

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der Frühling steht vor der Tür. Hier die Infos für den März:






➔ MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot März 2017



Hirsebrot

500 g Laib

Zutaten: 50%  fair & regional Weizenvollkorn vom Ökodorf Brodowin; 20% gepuffte Hirse* aus Österreich; 20%  fair & regional Roggenvollkorn von Die Kuhhorster; 10%  fair & regional Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen;  fair & regional Sauerteig;  Sonnenblumenkerne vom Gut Ogrosen; Bio-Hefe*;

naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal; Quellwasser.

* = Zutaten aus kbA

Ein aromatisches Hefe- und Sauerteigbrot mit krossen, gepufften Hirsekörnern. Es wird mit etwas Hefe gebacken.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich: Brennwert 920 kJ (220 kcal) · Fett 2,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) · Kohlenhydrate 38,2 g (davon Zucker 2 g) · Eiweiß 7,6 g · Salz 1,1 g · Ballaststoffe 6,2 g · 3 BE

Jahreszeitenbrot - Frühlingsbrot

Vom 20. März bis 20. Juni backen wir für Sie unser beliebtes Frühlingsbrot

Wir überarbeiten und verbessern zur Zeit die Rezeptur von unserem Frühlingsbrot. Die genauen Zutaten erfolgen in einer zeitnahen, separaten Info.

➔ MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

Märkte

Wir suchen Franchisenehmer für die Märkte auf dem Mierendorffplatz (ab 1. Mai) und auf der Domäne Dahlem.

Wenn Sie jemanden kennen, der jemanden kennt, bitte melden Sie sich! ☺

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 4 bis 7 wieder Brote bei der IGV untersuchen lassen.

Das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| ▪ Bauernbrot 2 kg | ▪ Berliner Weissbrot | ▪ Dinkelbrot 100 % |
| ▪ Dinkel-Früchtebrot | ▪ Dinkel Hell | ▪ Dinkel-Rosinenbrot |
| ▪ Frankellaib | ▪ Ganzkorn | ▪ Tibet |



Liebe Grüße

Nico Mam
22. Februar 2017

email: mam@landbrot.de