

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

mit Beginn des Herbstes und der damit verbundenen kürzeren und kühleren Tage hat auch unsere stärkste Brotzeit begonnen. Über folgende Neuigkeiten informieren wir euch in dieser Kundeninfo:

ERINNERUNG

NEU AB 1. OKTOBER



Neu & dauerhaft im Sortiment: Unser Sprössling mit 37% frisch gekeimtem Dinkel - ein mildes, besonders saftiges Backfermentbrot.

Der Keimprozess macht zudem das Getreideeiweiß leichter verdaulich, da es zu essentiellen Aminosäuren abgebaut wird. Auch der Vitamingehalt steigt im Keimling um ein Vielfaches, vor allem die Vitamine C, B1, B2, Niacin, Biotin und E. Für einen guten Start in den Tag!

demeter fair & regional. SPRÖSSLING

500g Laib

37% demeter fair & regional. Dinkelkerne frisch gekeimt vom Ökodorf Brodowin, 32% demeter fair & regional. Dinkelmehl Type 630 vom Ökodorf Brodowin, 22% demeter fair & regional. Roggenmehl Type 1150 vom Ökodorf Brodowin, 9% demeter fair & regional. Roggenvollkornschrot vom Wulkower Hof, demeter fair & regional. Roggen-Backferment, demeter fair & regional. Leinsamen, Sonnenblumenkerne* geröstet, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt. Deko: demeter fair & regional. Leinsamen, Sonnenblumenkerne*, demeter fair & regional. Roggenflocken *) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 967 kJ (231 kcal) · Fett 3,5 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) · Kohlenhydrate 37,5 g (davon Zucker 2,5 g) · Ballaststoffe 5,5 g · Eiweiß 9,2 g · Salz 1,1 g



Sie ist wieder da! Viele haben den Klassiker vermisst - deshalb bieten wir die Berliner Kruste wieder an. Das typische Berliner Roggen-Weizenmischbrot mit seiner kräftigen Kruste, weichen Krume und einer ausgewogenen Säure ist ein echter Allrounder, lecker als Stulle oder Beilage. **Beide Sorten liefern wir von Montag bis Samstag täglich frisch aus!**

demeter fair & regional. BERLINER KRUSTE

750g Laib

70% demeter fair & regional. Roggenmehl Type 1150 vom Ökodorf Brodowin, 30% demeter fair & regional. Weizenmehl Type 1050 vom Bauerngut Templin, demeter fair & regional. Roggensauerteig, demeter Röstbrot, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, Hefe*. Deko: demeter

demeter fair & regional. Roggenvollkornschrot vom Wulkower Hof *) Zutaten aus kbA

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 905 kJ (217 kcal) · Fett 0,9 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g) · Kohlenhydrate 42,5 g (davon Zucker 2,7 g) · Ballaststoffe 4,8 g · Eiweiß 6,5 g · Salz 1,2 g

MÄRKISCHES LANDBROT - ERINNERUNGEN





DINKEL-HOKKAIDO

400g Laib

50%  Dinkelvollkornschrot vom Bauerngut

Templin; 50%  Dinkelruchmehl Type 1100

vom Bauerngut Templin; 24% frischer  Hokkaido-Kürbis vom Biohof Martin Hänsel; Bioland Honig, Steinsalz,

 Dinkel-Backferment* Flohsamenschalen*, Bio-Hefe*, Curry*. Deko: Kürbiskerne* geraspelt.

*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Brennwert 919 kJ (218 kcal) · Fett 4,1 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g) · Kohlenhydrate 33,6 g (davon Zucker 3,2 g) · Ballaststoffe 4,4 g · Eiweiß 9,4 g · Salz 1,3 g

Ihr könnt dieses Brot vom 1. September bis zum 30. November täglich frisch bekommen.

BAUERNBROT 2kg

Ab dem 22.10.2020 bieten wir das 2kg Bauernbrot für alle Liebhaber/innen und Stammkunden/innen weiterhin jeden Donnerstag an.

MÄRKISCHES LANDBROT - ALLGEMEINES

ELISAWASSER

Märkisches Landbrot setzt seit vielen Jahren für die Teigbereitung ein Wasserbelebungssystem von ElisaEnergiesysteme ein.

Neben der Verbesserung der Vitalkraft des Wasser, das sich durch Kristallisationsversuche belegen lässt, beobachten die Bäcker wesentliche Verbesserungen bei der Teigausbeute, der Teigstabilität und Gärtoleranz, in der Volumenbildung und der Frischhaltung.

MÜHLEN-HAVARIE

All unseren Kundinnen und Kunden möchten wir ein großes Dankeschön für das uns entgegengebrachte Verständnis anlässlich unserer Mühlen-Havarie im September aussprechen. Wir bedauern die Ihnen dabei entstandenen Unannehmlichkeiten. Nach Durchführung umfangreicher Wartungs- und Reinigungsarbeiten unserer Tiroler Steinmühlen können wir unsere Brote und Brötchen in der gewohnten Qualität ausliefern.

IGV-BROTPRÜFUNG

Wir haben in den Kalenderwochen 39 bis 42 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

Höchstpunktzahl von 5,0 vom IGV

Bauernbrot 1kg

Berliner Kruste

Brodowiner

Dinkel-Emmer
mit Sesam

Dinkel Hell

Dinkel 100%

Haselnuss-Sesam

Möhre-Walnuss

Schwarzbrot

Sprössling

Uckermarker

Waldviertler

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

Liebe Grüße,



Sabine Jansen
21. November 2020

E-Mail: jansen@landbrot.de

1) Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Lieferpreise der Zone A (= Stadtgebiet Berlin und Umland innerhalb des Berliner Autobahnringes). Für unsere Kunden außerhalb dieser Lieferzone erhöht sich der Preis entsprechend unseren Lieferbedingungen für die Lieferzone B, C und D.