

Guten Morgen Berlin! Guten Morgen Brandenburg!

der Wonnemonat Mai lockt uns mit wohligh warmen Tagen, knackigen Salaten, jungem Gemüse, dem Duft von Holzkohle und frisch Gegrilltem nach draußen vor die Türen. Mit Abstand - wohl das Beste was der Frühling zu bieten hat.

MÄRKISCHES LANDBROT - MONATSBROT MAI & JUNI



Ein kleines, leichtes Krustenbrot, das mit seinem hohen Anteil an geröstetem Sesam, einer krosser Kruste und weichen Krume überzeugt und begeistert. Ein aromatischer Begleiter für knackige Salate, frische Aufstriche und Gegrilltes.

SESAMKRUSTE



500 g Laib freigeschoben

- 60% **Dinkelruchmehl** Typ 1100** (Beerfelder Hof)
- 20% **Emmervollkornschrot**** (Hof Sommersdorf)
- 20% **Gerstenvollkornschrot**** (Bauckhof),

Lebensmittelwasser, **Sesam** geröstet*, Reissirup*, Hefe*, Steinsalz (Sachsen-Anhalt).

Deko: **Sesam** geröstet*

** = Demeter * = kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1004 kJ (240 kcal) · Fett 3,8 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g) · Kohlenhydrate 41,2 g (davon Zucker 3,1 g) · Ballaststoffe 4,1 g · Eiweiß 8,3 g · Salz 1,2 g

IGV-BROTPRÜFUNG

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 11 bis 15:

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

Bauernbrot	Brodowiner	Dinkel 100%	Dinkel-Hafer
Dinkel Hell	Dinkel-Rosinenbrot	Dinkel-Sprössling	Haselnuss-Sesam
Schwarzbrot	Uckermarker	Vierschrot	

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

Liebe Grüße,

Sabine Jansen und Kevin Hoffmann
23. April 2021

E-Mail: jansen@landbrot.de