



BROTBACKEREI 

KUNDENINFO

Dezember 2019

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wir starten mit folgenden Neuigkeiten in den Dezember:

JAHRESZEITENBROT WINTER 19/20

Ab dem 1. Dezember backen wir für euch drei Monate lang unser Winter-Äpfelbrot:




Winter-Äpfel

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

Für viele bereits ein beliebter Klassiker, backen wir auch dieses Jahr unser Winter-Äpfel für euch! In gewohnter Qualität bringt es mit über 20%  Boskoop-Äpfeln vom Hof Augustin im alten Land, gerösteten Nüssen und Zimt wieder ein bisschen Süße und Wärme in die kalten, dunklen Tage.

Tipp: Warm aufgetoastet mit Vanilleeis oder -soße – super lecker!

Neu in diesem Jahr: Wir verbacken das erste Mal Khorasan-Weizen aus deutschem Anbau! Dies ist die botanische Bezeichnung für Kamut, da „Kamut“ ein geschützter Markenname von Landwirten aus Montana (USA) für die alte Weizensorte ist.

Ihr erhaltet dieses Brot von Montag bis Samstag.

Monatsbrot - ERINNERUNG

Vom 1. November bis 31. Dezember backen wir für euch unser neues Monatsbrot:



Cranberry-Walussbrot

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

Das Cranberry-Walussbrot ist ein Dinkel-Emmerbrot mit Walnüssen und der fruchtig-süßen Note der Cranberries. Ein knuspriger Brotlaib mit weicher Krume, der allein schon wegen seiner Zutaten perfekt in die Adventszeit passt.

Ihr erhaltet dieses Brot von Dienstag bis Samstag.

Märkisches Landbrot - Allgemein

IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 42 bis 46 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Berliner Weißbrot
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Frankenlaib
- Paderborner
- Sesambrot
- Waldviertler
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Essener
- Ganzkorn
- Roggenbrot
- Sonnenblumenbrot
- Dinkel Hell
- Dreikorn
- Haselnuss-Sesambrot
- Saatenbrot
- Vierschrot

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

Grüße aus dem Landbrot..

Das Landbrot-Team & ich im Besonderen wünschen euch allen eine schöne Vorweihnachtszeit und besinnliche Feiertage im Kreise eurer Lieben,

Liebe Grüße,



Sabine Jansen
25. November 2019

E-Mail: 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