

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der „Jahrhundert-Sommer“ neigt sich dem Ende zu und die Ferien sind vorbei. Wir hoffen, dass sich alle Sommerurlauber bestens erholt haben.

In den Herbst und damit den September starten wir mit folgenden Neuigkeiten:

## è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

### Herbstbrot 2018

Vom 1. September bis 30. November backen wir für Sie täglich unser Herbstbrot:



## Hokkaido Kürbisbrot

500g Laib

Zutaten: 50 %  Weizenvollkornschrot vom Bauerngut Libbenichen; 50%  Weizenmehl 1050 vom Bauerngut Libbenichen; 40%  frischer Hokkaido Kürbis vom Waldpferdehof;  Honig aus Brandenburg; Steinsalz aus Sachsen-Anhalt; Backferment\*; Bio-Hefe\*; Curry\*.

\*) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 845kJ (202kcal) · Fett 1g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2g) · Kohlenhydrate 38,1g (davon Zucker 3,7g) · Eiweiß 6,7g · Salz 1,5g · Ballaststoffe 5,5g.






Herbstzeit ist Kürbiszeit - und es gibt wieder unser beliebtes Hokkaido Kürbisbrot. Es ist ein Weizen-Backfermentbrot mit Bio-Hefe – süßlich-lieulich, fruchtig – und unheimlich saftig. Wir freuen uns auf Eure Bestellungen.

## Monatsbrot August und September 2018 - ERIINNERUNG



## Sesamkruste

500g Laib








Zutaten: 60%  Dinkelruchmehl Type 1100 vom Bauerngut Libbenichen; 20%  Emmervollkornschrot aus dem Hause Spielberger; 20%  Gerstenvollkornschrot aus dem Hause Bauck;  Sesam geröstet; Reissirup\*; Bio-Hefe\*; Ökostolz-Acerola\*; Steinsalz aus Sachsen-Anhalt.  
Deko:  Sesam geröstet. \*) Zutaten aus kbA.

## Sommerbrot Dinkel Ruch bleibt im Sortiment



### Dinkel Ruch

500g Laib)

Zutaten: 91%   Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen; 9%    Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen; Bio-Hefe\*; Steinsalz aus Sachsen-Anhalt. Deko:   Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1009 kJ (239 kcal) · Fett 1,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 46,9 g (davon Zucker 0,6 g) · Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g

Unser Sommerbrot hat viele Freunde gefunden. Wir haben uns entschieden das Brot ab 1. September fest ins Programm zu nehmen. Ab 1. September nehmen wir allerdings zwei kleine Rezepturanpassungen vor:

- Ökostolz Acerola entfällt
- Brotklee entfällt

Zur Erinnerung:

Es 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 damit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns. Durch den höheren Anteil von Gluten (Eiweiß) erhalten wir sehr gute Backergebnisse für ein sehr schmackhaftes Weißmehlbrot.

## Ende der Sommerpause

Ab 1. September sind folgende Artikel wieder lieferbar:

- Schwarzbrot 500g Scheiben verpackt
- Früchtebrot 250g Scheiben verpackt
- Lichtsross-Essener 500g

## Steinsalz aus Sachsen-Anhalt

Seit einiger Zeit verarbeiten wir in allen unseren Produkten deutsches Natursteinsalz aus Sachsen-Anhalt.

Bisher haben wir Meersalz verwendet, sahen jedoch aufgrund der stark steigenden Verschmutzung unserer Weltmeere durch Kunststoffabfälle nun den Punkt gekommen, von Meersalz auf Steinsalz zu wechseln.

Unsere Publikationen, in denen das Meersalz ausgewiesen wird, werden wir in der nächsten Zeit anpassen.



## è Märkisches Landbrot Allgemein

### IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 30 bis 33 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

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

- Frankenlaib
- Paderborner
- Dinkel Essener
- Sesamkruste
- Dinkel 100%
- Berliner Kruste

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße

Uli Schmidt

23. August 2018

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