

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

mit dieser Kundeninfo informieren wir euch über unsere Neuheiten und Veränderungen im Sortiment.

## SORTIMENTSÄNDERUNGEN - 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!



**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.

### 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 **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

### 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

# KUNDENINFO OKTOBER 2020



## demeter fair & regional DINKEL 100%

500g Laib

100% demeter fair & regional **Dinkelvollkornschrot**, Steinsalz aus Sachsen-Anhalt, **Dinkel-Backferment\***. Deko:

demeter fair & regional **Dinkelvollkornschrot**

\*) Zutaten aus kbA

**Nährwerte – 100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

Brennwert 909 kJ (218 kcal) · Fett 1,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 37 g (davon Zucker 0,6 g) · Ballaststoffe 6,0 g · Eiweiß 10,5 g · Salz 1,2 g

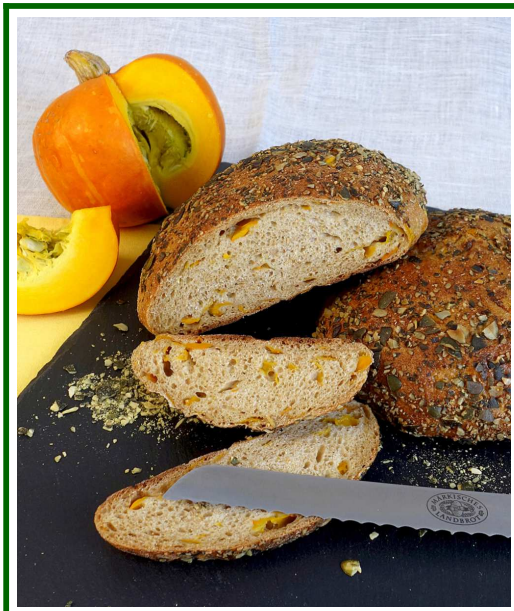
**Wir ergänzen unser Schnittbrotssortiment um das Dinkel 100%.** Wie die drei bekannten Schnittbrotssorten

Paderborner, Sonnenblume und Vierschrot wird auch das Dinkel 100% im neuen Design und dank Pasteurisation mit längerer Haltbarkeit angeboten.

## BAUERNBROT 2kg

Wir **nehmen das Bauernbrot 2kg aus dem Sortiment**, das Bauernbrot 1kg bleibt natürlich erhalten. Als Alternativen bieten sich weiterhin der Frankenlaib und der Waldviertler an.

## MÄRKISCHES LANDBROT - ERINNERUNGEN



## demeter fair & regional DINKEL-HOKKAIDO

400g Laib

50% demeter fair & regional **Dinkelvollkornschrot** vom Bauerngut

Templin; 50% demeter fair & regional **Dinkelmehl Type 1100**

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

demeter fair & regional **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.**

## DINKEL-FRÜCHTEBROT

Das Dinkel-Früchtebrot wird nur noch freitags und samstags ausgeliefert. Das Dinkel-Früchtebrot 250g im Wachspapier gibt es nur noch zu samstags.

## MÄRKISCHES LANDBROT - ALLGEMEINES

### STADTWASSER STATT QUELLWASSER

Durch die nahe gelegene Baustelle der Stadtautobahn wird die Qualität unseres Brunnenwassers vorübergehend beeinträchtigt. Deshalb setzen wir Berliner Stadtwasser ein.

### IGV-BROTPRÜFUNG

Wir haben in den Kalenderwochen 34 bis 38 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

#### Höchstpunktzahl von 5,0 vom IGV

Berliner Weißbrot

Das Hafer

Dinkel-Hafer

Dinkel-Emmer  
mit Sesam

Dinkel-Essener

Dinkel-Ruch

Dinkel-Ruch

Frankenlaib

Paderborner

Saatenbrot

Sonnenblumenbrot

Uckermarker

Vierschrot

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

22. September 2020

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