

# BRO(T)SCHÜRE

Brotkatalog der Bäckerei Simhofer



**simhofer**  
Das gönnt ich mir!



# Bro(t)schüre

## *Inhaltsverzeichnis*

Apfelbrot	5
Baguette Rustika	7
Berglandbrot	9
Blumenbrot	11
Dinkelvollkornbrot	13
ess Brot	15
Kerndlbrot	17
Manzinger Loab	19
Nussbrot	21
Olivenbrot	23
Roggenbrot 100%	25
Steinofenbrot	27
Waldviertler Krustenbrot	29
Glossar	30

### **Impressum:**

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH  
Hauptstraße 41,  
3052 Innermanzing,  
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei  
UID-Nummer: ATU71297535  
Firmenbuchnummer: FN457790x  
Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten  
Firmensitz: 3052 Innermanzing  
Telefon: 027742290  
E-Mail: office@simhofer.info  
Mitglied bei: WKNÖ  
Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at  
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten  
Berufsbezeichnung: Bäcker  
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer  
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse  
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie  
Backwaren

Unsere Brote sind frei von künstlichen Zusatzstoffen.  
Wir verwenden ausschließlich Natursauerteig. Alle Brote dürfen bei uns lange Zeit reifen.





# Apfelbrot

- gesund und saftig durch österreichische Äpfel
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- Vollkornnatursauerteig
- hefefrei, weizenfrei, laktosefrei

Zutaten: Roggenvollkornsauer (**Roggenvollkornmehl**, Wasser), **Roggenvollkornmehl**, Wasser, Apfelsaft, **Dinkelvollkornmehl**, Äpfel, **Natursole**, Kochstück (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**), Blütenhonig.  
Dekor: **Roggenvollkornschrot**.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	838kJ / 200kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	37,9 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,2 g
Hefe	0 g
BE	3,2
KE	3,8

750 g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Simhofers Topfenaufstrich mit Käse und frischen Kräutern belegt.



Serviervorschlag



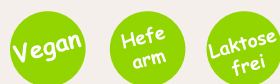




# Baguette Rustika

- knusprig und schmackhaft durch 48 Stunden Teigruhe
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- auf heißem Stein gebacken

Zutaten: **Weizenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), Wasser, Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Weizenvollmehl**, **Roggenmehl**, **Natursole**, Weizenvorteig (**Weizen**, Wasser, **Gerstenmalz**), Hefe.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	950kJ/227kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,6 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g
Hefe	0,2 g
BE	3,7
KE	4,5

250 g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu: Caprese



Serviervorschlag





# Berglandbrot

- kräftiger Geschmack durch feinvermahlene Gewürze
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- auf heißem Stein gebacken

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Roggenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), **Weizenmehl**, Brotpaste (**Natursole**, **Brothrüsel**, Wasser), Wasser, **Gerstenmalz**, Hefe, Gewürz (Anis, Kümmel, Fenchel, Koriander).

