Mail: schmidt@landbrot.de