

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.at
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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Sommer 2019



Mediterrane Wochen

Den Sommer genießen.

simhofer
Das gönnt ich mir!



Mediterrane Wochen

Im Sommer stimmen wir Sie mit den mediterranen Genusswochen in die Urlaubszeit ein!

Wir verwöhnen mit sommerlichen Broten wie Baguette Rustika und Olivenbrot; Snacks wie das Tomaten Mozzarella Baguette; und eigenem Topfenaufstrich und hausgemachter Knoblauchkräuterbutter. Unsere Produkte eignen sich auch hervorragend als Beilagen zum Grillen!

Unser Baguette Rustika ist schmackhaft und herrlich knusprig durch 48 Stunden Teigreife und 3 Stufen Natursauerteig,

wir verwenden natürlich nur regionales Getreide, das Rezept wurde von uns selbst entwickelt und wie alle unsere Brote auf heißem Stein gebacken.

Das Olivenbrot, ein mediterraner Genuss, mit Weizensauerteig und langer Teigreife hergestellt, aus regionalem Getreide und hauseigenem Rezept, ebenfalls auf heißem Stein gebacken, schmeckt auch pur hervorragend!

Marias Topfenaufstrich wird natürlich auch in unserer Produktion ganz natürlich ohne Zusatzstoffe nach einem alten Rezept der Seniorchefin hergestellt.

Zum Grillen bietet sich unsere hausgemachte Knoblauchkräuterbutter an!

Zum Nachtisch und Kaffee verwöhnen wir Sie diesen Sommer mit Beerenkuchen. Auch wird es weizenfreien Marillen- und Kirschenkuchen geben. Unsere beliebten Erdbeerkardinalschnitten werden weiterhin im Sortiment bleiben. Simhofers Mehlspeisen werden alle nach eigenen Rezepten nur mit natürlichen Zutaten wie: Butter, Vollmilch, Bourbonvanilleschote und Freilandeiern; ganz ohne Fertigmischungen und Zusatzstoffe gebacken!

News

Endlich ist es so weit, die neue Filiale in Langenrohr wird eröffnet!

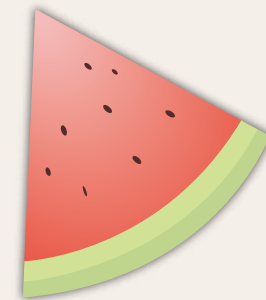
Im August wird der neue Standort fertiggestellt und eröffnet. Kommen Sie uns besuchen und feiern Sie mit in unserer neuen Filiale!

Bio-Natursole

Wir verwenden ausschließlich österreichische Bio-Natursole anstatt Salz für alle unsere Brote und Gebäcke.

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.



Verantwortung



Regionale Lieferanten.

Langjährige Partner, bewährte Qualität, 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.



Grill Package



Beim Kauf von 2 Stück Olivenbrot und 2 Stück Baguette Rustika und einer Packung hausgemachter Knoblauchkräuterbutter erhalten Sie für den sommerlichen Durchblick eine Sonnenbrille gratis!

€ 12,90 + Sonnenbrille

Marillen-/Kirschenkuchen



Zutaten

200g	Dinkelmehl
200g	weiche Butter
200g	Staubzucker
50g	Marzipan
4	Eigelb
4	Eiklar
Prise	Salz
evtl. 1	Vanilleschote

Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers schaumig schlagen, zur Seite stellen. Butter und Marzipan schaumig rühren, restlichen Staubzucker, Mark der Vanilleschote und das Salz dazugeben und nach und nach die Eidotter einrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben, in ein kleines Blech oder eine große

Tortenform, mit Backpapier ausgelegt, einfüllen und gleichmäßig verteilen. Mit Marillen oder Kirschen belegen und anschließend bei 160-170°C bei Ober-Unterhitze 50 - 60 Minuten backen (Nadelprobe machen). Mit Staubzucker bestreut servieren.