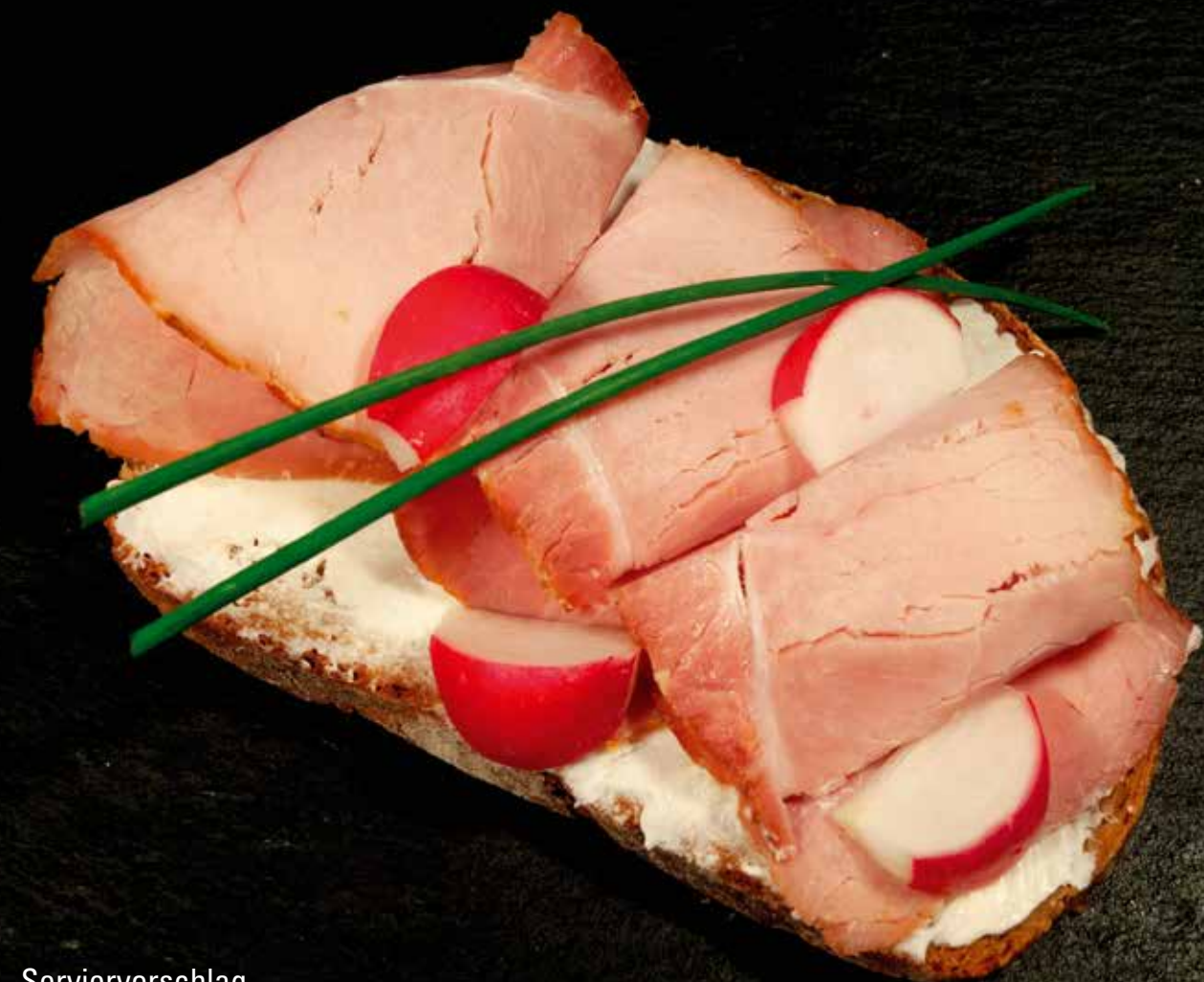


Nährwertangaben pro 100 g

Energie	876kJ / 209kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	42 g
davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,4 g
Hefe	0,4 g
BE	3,5
KE	4,2

750 g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt:  
Zum würzigen Berglandbrot passt Köchers Surbraten gemeinsam mit Radieschen und Simhofers Topfenaufstrich hervorragend.



Serviervorschlag

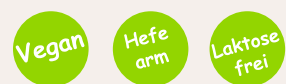




# Blumenbrot

- duftend und schmackhaft
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- verfeinert mit getrockneten Blüten

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Weizenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), Quellstück (Wasser, Leinsaat, **Sojaschrot**, Sonnenblumenkerne, **Weizenvollkorn** geschrotet), **Roggenmehl**, **Natursole**, **Gerstenmalz**, Hefe, Wasser.  
Dekor: Blütenmix.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	977kJ/233kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,8 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g
Hefe	0,6 g
BE	3,3
KE	4,0

750 g / Stück

Nur während den Brotwochen erhältlich!

