

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



Das geht  
mir auf die  
Kruste!

Lasst mich  
hier raus!

**BERND**  
das Brot

**DREIKORN**

✓ Magnesium und Vitamin E ✓ Wertvolle Weizenkeime ✓ Hochwertiger Malzextrakt

Das Dreikornbrot mit Magnesium und Vitamin E aus Sonnenblumenkernen.

Aromatisch, lecker, unverwechselbar.

# BERND DAS BROT

## Bernd das Brot

Einfach faszinierend:  
Bekannt aus KiKA, dem  
Kinderkanal von ARD und  
ZDF, und mit dem Adolf-  
Grimme-Preis ausgezeich-  
net, ist Bernds typische,  
eigenwillige Sicht der Dinge  
die Grundlage seines  
enormen Erfolges.  
Cool, komisch, schräg.



© KiKA – Der Kinderkanal von ARD  
und ZDF 2021 / licensed by  
ZDF Enterprises GmbH, Mainz

## Beliebt, bekannt ... und lecker

Wer kennt es nicht, Bernd das Brot! Die aus dem TV bekannte Figur begeistert seit vielen Jahren Kinder und Erwachsene gleichermaßen und schart eine riesige Fangemeinde um sich. Einfach kultig – auch als Umsatzträger!

## Nutzen Sie jetzt seine Popularität zu Ihrem Vorteil!

Im Kasten gebacken und mit attraktiver Motiv-Brotbanderole ausgezeichnet ist Bernd das Brot der Hingucker mit hoher Wiedererkennung in Ihrer Verkaufstheke. Das Sonnenblumenkern-Dreikornbrot ist reich an Magnesium und Vitamin E. Schmackhafte Sonnenblumenkerne, aromatischer Malzextrakt sowie saftige Kartoffelflocken machen die Brotspezialität zum optimalen Frischeerlebnis, das Ihre Kunden begeistert.





Rezept-Nr. 1056

## Bernd das Brot



Backzeit  
50 Min.

### ZUTATEN

<b>Bernd das Brot</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl	3,000 kg
Roggenmehl	2,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,200 kg

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

Teigstücke abwägen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten in Kästen legen und der Länge nach tief (ca. 2 cm) einschneiden. Kastengröße:

L: 23,0 cm, B: 10,5 cm, H: 9,5 cm

### DEKOR

Haferflocken	0,500 kg
Sonnenblumen	0,500 kg
Sesam	0,250 kg
Leinsaat	0,250 kg
<b>Gesamt</b>	<b>17,000 kg</b>

Bei voller Endgare mit Schwaden schieben. Nach 4 Minuten den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Minuten langsam, 3 Minuten schnell
Teigtemperatur	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe	ca. 30 Min.
Teigeinlage	0,800 kg für 0,750 kg Brote
Backtemperatur	Mischbrotbacktemperatur, abfallend

### NÄHRWERTE

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g  
Bernd das Brot Dreikornbrot mit Magnesium  
und Vitamin E aus Sonnenblumenkernen**

Energie	<b>1062 kJ / 254 kcal</b>
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,5 g
Magnesium	130 mg*
Vitamin E	3,9 mg**





## Wirkungsvolle Werbemittel mit Bernd das Brot

Kennt jeder, mag jeder: Mit Bernd das Brot schaffen Sie Aufmerksamkeit und setzen spontane Verkaufsimpulse, die sich lohnen. Mit den attraktiven und auffälligen Werbemitteln sprechen Sie große und kleine Kunden direkt an und erreichen maximale Beachtung in Ihrem Geschäft. Profitieren Sie von der Erfolgsmarke Bernd das Brot!

## Ausdrucksstarke Verkaufsmaterialien



### Brotbänderole „Bernd“

49 x 6 cm  
Art.-Nr. 03210.2  
VE: 100 Stück

Plakat VS: DIN A1 |  
RS: 1 x DIN A2 /  
2 x DIN A3



Couponkarten 10,5 x 21,0 cm



Plakat DIN A1 / DIN A3 cm



Die **Couponkarte** und das **Plakat** mit Ihrem eigenen Logo erhalten Sie im **Bäcker-Werbeportal**. Weitere Informationen finden Sie hier: [www.baecker-werbeportal.de](http://www.baecker-werbeportal.de)

**Brotbänderole** im Service-Club bestellen: T 0421 / 3502-860 | F 0421 / 3502-611 | [www.service-club.de](http://www.service-club.de)

## Unser Produkt

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Bernd das Brot	Backmischung zur Herstellung von saftig-leckerem Dreikornbrot, dem Markenbrot zur bekannten KIKA-Figur Bernd das Brot. Reich an Magnesium und Vitamin E. Mit vielen Zutaten für eine abwechslungsreiche Ernährung der ganzen Familie.	88737.5	50 %	25 kg Sack

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | [hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com)