



BROTBACKEREI demeter

KUNDENINFO

November 2019

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

bevor wir vor lauter Nebel nichts mehr sehen können ☺, kommen unsere Informationen für den November schon jetzt:

Monatsbrot - November und Dezember 2019

Vom 1. November bis 31. Dezember backen wir für euch unser neues Monatsbrot:



Cranberry-Walussbrot



Dinkelmehl Type 630 vom Ökodorf Brodowin, **Emmervollkornschrot** vom Hof Sommersdorf, Cranberries* getrocknet, Rosinen* getrocknet, **Walnüsse*** geröstet, Hefe*, Steinsalz.



Deko: **Dinkelmehl Type 630**,



Dinkelkleie vom Ökodorf Brodowin

*) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 880 kJ (210 kcal) · Fett 2,6 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g) · Kohlenhydrate 33,3 g (davon Zucker 3,9 g) · Ballaststoffe 3,5 g · Eiweiß 6,3 g · Salz 0,9 g

Das Cranberry-Walussbrot ist ein Dinkel-Emmerbrot mit Walnüssen und der fruchtig-süßen Note der Cranberries. Ein knuspriger Brotlaib mit weicher Krume, der allein schon wegen seiner Zutaten perfekt in die Adventszeit passt.







Ihr erhaltet dieses Brot von Dienstag bis Samstag.

JAHRESZEITENBROT - Herbst 2019 - ERINNERUNG

Noch bis zum 30. November backen wir für euch unser aktuelles 4- Jahreszeitenbrot:



Dinkel-Hokkaido

Zutaten: 50%   **Dinkelvollkornschrot** vom Bauerngut Templin; 50%   **Dinkelruchmehl Type 1100** vom Bauerngut Templin; 24% frischer   Hokkaido-Kürbis vom Biohof Martin Hänsel; Bioland Honig, Steinsalz, Backferment* Flohsamenschalen*, Bio-Hefe*, Curry*. Deko: Kürbiskerne* geraspelt.
*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 919 kJ (218 kcal) · Fett 4,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g) · Kohlenhydrate 33,6 g (davon Zucker 3,2 g) · Ballaststoffe 4,4 g · Eiweiß 9,4 g · Salz 1,3 g

Heldenmarkt 9. und 10. November

Wir sind dieses Jahr wieder auf dem Heldenmarkt. Ihr findet uns in der Mitte der Halle, Stand D03! Wir freuen uns über einen Besuch von euch!

IGV-Brotprüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 38 bis 41 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen. Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Bauernbrot 1000g
- Bauernbrot 2kg
- Dinkel-Hafer
- Dinkel-Früchtebrot 1kg
- Dinkel-Rosinenbrot 500g
- Haselnuss-Sesambrot 750g
- Joghurt-Dinkelmischbrot
- Sesambrot
- Sechskornbrot
- Schwarzbrot

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
22. Oktober 2019

E-Mail: jansen@landbrot.de