

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Der Wonnemonat Mai nähert sich mit ersten sommerlichen Temperaturen dem Ende. Wir hoffen nun gemeinsam mit unseren Bauern auf optimale Wachstumsbedingungen für unser Brandenburger Getreide.

In den Juni starten wir mit folgenden Neuigkeiten:

→ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Jahreszeitenbrot – Sommer 2019

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 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*.

*) Zutaten aus 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 mit Bio-Hefe 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.

Sie erhalten dieses Brot Montag bis Samstag.



Monatsbrot Juni und Juli 2019



Neuköllner Spross

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.

Nährwerte – 100 g Brot 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) · Eiweiß 6,8 g · Salz 1,3 g · Ballaststoffe 6,4 g · BE 3.



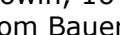




Sie erhalten dieses Brot Dienstag bis Samstag.

Das Saatenbrot bleibt im Sortiment!



Saatenbrot

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.

Sie erhalten dieses Brot Montag bis Samstag.



→ Märkisches Landbrot Allgemein

Mühlentag

Am **10. Juni** findet bei uns ab 14 Uhr der bundesweite Mühlentag statt. Wir würden uns freuen, wenn Ihr euch zahlreich anmeldet. Anmeldungen bitte bei: Jürgen Baumann Tel.: 0172-9759265 oder per Email an baumann@landbrot.de.

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 17 bis 20 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

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

- Bauernbrot 1000 g
- Dinkel-Früchtebrot
- Frankenlaib 1500 g
- Kürbiskernbrot
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Rosinenbrot
- Joghurt-Dinkelbrot
- Waldviertler

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

B. Schäfer

Liebe Grüße
Bruno Schäfer
22. Mai 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