MÄRKISCHES LANDBROT

BROTBÄCKEREI demeter

KUNDENINFO Mai 2022

Juten Morgen Berlin! Juten Morgen Brandenburg!

Pünktlich zum Mai präsentieren wir unser neues Monatsbrot – das Mailänder! Und hoffen auch, dass wir alle bald wieder etwas mehr zu lachen haben.

AKTIONSBROT – Mai & Juni

demeter MAILÄNDER

fair & regional

600g Laib

60% demeter **Weizenmehl Type 1050** – fair & regional Bauerngut Libbenichen

40% demeter **Weizenmehl Type 550** – fair & regional Bauerngut Libbenichen

Lebensmittelwasser, Kartoffelflocken*, Sauerteig Starter, (Weizenmahlerzeugnisse*, Weizenstärke,* Lebensmittelwasser, Weizenmalzmehl*), Steinsalz.

Deko: demeter **Hartweizengries** - Bauckhof

* Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 742 kJ (177 kcal) · Fett 0,7 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 36,1 g (davon Zucker 0,5 g) · Ballaststoffe 2,4 g · Eiweiß 5,8 g · Salz 1 g

Das Mailänder - ein Weizensauerteigbrot mit einer wilden Porung, zarten Kruste und saftiger Krume, das nach alter Handwerkstradition direkt auf Stein gebacken wird. Die 21 stündige Sauerteigführung und eine Gesamtteigruhe von 19 Stunden machen das milde Sauerteigbrot mit seiner feinen Säure besonders bekömmlich, der Einsatz von Kartoffelflocken sorgt hierbei für eine lange Frischhaltung. Eine ausgezeichnete Begleitung für jeden Anlass.

KUNDENINFO Mai 2022

Gemeinsam für Frieden, Freiheit und Demokratie – Friedensbrot weiterhin im Sortiment!

Mit dem Verkauf des Friedensbrot unterstützt MÄRKISCHES LANDBROT seit dem 3. März geflüchtete Menschen. **Vom Verkauf der Friedensbrote in allen Verkaufsstellen spendet MÄRKISCHES LANDBROT je 50 Cent pro Brot an die polnische Stiftung Fundacja Ocalenie**, die seit Beginn der Krise die polnisch-belarussische Grenze im Auge hat, den Flüchtlingen humanitäre Hilfe bietet und die Öffentlichkeit über die Situation vor Ort informiert.

Wir können backen und wenn wir damit helfen können, umso besser.

FRIEDENSBROT

600g Kasten

40% **Roggenvollkornschrot** – Ökodorf Brodowin

40% **Weizenvollkornschrot** – die Kuhhorster

20% **Weizenmehl Type 1050** – Bauerngut Libbenichen

Roggen-Sauerteig (Lebensmittelwasser, **Roggenvollkornschrot**, Sauerteigkulturen*), Lebensmittelwasser, **Weizenvollkornschrot**, **Weizenmehl Type 1050**, Röstbrot, **Roggenvollkornschrot**, Steinsalz.
Deko: **Roggenvollkornschrot** - Brandenburg

* Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:
Brennwert 927 kJ (222 kcal) · Fett 1,2 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 41 g (davon Zucker 0,6 g) · Ballaststoffe 8 g · Eiweiß 7 g · Salz 1,3 g

Die Basis für das Friedensbrot bildet unser Bauernbrotteig. Ein Weizen-Mischbrot in der Tradition Berliner Landbrote. Kräftig ausgebacken bekommt es eine ausgeprägte, dunkle Kruste mit einer weichen Krume von gleichmäßiger Porung. Harmonisch röstige Aromen und ein herzhaft vollmundiger Geschmack mit feiner Säure machen das Friedensbrot ideal für deftige und süße Aufstriche.

Sortiment

MÄRKISCHES LANDBROT

Versorgungsengpass – fair&regional demeter Bergroggen

Der f&r demeter Bergroggen der letzten Ernte aus Brodowin ist nun leider schon aufgebraucht uns entsteht dadurch kurzzeitig eine Lücke in der Auslieferung. **Ab voraussichtlich Auslieferung 29.04.** bieten wir euch das Brodowiner mit demeter Waldstaudenroggen von Klaus Blank vom Demeterhof in Schwabhausen/ Machtenstein bei Dachau an. Der Waldstaudenroggen ersetzt den Bergroggen, an der Rezeptur ändert sich ansonsten nichts.

Brodowiner und **Brodowiner SB Schnitt 375g**

KUNDENINFO Mai 2022

Ausgelistet

Joghurt-Dinkelmischbrot nicht mehr lieferbar ab 01.05.2022

Ende der Demeter Möhren Saison – EU Möhren aus Italien

Leider entsteht - wie jedes Jahr - eine saisonale Lücke in der Verfügbarkeit heimischer Möhren. Ab 01.05.22 verarbeiten wir deshalb bis zur nächsten Ernte, ca. Mitte August, **EU-BIO Möhren aus Italien**. Wir informieren euch rechtzeitig, sobald wir wissen, ab wann wir wieder Möhren verarbeiten können.

Möhre-Walnussbrot
Dinkel-Möhrenbrötchen
Dinkel-Möhrebrot

Sommer-Rezepturen Erinnnerung

Seit dem 31.03.22 backen wir folgende Brote mit Dinkelbackferment, um die Haltbarkeit während der warmen Jahreszeit deutlich zu verbessern. Beide Brote sind dadurch **nicht vegan.**

Dinkel-Hell und **Dinkel-Emmer m. Sesam**

ALLGEMEINES

Wieder geöffnet! Pankower Museum Brot

Wiedereröffnung unserer Museum Bäckerei Pankow
ab 26. April 2022:

Öffnungszeiten
Dienstag, Mittwoch, Freitag jeweils 15:00 – 18:00 Uhr

Unser Bäckermeister Peter Steinhoff freut sich auf euren Besuch!

Museum Bäckerei Pankow
Wollankstraße 130
13187 Berlin

KUNDENINFO Mai 2022

IGV-Brotprüfung

Ergebnisse der Brotprüfung im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) Kalenderwochen 12 bis 16. Die Höchstpunktzahl von 5,0 vergab das IGV an folgende Brote:

- **Berliner-Weißbrot**
- **Das Hafer**
- **Dinkelbrot 100%**
- **Dinkel-Essener**
- **Dinkel-Emmer mit Sesam**
- **Dinkel-Hafer**
- **Dinkel-Hell**
- **Dinkel-Sprössling**
- **Dinkel-Ruch**
- **Frankenlaib**
- **Frühlingskorb**
- **Paderborner**
- **Saatenbrot**

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

Viele Grüße,

Kevin Hoffmann
21. April 2022
E-Mail: hoffmann@landbrot.de