

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Der Herbst, nach einem bereits „herbstlichen“ Sommer L, steht vor der Tür. Damit es ein etwas schönerer Herbst wird kommen hier nun unsere Informationen für den Oktober:

## è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Wie in jedem Jahr nehmen wir zum 1. Oktober Veränderungen im Sortiment vor.

### Artikel-Umstellungen Übersicht

Wir werden folgende Artikel ab 1. Oktober neu im Programm haben (Produktinformationen siehe unten):

Roggen-Sonnenblume in einer 450g Dosenform (veränderte Rezeptur!!)  
Dinkel-Leinsamen 750g Kasten  
Dinkel-Hafer 500g Kasten (bleibt nach der Monatsbrotaktion im Sortiment!)

Ab Oktober backen wir folgende Artikel nicht mehr:





Roggen-Sonnenblume 750g  
Leinsamenbrot 1000g  
Haferbrot 1000g  
Brot Essener Art (bereits im August eingestellt)  
Bergroggenbrot 750g (bereits im August eingestellt)

### Monatsbrot Oktober/November 2017 und NEUHEIT!!!



#### Roggen-Sonnenblume

450g Dosenform

Zutaten: 100%  Roggenvollkornschrot vom Landgut Pretschen,  Sonnenblumenkerne,  Zuckerrübensirup, Atlantikmeersalz aus Portugal, Sauerteigstarter\*. Deko:  Sonnenblumenkerne. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 785 kJ (188 kcal) · Fett 1,6g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3g) · Kohlenhydrate 33,8g (davon Zucker 3,9g) · Eiweiß 5,6g · Salz 1,0g · Ballaststoffe 6,9g.

Unser neues Roggen-Sonnenblume bieten wir Ihnen in einer für uns völlig neuen Form an – die Rezepturänderung, nun mit der Zugabe von etwas Zuckerrübensirup, rundet dieses Brot zu einem schmackhaften Leckerbissen ab. Wir werden dieses Brot als Monatsbrot im Oktober und Novemer einführen.

NEU im Programm



**demeter** fair & regional. **Dinkel-Leinsamen**

750g Kasten

Zutaten: 100% **demeter** fair & regional. Dinkelvollkornschtrot vom Ökodorf Brodowin, **demeter** fair & regional. Leinsamen ganz und geschrotet vom Ökodorf Brodowin, Backferment\*, Leinmehl\*, Atlantikmeersalz aus Portugal. Deko: **demeter** fair & regional. Leinsamen geschrotet vom Ökodorf Brodowin. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 918 kJ (219 kcal) · Fett 3,8g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4g) · Kohlenhydrate 31,9g (davon Zucker 0,6g) · Eiweiß 10,5g · Salz 1,0g · Ballaststoffe 7,0g.

Unser neues Dinkel-Leinsamen sticht durch den hohen Anteil mit 12 % Leinsamen hervor und ist aus 100% Dinkelvollkorn. Es ist sicherlich dadurch für viele Kunden interessanter geworden. In der Optik hebt es sich jetzt durch Leinsamenschrot als Deko von den anderen Broten ab.

NEU im Programm



**demeter** fair & regional. **Dinkel-Hafer**

Art.Nr. 1499; € 2,93<sup>1</sup> / 500g Kasten

Zutaten: 56% **demeter** fair & regional. Dinkelmehl 630 vom Bauerngut Templin, 22% **demeter** fair & regional. Hafergrütze vom Gut Peetzig, 22% **demeter** fair & regional. Roggenvollkorn vom Landgut Pretschen, Backferment\*, Bio-Hefe\*, Atlantikmeersalz aus Portugal. Deko: **demeter** fair & regional.

Hafergrütze vom Gut Peetzig. \*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 795kJ (190kcal) · Fett 1,1g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2g) · Kohlenhydrate 35,3g (davon Zucker 0,5g) · Eiweiß 5,9g · Salz 0,4g · Ballaststoffe 6,5g · 3 BE.

Dieses neue Brot ist Ihnen aus den letzten Monaten als Monatsbrot bekannt und nehmen es nun fest ins Programm auf.

Herbstbrot 2017 - ERINNERUNG!!!



**demeter** fair & regional. **Hokkaido Kürbisbrot**

500g Laib

Zutaten: 50 % **demeter** fair & regional. Weizenvollkornschtrot vom Bauerngut Libbenichen, 50% **demeter** fair & regional. Weizenmehl 1050 vom Bauerngut Libbenichen, 40% **demeter** fair & regional. frischer Hokkaido Kürbis vom Hof Bienert & Hänsel, **Bioland** Honig aus Brandenburg, naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal, Backferment\*, Bio-Hefe\*, Curry\*

\*) Zutaten aus kbA



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

### Neu im Programm

Die herzberger bäckerei weitet ihr „demeter“-Sortiment aus. Ab 1. Oktober können Sie auch folgende Artikel erwerben:

demeter Kürbiskernbrötchen 4er Beutel

demeter Ciabattabrötchen 4er Beutel

Mehr Informationen zu den Produkten der herzberger Bäckerei finden Sie unter [www.herzberger.com](http://www.herzberger.com).

### è Vegetus

Wieder lieferbar:

Rotkohlrolle

Mehr Informationen zu den vegetarischen Imbiss-Spezialitäten der Fa. Vegetus finden Sie unter <https://www.vegetus-berlin.de>.

### è Jute Bäckerei

#### Sortimentsänderung ab 11. Oktober

##### Artikelbezeichnung

Weißbrot Michi 500g	nicht mehr lieferbar
Karottenbrot Moritz 600g	nicht mehr lieferbar
Karottenbrot Moritz 500g	Neu – nun in 500g
Körnerbaguette Cay 2x200g	nicht mehr lieferbar
helles Baguette Matz 2x200g	nicht mehr lieferbar
Marmorkuchen Sigggi 2x135g	nicht mehr lieferbar
Streuselkuchen Franzl 2x100g	nicht mehr lieferbar
Knäckebrot Björn 120g (12 Scheiben)	Neu – nun auch in 120g
Karottenbröckchen Hubs 2x120g	Neuer Artikel

Mehr Informationen zu den glutenfreien Spezialitäten der Jute Bäckerei finden Sie unter <http://www.jute-bäckerei.de>.

### è MÄRKISCHES LANDBROT Allgemein

#### Flyer Joghurt-Dinkelmischbrot

Unsere „Laden“-Kunden haben ab 19.09.17 Flyer für unser Joghurt-Dinkelmischbrot erhalten. Wir möchten mit diesem Flyer eure und unsere Kunden auf die Rezeptänderung aus dem April erinnern. Wir backen es ja seitdem ohne Weizen. Es wäre toll, wenn ihr die Flyer reichlich verteilen würdet. Wir haben auch noch ausreichend am Lager, so dass Nachbestellungen gern gesehen sind. Bitte nutzt diese Unterstützung, damit ihr und wir dieses Brot besser verkaufen können.



## IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 34 bis 37 erneut Brote bei der IGV untersuchen lassen.

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

- Haselnuss-Sesambrot
- Dinkel-Früchtebrot
- Buttermilchbrot
- Vierschrotbrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße  
Uli Schmidt  
2. Oktober 2017  
e-mail: [schmidt@landbrot.de](mailto:schmidt@landbrot.de)