



BROTBACKEREI 

## KUNDENINFO

## Juli 2019



Quelle: www.123rf.com

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

die schönste Jahreszeit steht vor der Tür. Wir wünschen allen Sommerurlaubern gute Erholung und kommt gesund und entspannt zurück.






## MONATSBROT JUNI – JULI - ERINNERUNG

Vom 1. Juni bis 31. Juli backen wir für euch unser neues Monatsbrot:



### Neuköllner Spross

Art.Nr. 55; 750 g Kasten

Zutaten: 33%  **Weizenmehl 1050** vom Ökodorf Brodowin, 33%  **Roggenvollkorn** vom Ökodorf Brodowin, 14%  **Lichtkornroggenvollkorn** von: Die Kuhhorster, 14%  **Weizenvollkorn** von: Die Kuhhorster, 6%  **Dinkelkerne** vom Bauerngut Libbenichen; Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, Hefe\*, Kümmel\* gemahlen, Sauerteig\*, Fenchel\* gemahlen. \*) Zutaten aus kbA.  
\*= kbA

### Nährwerte - 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 848 kJ (203 kcal) · Fett 1,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 37,8 g (davon Zucker 0,6 g) · Ballaststoffe 6,4 g · Eiweiß 6,8 g · Salz 1,3 g · BE3.

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

# JAHRESZEITENBROT - Sommer 2019 - ERINNERUNG










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



## **Körner-Dinkel-Ruch**

Art.Nr. 1302; 500g Kasten

Zutaten: 80 %   **Dinkelruchmehl Type**

**1100** vom Hof Apfeltraum; 8%   **Dinkelmehl Type 630** vom Bauerngut Libbenichen; 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.

Das Körner-Dinkel-Ruch ist ein Brot aus Ruchmehl, einer besonderen Mehllart, die in der Schweiz ihren Ursprung hat. Ruchmehl entspricht ungefähr einer Ausmahlung der Type 1100. Weißmehl wird vorwiegend aus dem Inneren des Getreidekorns hergestellt. Das Ruchmehl hingegen wird so hergestellt, dass das Weißmehl teilweise entzogen wird und somit ein größerer Anteil der äußeren Schalenschichten enthalten bleibt. Ruchmehl enthält somit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns. Für uns wird es regional in der Mühle Kümmel hergestellt.












Ihr erhaltet dieses Brot Montag bis Samstag.

# Jetzt dauerhaft im Sortiment - ERINNERUNG



## **Saatenbrot**

(Art.Nr. 1325; 600g Laib)

**Zutaten:** 64%   **Roggenvollkorn** vom Ökodorf Brodowin, 16%   **Dinkelvollkorn** vom Bauerngut in Libbenichen, 12%  **Haferflocken** von Bauck, 8 % Hirse\*, Kürbiskerne\*, Sonnenblumenkerne\*,   Leinsamen vom Ökodorf Brodowin, **Sesam\***,  Sauerteig, Steinsalz. Deko: Saatenmischung aus Kürbiskerne\*,  Haferflocken von Bauck, Hirse\*, Sonnenblumenkerne\*,   Leinsamen vom Ökodorf Brodowin, **Sesam\***. \*) Zutaten aus kbA

### Nährwerte - 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 877 kJ (210 kcal) · Fett 8,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g) · Kohlenhydrate 31 g (davon Zucker 1,3 g) · Ballaststoffe 7,3 g · Eiweiß 10,4 g · Salz 1 g.

**Dieses Brot erhaltet ihr Montag bis Samstag.**

## MÄRKISCHES LANDBROT - Produkte

### Sommerpause

Sommerpause für:

#1626 Schwarzbrot 500g SB

#1627 Früchtebrot 250g SB

Diese zwei Produkte gehen **ab sofort** in die Sommerpause und sind in dieser Zeit nicht erhältlich. **Ab Dienstag, 06.08.2019** sind die Produkte wieder für euch da.

Eure Dauerbestellungen führen wir in dieser Zeit nicht aus.

### IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 21 bis 25 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Körner-Dinkel-Ruch
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Dinkel-Essener
- Dinkel-Rosinenbrot
- Berliner Kruste
- Dinkel-Hafer 500g
- Dinkel-Roggen
- Haselnuss-Sesambrot
- Dreikorn

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  
20. 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