

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.





Bernd das Brot



Backzeit
50 Min.

ZUTATEN

Bernd das Brot	5,000 kg
Weizenmehl T 700	3,000 kg
Roggenmehl T 960	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
Gesamt	17,000 kg

Bei voller Endgare mit Schwaden schießen. 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	250 °C fallend auf 210 °C

NÄHRWERTE

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

Energie	1062 kJ / 254 kcal
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!

Jeden Monat neue Chance:

mit tollem Kundengewinnspiel auf www.dreikorn-bernd.de

Ausdrucksstarke Verkaufsmaterialien



Plakat



Brotbänderole „Bernd“

49 x 6 cm

Art.-Nr. 03210.2

VE: 100 Stück



Couponkarten

Brotbänderole im Service-Club bestellen:
Tel. 0463/41403 0
info.austria@csmingredients.com

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.	10084415	50%	25 kg Sack