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Butter, Camembert und Birne.



Serviervorschlag



# Dinkelvollkornbrot

- gesund und leicht bekömmlich durch österreichischen Urdinkel
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- hefefrei, weizenfrei, laktosefrei

Zutaten: **Dinkelvollkornmehl**, Kochstück (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**), Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Natursole**, Wasser.



Nährwertangaben pro 100 g

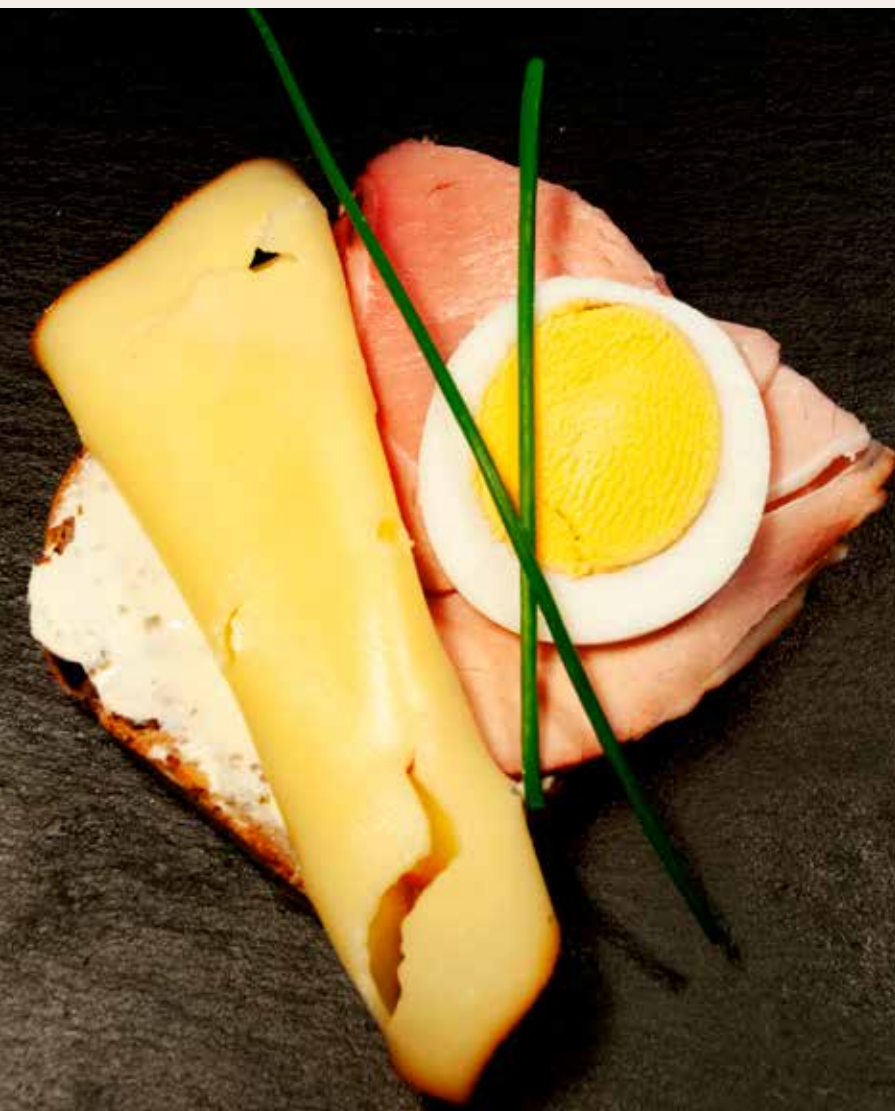
Energie	886J/212kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	43,7 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,5 g
Hefe	0 g
BE	3,6
KE	4,4

750g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Simhofers Topfenaufstrich mit Käse und Köchers Geselchtem.



Servivorschlag





# ess Brot

- luftig und leicht, handgefalten, 48 Stunden Teigruhe
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- auf heißem Stein gebacken

Zutaten: **Weizenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), Wasser, Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Weizenvollmehl**, **Roggenmehl**, **Natursole**, Weizenvorteig (**Weizen**, Wasser, **Gerstenmalz**), Hefe.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	950J / 227kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,6 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g
Hefe	0,2 g
BE	3,7
KE	4,5

750g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Simhofers Krenaufstrich mit Lachs und Dille.



Serviervorschlag







# Kerndlbrot

- saftig und gesund durch österreichische Kerndl
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- Vollkornnatursauerteig
- hefefrei, weizenfrei, laktosefrei

Zutaten: Quellstück (Wasser, **Sojaschrot**, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, **Dinkelvollkornmehl**, **Roggenvollkornschrot**, Natursole, **Gerstenmalz**), Roggenvollkornsauer (**Roggenvollkornmehl**, Wasser), **Roggenvollkornmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Natursole, Kochstück (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**).  
Bestreung: Leinsaat, **Sesam**, Sonnenblumenkerne.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	890J/213kcal
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	27,7 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	7,9 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,2 g
Hefe	0 g
BE	2,3
KE	2,8

750g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Köchers Beinschinken mit Simhofers Topfenaufstrich und Birne.



Serviervorschlag





# Manzinger Loab

- kräftiges Aroma durch erlesene Gewürze
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- bleibt besonders lange frisch und saftig

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Roggenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), **Weizenmehl**, Brotpaste (**Natursole**, **Brothrüsel**, Wasser), Wasser, Hefe, Gewürz (Anis, Kümmel, Fenchel, Koriander)



Nur Freitag und Samstag erhältlich!

Das Simhofer Team empfiehlt: Das ideale Brot fürs Wochenende.

3000g / Stück



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	866J/207kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	41,5 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,3 g
Hefe	0,4 g
BE	3,5
KE	4,1



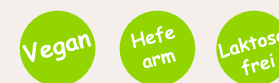




# Nussbrot

- besonderes Geschmackserlebnis mit 16,5 % Walnüsse
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- echt nussig

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Roggenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), **16,5% Walnusskerne**, **Weizenmehl**, Brotpaste (**Natursole**, **Brotrösel**, Wasser), Wasser, Hefe.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	1236J / 295kcal
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	38,5 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,2 g
Hefe	0,3 g
BE	3,2
KE	3,8

600g / Stück

Nur Freitag und Samstag erhältlich!

Das Simhofer Team empfiehlt als Weinbegleiter aber auch zu: Rucola, Käse, Weintrauben und Nüsse.



Serviervorschlag



# Olivenbrot

- mediterraner Genuss
- regionales Getreide, Hauseigenes Rezept
- Weizensauerteig
- auf heißem Stein gebacken

Zutaten: **Weizenmehl**, Weizensauerteig (**Weizenmehl**, Wasser, Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**)), 17,8% Oliven, Wasser, **Natursole**, Olivenöl, Hefe.

280g / Stück

Nur in den Sommermonaten erhältlich!

Das Simhofer Team empfiehlt:  
Unser Olivenbrot sollte bei keiner Grillerei fehlen!  
Passt perfekt zu allen sommerlichen Salaten.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	1164J/278kcal
Fett	6,2g
davon gesättigte Fettsäuren	1g
Kohlenhydrate	44,2g
davon Zucker	1,7g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	10g
Salz	1,8g
Hefe	0,3g
BE	3,7
KE	4,4





# Roggenbrot 100%

- knusprig und schmackhaft durch 100% Roggen
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- hefefrei, weizenfrei, laktosefrei

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Roggenmehl**, Wasser, **Natursole**, Gewürz (Anis, Kümmel, Fenchel, Koriander).



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	902J/216kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	43,9 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	1,6 g
Hefe	0 g
BE	3,7
KE	4,4

750g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt dazu:  
Simhofers Krenaufstrich mit Köchers Schweinsbraten, Radieschen und Kresse.



Servivorschlag



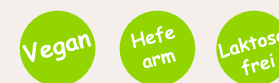




# Steinofenbrot

- der Klassiker
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- auf heißem Stein gebacken

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Roggenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), **Weizenmehl**, Brotpaste (**Natursole**, **Brotrösel**, Wasser), Wasser, Hefe.

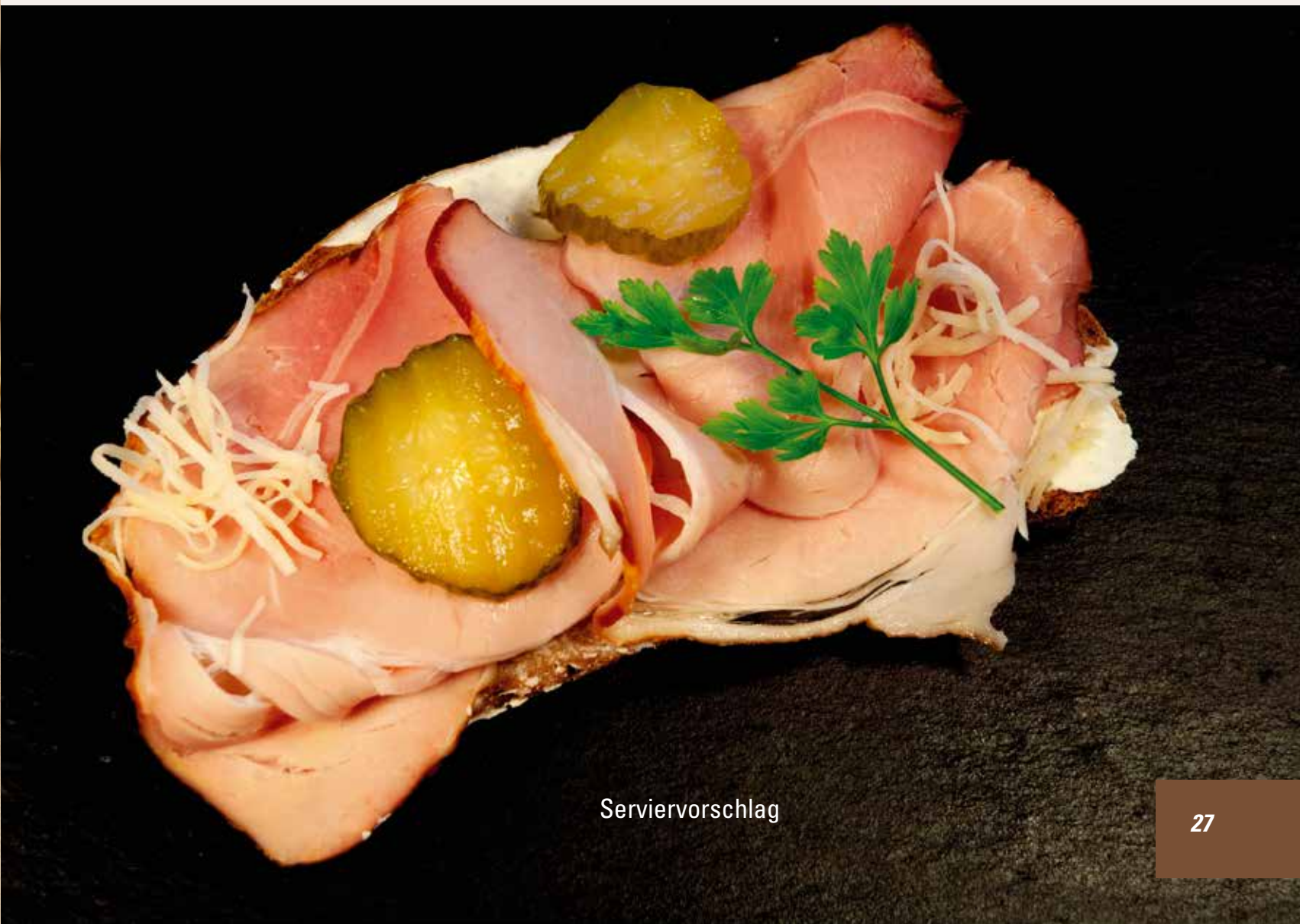


Nährwertangaben pro 100 g

Energie	884J/211kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	42,5 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	1,4 g
Hefe	0,4 g
BE	3,5
KE	4,2

1000g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt:  
Unser Steinofenbrot schmeckt nicht nur mit Butter und Marmelade hervorragend, sondern auch mit Köchers Geselchten, Kren und Gurkerl.



Serviervorschlag

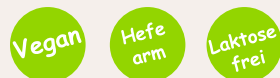




# Waldviertler Krustenbrot

- körniger und flaumiger Brotgenuss
- regionales Getreide, hauseigenes Rezept
- 3 Stufen Natursauerteig
- echt knusprig

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **Weizenmehl**, Kochstück (Wasser, **Weizenmehl**), Quellstück (Wasser, Leinsaat, **Sojaschrot**, Sonnenblumenkerne, **Weizenvollkorn** geschrotet), **Roggenmehl**, **Natursole**, **Gerstenmalz**, Hefe, Wasser.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie	976J / 233kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,8 g
davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g
Hefe	0,6 g
BE	3,3
KE	4,0

500g / Stück

Das Simhofer Team empfiehlt:  
Simhofers hausgemachten Eiaufstrich mit Rucola verfeinert.



Serviervorschlag





**Zum Schluß noch ein bisschen was aus dem Bäckerla-  
tein...**

### Steinofen

Schon der Duft des frischen Brotes ist unvergleichlich. Würzig süß mischen sich Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage mit der leicht rauchigen Note des Steinofens. Die dicke Kruste umschließt den weichen Kern und gibt dem Brot sein charakteristisches Aussehen. Durch die lange Backzeit können sich die graubraunen Furchen richtig ausbilden und die Kruste ihren vollen Geschmack entfalten. Herrlich knusprig erzeugt sie ein einzigartiges Mundgefühl. Die unterschiedliche Textur zwischen Kruste und Innenteil macht den Genuss von Brot bei jedem Bissen ein wenig anders.

### Roggen

Roggen wird im Alpenraum seit Jahrhunderten angebaut. Das kräftige Getreide konnte sich den Bedingungen der Natur gut anpassen und gedeiht auch in höheren Lagen und bei rauen Temperaturen. Diese Kraft des Roggens schmeckt man in jedem Bissen Brot.

### 3 Stufen Natursauerteig

Der wunderbare intensive Geschmack eines frischen Brotes entsteht durch die wertvollen, natürlichen Zutaten. Der erste Eindruck ist stark und würzig. Die leicht säuerliche Nuance stammt vom Sauerteig und ist charakteristisch für unser Brot. Dieses natürliche Mittel zur Lockerung des Teiges besteht aus einem Gemisch aus Mehl, Wasser, wilden Hefen, Milch- und Essigsäurebakterien. Wird das Brot ein wenig gekaut, verändert sich sein Geschmack. Eine süße, leicht nussige Note kristallisiert sich heraus und die Gewürze entwickeln all ihre Aromen. Die feine, salzige Note der Natursole rundet diese komplexen Geschmackseindrücke ab.

### Bio Natursole

Bio Natursole ist ein reines Naturprodukt. Dieses kostbare Salz wird in Bad Aussee gewonnen, wo es über Millionen von Jahren herangereift ist und sich zum größten Teil in kristalliner Form abgelagert hat. Im geschützten Berg blieb dieses natürliche Salz frei von jeglichen Umweltbelastungen und ist nicht mit Chemikalien behandelt. Natursole besitzt alle essentiellen Mineralstoffe und Spurenelemente, welche auch im menschlichen Körper vorhanden sind. Ihre ausreichende Zuführung sorgt für starke Knochen, schöne Haut und kräftige Haare. Unserem Brot gibt die Natursole eine feine und milde Würze.

### Weizen

Das weiße Getreide stellt an Klima, Boden und Wasserversorgung höhere Ansprüche als andere Getreidearten. Diese Sanftheit des Weizens fühlt man bei jedem Biss in Brot.

### Leinsamen

Unser Leinsamen hat eine braune Schale und kommt nicht

wie der Chiasamen aus Südamerika sondern aus Europa. Er schmeckt leicht nussig und enthält ca. 40% Leinöl. Die wichtige mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure hat einen Anteil von etwa 50%. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind Schleimstoffe, Linamarin, Eiweiß, Lecithin, die Vitamine B1, B2, B6 und E sowie Fol- und Pantothersäure.

### UrDinkel

Der UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten, gilt als wertvolles Nahrungsmittel und besitzt optimal ausgewogene Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren, Proteine und komplexe Kohlenhydrate. Zusätzlich trumpft der UrDinkel mit Vitaminen (B1, B2, B6 und E), Mineralien und Spurenelementen auf. Unser UrDinkel kommt aus Österreich.

### Sonnenblumenkerne

Zu den Inhaltsstoffen gehören über 80 % ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E, Vitamin D, Vitamin K, Vitamin B, Vitamin A, Vitamin F, Karotin, Calcium, Iod und Magnesium. Sie machen die Sonnenblumenkerne zu einem gesunden Nahrungsmittel.

### Vorteige

Alle unsere Brote werden durch Vorteige besonders saftig und bekömmlich. Wir setzen unsere Vorteige, Roggen-, Weizen-, und Vollkornsauerteig selbst an. Diese können stundenlang, sogar tagelang reifen.

### Dampfl...

Ein Dampfl ist ein Weizenteig mit Hefe, Schüttflüssigkeit und Getreidebestandteilen. Die Schweizer nennen das Dampfl „Hebl“, die Deutschen „Vorteig“, die Briten „Poolish“. Das Dampfl wird täglich angesetzt und nicht fortlaufend geführt, es kann den Ansatz für den Weizensauerteig bilden.

### Unser Weizensauerteig...

Unseren Weizensauerteig setzen wir mit dem „Ura“ (Das ist die fertige 3. Stufe vom Natursauerteig) an. Nach einem Tag reifen, wird er dann mit Wasser gekocht. Somit ist er gekühlt ein paar Tage lagerfähig, und säuert bei nochmaliger 24 Stunden Teigführung nicht mehr nach.

### Quellstück und Brühstück

Quellstück und Brühstück sind zwei Vorstufen der Teigbereitung, die ohne Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig angesetzt werden. Dabei werden Saaten, Körner, Vollkornschröten oder auch Vollkornmehl mit heißem Wasser vermischt, und zum Vorquellen über Nacht angesetzt. Dadurch wird die Frischhaltung und die Verdaulichkeit erhöht. Beim Quellstück oder Brühstück werden im Teig enzymatische Vorgänge in Gang gesetzt (Bildung von Maltose), die letztlich auch zu einer gewollten Geschmacksverbesserung führt. Unsere Körnerbrote sind aufgrund der Quellstücke leichter verdaulich und halten lange frisch.

### Kochstück

Ein „Kochstück“ stellt man her, indem Mehl mit einer relativ großen Menge Wasser so weit erhitzt wird, dass die Verkleisterungstemperatur der Stärke im Mehl überschritten ist. Dann kann die Stärke sehr viel mehr Wasser aufnehmen und binden (und auch im Brot behalten). Quasi das, was auch beim Pudding kochen passiert. Man kann da bis zur siebenfachen Menge an Wasser binden. Ein Kochstück macht natürlich etwas mehr Arbeit, aber für BäckerInnen ist es eine Möglichkeit, die Frischhaltung der Brote deutlich zu erhöhen, ohne auf eigentlich fremdartige Zusätze wie z.B. Johannisbrotkernmehl oder Apfelfaser zugreifen zu müssen. Durch das mehrfache Verkleistern beim Kochen und beim Backen werden unsere Brote noch besser verdaulich.

### Vollkorn

Vollkorn macht Kinder stark!  
Besonders Kinder brauchen in ihrer Entwicklung die sogenannten „Korn-Vitamine“. Sie sind ein wichtiger Baustein für einen gesunden Körper und einen gesunden Geist. Unsere Vollkornbrote enthalten diese volle Kraft des Korns und tragen in genussvoller Weise zum allgemeinen Wohlbefinden bei. Denn nur wer genügend Vitamine über gesunde und vollwertige Lebensmittel zu sich nimmt, kann Leistung erbringen und stark werden. Vollkorn ist Getreide, dem nach der Ernte nur Grannen und Spelzen entfernt wurden. Ballaststoffe, Vitamine, Öle und Mineralstoffe bleiben in der Schale (der Kleie) und dem Keimling erhalten und gelten als gesundheitsfördernd. Die Öle sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll, da der Gehalt an essenziellen Fettsäuren sehr hoch ist.

### Blütenhonig

Der Blütenhonig ist ein wahrer Klassiker unter den Honigsorten. Er ist ein natürliches Lebensmittel und frei von Fett. Der Blütenhonig enthält weniger Kalorien als Haushaltszucker. Wir beziehen unseren Honig ausschließlich von regionalen Imkern.

### Lieferanten

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Lieferanten zum größten Teil aus der Region kommen. So beziehen wir zum Beispiel unsere Fleisch- und Wurstwaren von der Fleischerei Köcher aus Neulengbach und unser Mehl kommt von der Plattnermühle aus Böheimkirchen.

### Walnüsse

Das Fett in Walnüssen ist sehr reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Walnuss enthält gesunde Omega-3-Fettsäuren und senkt den Cholesterinspiegel. Wenn es die regionalen Ernten erlauben, beziehen wir auch unsere Walnüsse von den Bauern aus der Region.

### Verkostung

Gerne können Sie alle unsere Brote in einem unserer Fachgeschäfte verkosten!

## Unsere Werte

### Begeisterung

Echtes Handwerk

Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken. Schmecken Sie den Unterschied?

Liebe zum Detail

Unsere Produkte sollen Sie ehrlich begeistern. Deshalb wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus und verarbeiten sie behutsam und schonend.

Eigene Rezepte

Fertigmischungen? Backwaren von der Stange? Nein, danke! Wir entwickeln unsere Rezepte selbst und verfeinern sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl.

### Verantwortung

Regionale Lieferanten

Langjährige Partner, bewährte Qualität und kurze Lieferwege. Wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Rohstoffe aus der Region.

Wertvolle Zutaten

Unsere Backwaren entstehen aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten, ganz ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Das schmeckt!

Umwelt

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich, wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube. 100% Co2 frei produziert!

### Natur

Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen

Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

Natürliche Zutaten

Butter, Freiland Eier, Natursole – diesen Unterschied können Sie schmecken!

### Offenheit

Unsere Backstube

in Innermanzing ist das Herzstück der Bäckerei. Gerne können Sie sehen, wie unsere Produkte erzeugt werden.

Eigene Rezepte

Wir backen nach Rezepten, die wir mit viel Liebe und Begeisterung selbst entwickelt und verfeinert haben.

Hochwertige Zutaten

Was im Brot drinnen ist, erkennt man am Geschmack, wie z. B. feines Getreide und Natursole. So gut!



# simhofer

Das gönnt ich mir!

