



BROTBACKEREI 

## KUNDENINFO

## März 2020

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wir starten mit folgenden Neuigkeiten in den März:

### JAHRESZEITENBROT - FRÜHLINGSKORB




### Frühlingskorb


500g Laib

39%  fair & regional. **Dinkelmehl 630** vom Bauerngut

Templin, 38%  fair & regional. **Dinkelvollkorn** vom Bauerngut Templin, 23%

 fair & regional. **Roggenvollkornschrot** vom Ökodorf

Brodowin,  fair & regional. Möhren vom Biohof Martin Hänsel,

 **Sellerie**, Porree\*, Zwiebeln\* getrocknet, Topinambursaftkonzentrat\*, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, **Dinkel-Backferment\***, Bärlauchpesto\*, Koriander\* gemahlen, Knoblauchgranulat\*, Liebstockel\*. Deko: pikante Gewürzmischung\*.

\*) Zutaten aus kbA

**Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

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

Holt euch den Frühling ins Haus! Mit einem Anteil von **40 % frisch verarbeitetem Gemüse** ist unser Frühlingskorb ein besonders saftiges und frisches Brot; Bärlauch-Pesto und weitere Kräuter wie der Liebstockel runden die Sache geschmacklich ab.

Probiert es unbedingt – z.B. mit Quark oder einem frischen Tomatensalat wird daraus ein leichtes, köstliches Abendessen.

## MONATSBROT - TIBET

Da sich das Tibet bisher so großer Beliebtheit erfreut hat, gehen wir in die **Verlängerung!**

Wir bieten euch dieses Monatsbrot noch bis einschließlich dem 31. März an.



### demeter **Tibet**

500g Laib

40% demeter **Gerstenvollkornschrot** geröstet vom

Bauckhof, 35% demeter fair & regional **Dinkelvollkornschrot** vom

Bauerngut Templin, 25% demeter fair & regional **Dinkelmehl 630**

vom Bauerngut Templin, **Dinkel-Backferment\***,

Steinsalz, Flohsamenschalen\*, **Gerstenmalzmehl**

vom Bauckhof. Deko: demeter **Gerstenflocken** vom Bauckhof

\*) Zutaten aus kbA

**Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

Brennwert 901 kJ (216 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 38,5 g (davon Zucker 0,7 g) · Ballaststoffe 5,9 g · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,3 g

### Spendenaktion

Durch den Verkauf des Tibets haben wir bisher (Stand 21. Februar) 1.531 € für die **Tibet Initiative Deutschland** erzielt. Einen großen Dank an alle, die uns bisher so tatkräftig unterstützt haben - **Weiter so!**

### Monatsbrot April/Mai - Vorankündigung

Für die Monate April und Mai könnt ihr euch bereits auf unser Quark-Mohnbrot freuen. In der nächsten Kundeninfo stellen wir euch den „alten Bekannten“ in neuem Gewand genauer vor, also haltet die Augen offen!

## Herzberger Bäckerei



### Sortiment - Toast

Aufgrund der Änderungen im Toastsortiment im vergangenen Jahr möchten wir euch nochmal nahelegen, was für die neuen Toasts von Herzberger spricht:

- Mehr Transparenz – jetzt direkt von Herzberger produziert
- Nachhaltiger – Endstücke kommen in die Tüte statt in die Tonne
- Natürlicher – **Ohne** technische Enzyme und chemische Zusätze gebacken

Darüber hinaus ist Herzberger ein EMAS-zertifizierter Betrieb, der mit der Entscheidung **alle Toasts in Naturland-Qualität** anzubieten einen weiteren Schritt hin zu höherer Qualität und strengeren Richtlinien – vom Anbau der Rohstoffe bis zur Verarbeitung – geht.

# Märkisches Landbrot – Allgemein

## IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 4 bis 7 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Dinkel 100%
- Dinkel-Ruch
- Sesambrot
- Waldviertler
- Dinkel-Emmer mit Sesam
- Frankenlaib
- Sonnenblumenbrot
- Dinkel-Rosinenbrot
- Möhre-Walnuss-Brot
- Paderborner

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



Liebe Grüße,

Sabine Jansen  
27. Februar 2020

E-Mail:jansen@landbrot.de