

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Weihnachten steht ja auch schon wieder vor der Tür. Die aktuelle Weihnachtsbestell-Liste kann jederzeit in unserem VK-Büro angefragt werden.

In der Zwischenzeit versüßen wir uns die Vorweihnachtszeit mit „3-Mühlen für Land-Brösel“ und verpassen unseren Ost-Tiroler Steinmühlen mal eben einen neuen Schliff, während unsere Sauerteige ihre ersten Erfahrungen in unserer neuen Klima-Kammer sammeln. Whoop Whoop! Elfenpower in Neukölln =) Mehr in Kürze auf fb & insta.

## MÄRKISCHES LANDBROT - SORTIMENT

### AKTIONSBROT – NOVEMBER



Wilde Porung - knusprige Kruste -  
herzhaft-würzig - zum verlieben.

Roggen- und Dinkelmehl aus  
biodynamischem Anbau lassen die  
Krumme schön samtig werden, geröstete  
und gerebelte Zwiebeln unterstreichen

süßlich-aromatisch, den herzhaft-würzigen Geschmack. Ein Zwiebelbrot, wie es im Buche steht, für  
Liebhaber:innen und die, die es noch werden wollen.

### ZWIEBELKRÜSTCHEN

400g Laib



76% ROGGENMEHL Typ 1150\*\* (Kuhhorst)  
20% DINKEL Typ 630\*\* (Ökodorf Brodowin)  
4% ROGGENVOLLKORN\*\* (Gut Ogrosen)

ROGGEN-SAUERTEIG\*\* (Lebensmittelwasser, ROGGENMEHL Typ 1150\*\*, ROGGENVOLLKORNSCHROT\*\*, Sauerteigkulturen\*), Lebensmittelwasser, ROGGENMEHL Typ 1150\*\*, DINKELMEHL Typ 630\*\*, Zwiebeln\*\* getrocknet, Röstzwiebeln\*, Steinsalz, GERSTENMALZMEHL\*\*, Kümmel\* gemahlen.

Deko: ROGGENMEHL Typ 1150\*\*.

\*\* = Demeter \* = kBA

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

Brennwert 912 kJ (217 kcal) · Fett 0,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 43,5 g (davon Zucker 4,6 g) · Ballaststoffe 5,9 g · Eiweiß 6,4 g · Salz 1,4 g

**Ihr erhaltet das Zwiebelkrüstchen täglich frisch von Montag bis Samstag.**

## AKTIONSBROT – DEZEMBER & JANUAR



### WINTER-APFEL

600g



100% KHORASAN-WEIZEN-VOLLKORN\*



23% frische Boskoop-Äpfel\*\* (Hof Augustin)

frische Boskoop-Äpfel\*\*, Lebensmittelwasser, KHORASAN-WEIZEN-BACKFERMENT\* (KHORASAN-WEIZEN-VOLLKORNMEHL\*, Lebensmittelwasser, Backferment\* [Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*]), KHORASAN-WEIZEN-VOLLKORNMEHL\*, Rosinen\*, HASELNÜSSE\*, Apfelsaft\*, Hefe\*, Steinsalz, Zimt\* gemahlen.  
Deko: gestiftelte MANDELN\*.

\*\* = Demeter\* = kbA

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

Brennwert 912 kJ (217 kcal) · Fett 0,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 43,5 g (davon Zucker 4,6 g) · Ballaststoffe 5,9 g · Eiweiß 6,4 g · Salz 1,4 g

Für viele bereits ein Klassiker! Auch in diesem Jahr backen wir es wieder für euch - unser beliebtes Winter-Apfel!

Mit über 20% frischen Boskoop-Äpfeln vom Hof Augustin im alten Land, gerösteten Haselnüssen und einer Prise Zimt bringt es ein bisschen Süße und Wärme in die kalten, dunklen Tage.

Tipp: Warm aufgetoastet mit Vanilleeis oder –Soße – super lecker!

## MÄRKISCHES LANDBROT - ALLGEMEIN

### IGV-BROTPRÜFUNG

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 38 bis 41:

Höchstpunktzahl von 5,0 vom IGV für diese Brote von MÄRKISCHES LANDBROT

Bauernbrot	Brodowiner	Dinkel 100%	Dinkel-Emmer mit Sesam
Dinkel-Hafer	Dinkel-Sprössling	Haselnuss-Sesam	Joghurt-Dinkel-Mischbrot
Sesambrot	Sonnenblumenbrot		

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

Viele Grüße,

Kevin Hoffmann

# KUNDENINFO

# NOVEMBER 2021



BROTBACKEREI 

21. Oktober 2021  
hoffmann@landbrot.de

E-Mail: