

**ACHTUNG – AN ALLE KUNDEN MIT ZENTRALER LISTUNGSSTEUERUNG:**  
 Dieses Schreiben ist eine Kundeninformation! Ob und welche Artikel in euer Sortiment aufgenommen werden, obliegt der Entscheidung eurer Zentrale. Bitte wartet auf eine Listungsfreigabe von dort. Vielen Dank!

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



Quelle: [www.pagesjaunesmonaco.com](http://www.pagesjaunesmonaco.com)

der „schönste“ Monat steht vor der Tür. Er bringt uns hoffentlich schönstes Frühlingswetter und drei Feiertage.

Wir wünschen Allen einen schönen Monat Mai und schöne Feiertage.

Vorher haben wir noch unsere Infos für diesen Monat:

## è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

### Monatsbrot April und Mai 2018 – ERINNERUNG!



#### fair & regional demeter Lichtspross

500g Kasten

Zutaten: 52% fair & regional demeter Lichtkornroggenkeimlinge vom Ökohof Kuhhorst; 48% fair & regional demeter Dinkelvollkorn vom Bauerngut Libbenichen; fair & regional demeter Lichtkornroggensauerteig; Reissirup\*; demeter Sonnenblumenkerne geröstet; demeter Leinsamen; Goldleinmehl\*; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal; Deko: fair & regional demeter Roggenflocken.  
 \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 941 kJ (225 kcal) · Fett 3,5 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) ·

Kohlenhydrate 35,8 g (davon Zucker 3,4 g) · Ballaststoffe 7,4 g · Eiweiß 8,9 g · Salz 1,0 g

Unser neues Monatsbrot ist eine Neuentwicklung unserer Backstube. Über 50% frisch gekeimter

fair & regional demeter Lichtkornroggen gibt diesem Brot eine herrliche Saftigkeit und Frische. Es ist fein abgerundet mit Reissirup - ein veganes Brot.

## Uckermarker

Wegen großer Qualitätsschwankungen unseres Uckermarkers, verarbeiten wir ab sofort bis zur neuen Ernte im Spätsommer statt des Dinkelmehles Type 812 die Type 630.

## demeter Möhren

Leider und wie jedes Jahr entsteht uns eine Lücke in der Versorgung mit deutschen demeter - Möhren. Ab der Auslieferung Mittwoch, 2. Mai 2018 verarbeiten wir, bis ca. Mitte/Ende August, „nur“ EU-BIO Möhren aus Italien.

Unsere Artikel Möhre-Walnussbrot, Dinkel-Möhrebrot und Dinkel-Möhrenbrötchen sind in dieser Zeit leider keine Demeterprodukte.



è Märkisches Landbrot Allgemein

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 12 bis 16 erneut Brote bei der IGV untersuchen lassen.

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

Schwarzbrot  
Dinkel-Roggen

Bauernbrot 2000g  
Waldviertler

Dinkel-Rosinenbrot  
Märkisches Weißbrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Freundliche Grüße

Uli Schmidt

25. April 2018

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