

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Sommerlochtiere ist eine humorige Bezeichnung für Tiere, die während des nachrichtenarmen Sommerlochs zum Gegenstand der Berichterstattung in Nachrichtenmedien werden. Das langlebigste und weltweit bekannteste Sommerlochtier ist das Ungeheuer von Lochness. In manchen Jahren finden diese kuriosen Geschichten über etliche Tage, ja sogar Wochen hinweg höchste Aufmerksamkeit. Im Sommer 1982 trieb sich beispielsweise über mehrere Wochen im Süden Dänemarks angeblich ein Puma herum. Weitere Beispiele solcher Sommerlochtiere sind der Brillenkaiman Sammy (1994), der „Killerwels“ Kuno (2001) oder der „Problembär“ Bruno (2006). (Quelle: Wikipedia)

MÄRKISCHES LANDBROT - SORTIMENT

SOMMERREZEPTUREN

Für das Dinkel-Hell und das Dinkel-Emmer mit Sesam haben wir neue Sommer-Rezepturen entwickelt. Die Sommer-Rezepturen enthalten **Dinkel-Backferment**, um die Haltbarkeit der beiden Brote während der heißen Jahreszeit zu verbessern. Beide Brote sind, wegen des Honigs im Backferment nicht vegan!




DINKEL-HELL



SOMMERREZEPTUR

2 x 375g Kasten

 90% DINKELMEHL Typ 630** (Bauerngut Libbenichen)

 10% DINKELVOLLKORNSCHROT ** (Bauerngut Libbenichen)

Lebensmittelwasser, **DINKEL-Backferment**** [DINKELMEHL Typ 630**, Lebensmittelwasser, Backferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Bioland-Honig*], Bio-Hefe*, Steinsalz, Ökostolz* (DINKELMEHL*, Acerolapüree*).
 Deko: DINKELMEHL Type 630**

** = Demeter * = kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 918 kJ (220 kcal) · Fett 0,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 42,4 g (davon Zucker 0,5 g) · Ballaststoffe 2,9 g · Eiweiß 8,4 g · Salz 1,4 g

DINKEL-EMMER MIT SESAM


SOMMERREZEPTUR

500g Kasten

80% DINKELMEHL Typ 630** (Bauerngut Libbenichen)

20% EMMERVOLLKORNSCHROT ** (Hof Sommersdorf)



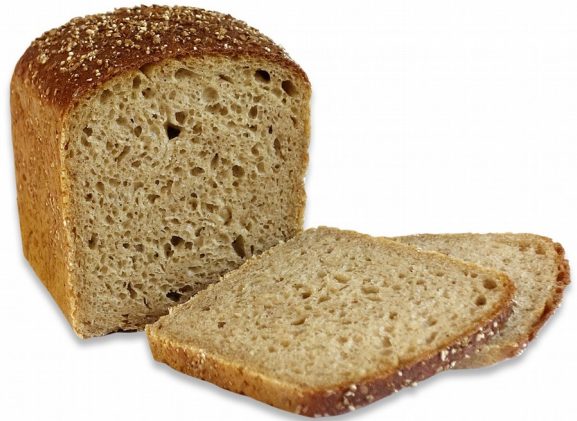
Lebensmittelwasser, EMMERVOLLKORNSCHROT gebrüht**,
 **DINKEL-Backferment**** [DINKELMEHL Typ 630**,
 Lebensmittelwasser, Backferment* (Maisemehl*, Erbsenmehl*,
 Blütenhonig*), Bioland-Honig*], SESAM geröstet*, Hefe*,
 Steinsalz.

Deko: SESAM*, DINKELVOLLKORNSCHROT**

** = Demeter * = kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 987 kJ (236 kcal) · Fett 3,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g) · Kohlenhydrate 40,3 g (davon Zucker 0,5 g) · Ballaststoffe 4,2 g · Eiweiß 8,8 g · Salz 1,7 g



SB SCHNITTBROTE

Die **Sommer-Pause** für unsere SB-Schnittbrote im Wachspapier **endet** - mit den Sommerferien am 05.08. Am letzten Ferienwochenende gibt es wieder:

SB Schwarzbrot & SB Dinkel-Früchtebrot

MÄRKISCHES LANDBROT – ALLGEMEINES

IGV-BROTPRÜFUNG

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 25 bis 28:

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

Bauernbrot	Berliner Kruste	Das Hafer	Dinkelbrot 100%
Dinkel-Emmer mit Sesam	Dinkel-Hafer	Roggenbrot	Sechskorn
Sesambrot	Sesamkruste	Sonnenblumenbrot	Vierschrot

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

Liebe Grüße,



Kevin Hoffmann

21. Juli 2021

E-Mail: hoffmann@landbrot.de