

Mit großer **Dankbarkeit** für die Arbeit der Demeter Bauern in der **Region** und den bisherigen Niederschlägen gehen wir mit Euch in den Sommermonat **Juli**:
Wir waren, wie jedes Jahr, draußen auf dem Getreideacker unserer Demeter Bauern, vom Oder-Bruch bis zum Fläming und von der Uckermark bis in den Spreewald. Alle Bäuer*innen bauen für Märkisches Landbrot **biologisch-dynamische Getreidesorten** an. Das Wetter und die **Niederschläge** in diesem Jahr lassen durchschnittliche Ernteerträge in guter Qualität erwarten.

JAHRESZEITENBROT - ERINNERUNG



fair & regional **SOMMER-HANF**

500g Laib

91%  fair & regional **Dinkelruchmehl Type 1100** vom Bauerngut

Templin, 9%  fair & regional **Dinkelmehl Type 630** vom

Bauerngut Templin, Hanfsamen aus Deutschland*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, Ökostolz*, Hefe*. Deko: Hanfsamen*

aus Deutschland,  fair & regional **Dinkelruchmehl Type 1100**

vom Bauerngut Templin

*) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1136 kJ (270 kcal) · Fett 3,3 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g) · Kohlenhydrate 43,4 g (davon Zucker 0,8 g) · Ballaststoffe 2,8 g · Eiweiß 10,1 g · Salz 0,9 g

MONATSBROT – SÜSSLUPINENBROT



fair & regional **SÜSSLUPINENBROT**

500g Laib

80%  fair & regional **Weizenvollkornschrot** aus Brodowin,

17%  fair & regional **Roggen-Vollkornschrot** aus Brodowin,

3%  fair & regional **Gerstenvollkornschrot, Süßlupinenschrot***,

Apfelsaft*,  fair & regional **Leinsaat** aus Brodowin,

Sonnenblumenkerne*, **Sesam***, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, Sonnenblumenöl*, Backferment*, Hefe*.

Deko: Saatenmischung* (**Sesam***,  fair & regional **Roggenflocken**, Sonnenblumenkerne*)

*) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 972 kJ (232 kcal) · Fett 5,9 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g) · Kohlenhydrate 29 g (davon Zucker 3,3 g) · Ballaststoffe 9,5 g · Eiweiß 10,8 g · Salz 0,9 g

MÄRKISCHES LANDBROT - ALLGEMEINES

EU-MÖHREN AUS ITALIEN

Leider und wie jedes Jahr entsteht uns eine Lücke in der Versorgung mit deutschen



- Möhren. Deshalb verarbeiten wir bis ca. Mitte August, „nur“ EU-BIO Möhren aus Italien.

Unsere Artikel **Möhre-Walnussbrot** und **Schnittbrot Möhre-Walnuss**, **Dinkel-Möhrebrot** und **Schnittbrot Dinkel-Möhre** sowie **Dinkel-Möhrenbrötchen** sind in dieser Zeit leider keine Demeterprodukte.

SOMMERPAUSE

Das Schwarzbrot 500g SB-verpackt wird während der Sommerferien, vom 25. Juni bis 7. August, nicht produziert. Erster Auslieferungstag nach der Sommerpause ist voraussichtlich der 10. August.

Auch das Dinkel-Früchtebrot ist bis einschließlich dem 31. August in der Sommerpause.

IGV-BROTPRÜFUNG

Wir haben in den Kalenderwochen 22 bis 25 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert oder auf unserer Webseite

Höchstpunktzahl von 5,0 vom IGV

Dinkel-Möhre

Dreikorn

Ganzkorn

Haselnuss-Sesambrot

Joghurt-Dinkelmischbrot

Roggenbrot

Sommer-Hanf

Sonnenblumenbrot

Süßlupinenbrot

Vierschrotbrot

Bauernbrot 1kg

<https://www.landbrot.de/aktuelles/oeffentlichkeit/downloads/igv-pruefergebnisse.html>
eingesehen werden.

Liebe Grüße,

Sabine Jansen
23. Juni 2020

E-Mail: jansen@landbrot.de