

# KUNDENINFO April 2019

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



das Osterfest steht vor der Tür. Wir wünschen euch und uns schöne Festtage bei frühlingshaften Temperaturen.

Vorher haben wir noch unsere Infos für den Monat April:

Quelle: [www.reisering-hamburg.de](http://www.reisering-hamburg.de)








## → MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

### Monatsbrot April und Mai 2019



### **Saatenbrot**

600g Laib

**Zutaten:** 64%  fair & regional. **Roggenvollkorn** vom Ökodorf Brodowin, 16%  fair & regional. **Dinkelvollkorn** vom Bauergut in Libbenichen, 12%  **Haferflocken** von Bauck, 8 % Hirse\*, Kürbiskerne\*, Sonnenblumenkerne\*,  fair & regional. 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: 100g enthalten durchschnittlich: Brennwert 877kJ (210kcal) · Fett 8,1g (davon gesättigte Fettsäuren 1,3g) · Kohlenhydrate 31g (davon Zucker 1,3g) · Ballaststoffe 7,3g · Eiweiß 10,4g · Salz 1g.

**Ihr erhaltet dieses Brot von dienstags bis samstags im Zeitraum 02.04. bis 31.05.**

Für unsere „nur-Montag-Kunden“ legen wir dieses Brot auch gerne von der Samstagsproduktion zurück. Dieses Brot kann nach unserer Einschätzung und Erfahrung auch am zweiten Tag als frisch verkauft werden.






## KUNDENINFO April 2019

### Jahreszeitenbrot – Frühling 2019 - ERINNERUNG



## Frühlingskorb

500g Körbchen

**Zutaten:** 39%  fair & regional **Dinkelmehl 630** vom Bauerngut in Libbenichen, 38%  fair & regional **Dinkelvollkorn** vom Bauerngut in Libbenichen, 23%  fair & regional **Roggenvollkorn** vom Ökodorf Brodowin, frische  **Möhren** von Nordseeküstengenuss in Hedwigenkoog, frischer  **Sellerie** von Nordseeküstengenuss in Hedwigenkoog, frische Frühlingszwiebeln\*, Zwiebeln getrocknet\*, Topinambursaftkonzentrat\*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, **Dinkel-Backferment\***, Bärlauch-Pesto\*, Koriander\* gemahlen, Knoblauchgranulat\*, Liebstöckel\*. Deko: pikante Gewürzmischung\*. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich: Brennwert 786kJ (189kcal) · Fett 1,2g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2g) · Kohlenhydrate 32,4g (davon Zucker 1,6g) · Ballaststoffe 6,4g · Eiweiß 8,2g · Salz 1,4g

**Ihr könnt dieses Brot täglich frisch bekommen** und selbstverständlich Preisschilder bei uns anfordern. Dieses Brot kann nach unserer Einschätzung und Erfahrung auch am zweiten Tag als frisch verkauft werden.






### NEU im Sortiment seit 7. März - ERINNERUNG

Ab dem **7. März 2019** backen wir für euch unser neues Haferbrot:



## Das Hafer

500g Laib

**Zutaten:** 79%  demeter **Haferflocken** von Bauck, 19%  fair & regional **Hafergrütze** vom Gut Peetzig, 2%  **Roggenvollkorn** vom Ökodorf Brodowin,  Sauerteig, Reissirup\*, Flohsamenschalen\*, Hefe\*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt. Deko:  **Haferflocken** von Bauck

Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich: Brennwert 966kJ (231kcal), Fett 4g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7g), Kohlenhydrate 38g (davon Zucker 2,7g), Ballaststoffe 6,4g, Eiweiß 7,8g, Salz 1,1g.

**Ihr erhaltet dieses Brot von dienstags bis samstags**



## KUNDENINFO April 2019

### → Märkisches Landbrot Allgemein

#### Staudenmarkt - 06.04. und 07.04.2019

Ihr findet uns dieses Jahr auch wieder auf dem Staudenmarkt im April in Dahlem im Botanischen Garten. Es gibt wie gewohnt frisches Brot aus unserem mobilen Holzofen.

Wir freuen uns auf euch. Mehr Infos unter: <https://www.berliner-staudenmarkt.de/>

#### Demeter-Prüfung

In der Demeter-Brotprüfung 2019 wurden acht unserer Brote mit Gold prämiert. Das sind die folgenden:

- Bauernbrot 1 kg
- Dinkel-Hafer
- Dinkel-Ruch
- Möhre-Walnuss-Brot
- Brodowiner
- Dinkel-Rosinenbrot
- Frankenlaib
- Zwiebelbrot (Monatsbrot Januar/ Februar 2019)

#### IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 8 bis 10 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Brodowiner
- Dreikorn
- Kürbiskernbrot
- Dinkel-Roggen
- Ganzkorn
- Vierschrot

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

Viele Grüße

Alexander Schröder  
Verkauf & Marketing  
21. März 2019

E-Mail: [schroeder@landbrot.de](mailto:schroeder@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