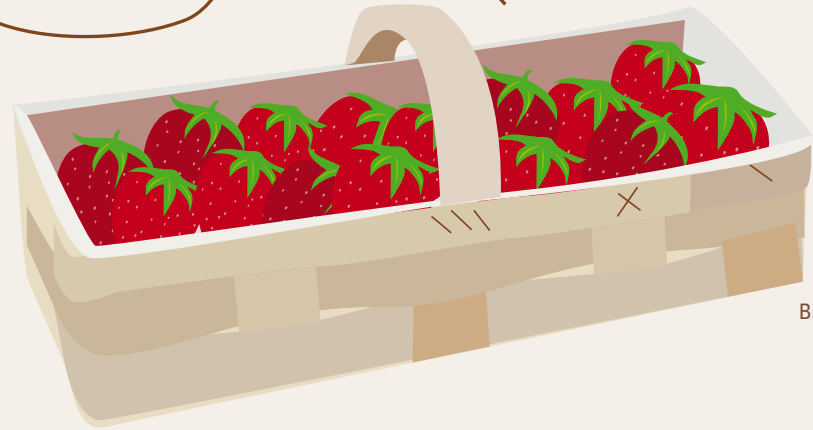
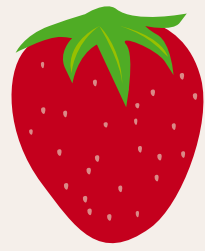


Finde den Weg...



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

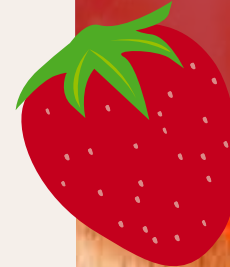
Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2019



Erdbeerwochen

Bei uns zur regionalen Erdbeerzeit.



simhofer
Das gönn' ich mir!



Erdbeerwochen

Wir starten mit unseren Erdbeerwochen erst wenn die Neulengbacher Erdbeeren reif sind, da uns auch bei den Erdbeeren Regionalität sehr wichtig ist.

Auch heuer werden wir wieder herrliche Köstlichkeiten mit Erdbeeren kreieren. Wir werden wieder zwei Sorten Blechkuchen anbieten, davon einer mit Marzipanrührkuchenboden, gefüllt mit hausgemachtem Bourbonvanillepudding und mit Erdbeeren belegt und geliert. Der Zweite ist aus Biskuitboden, mit hausgemachter Erdbeermarmelade und frischen Erdbeeren belegt und mit Joghurtcreme aufgefüllt. **Die Blechkuchen**

bieten wir wie immer als 5 Stück plus 1 Stück gratis Aktion an!

Die 6 Stück Blechkuchen werden in unserer Mehlspeisschachtel verpackt und eignen sich daher hervorragend zum Mitbringen.

Diese Erdbeersaison dürfen auch unsere mürben Erdbeertörtchen nicht fehlen, auch sie werden wie alle unsere Mürbteigspezialitäten nur mit Dinkelmehl produziert und sind daher Weizenfrei. Die Mürbteigschüssler werden mit hausgemachten Bourbonvanillepudding gefüllt und mit frischen Erdbeeren verfeinert.

Außerdem werden die beliebten Erdbeeromeletten wieder ins Programm aufgenommen. Sie werden aus fluffigem Biskuitteig gebacken, mit einer herrlichen Obers-Bourbonvanillecreme gefüllt und mit Erdbeeren belegt.

Natürlich darf auch die Erdbeerkardinalschnitte nicht fehlen.

Die Bäckerei Simhofer verzichtet bei allen Mehlspeisen auf chemische Zusatzstoffe und stellt Teige sowie auch Pudding, Marmeladen, Gelees, Cremes und vieles mehr selbst her.

Verpackung

Die Bäckerei Simhofer bemüht sich nicht nur in der Produktion, sondern auch im Verkauf, speziell bei den Verpackungen um aktiven Umweltschutz.

Schon seit Jahren verpacken und verkaufen wir unsere Brote und Gebäckstücke nur mehr in Papier und verbannen Plastikverpackungen nach und nach aus unseren Filialen. Wir verzichten dabei bewusst auf Plastiktragtaschen, dafür bieten wir unseren Kunden großzügige Papiertragtaschen zum Transport an.

Auch unsere Mehlspeisen werden nur auf Papiertassen mit Papierabstandbogen und in Papier gewickelt oder gleich in Papierschachteln verpackt.

Semmelwürfel und Semmelbrösel bieten wir nurmehr in Papiersackerl an.

Leider müssen wir bei Keksen, Striezeln und Strudeln aus Frischhaltegründen noch immer auf andere Verpackungen zurückgreifen. Wir sind aber ständig auf der Suche nach natürlichen Alternativen.

Offenheit



Unsere Backstube

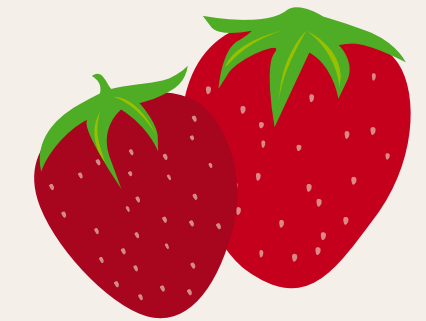
in Innermanzing ist das Herzstück der Bäckerei. Gerne können Sie sehen, wie unsere Produkte erzeugt werden.

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!



Dinkellinzerherzen



Zutaten

300g	Dinkelmehl
200g	weiche Butter
100g	Staubzucker
1-2	Eigelb

Für die Dinkelherzen Dinkelmehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche kreisrund leeren. Staubzucker über das Mehl streuen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und den Händen abbröseln. Die 1-2 Eigelb in die Mitte des Mehlkreises setzen und alles mit den Händen vermengen. Den Teig

kneten bis alles gut vermischt ist und anschließend mindestens eine Stunde kühl rasten lassen (besser über Nacht). Den Teig ausrollen und beliebig große Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 200°C ca. 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, immer zwei Kekse mit Mar-

melade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Füllung:

Am besten eignet sich selbstgekochte Marmelade (Himbeere, Ribisel, Marille oder Erdbeere)

News

Regionalität ist uns sehr wichtig.

Dieses Jahr beziehen wir wie auch schon in den letzten Jahren alle unsere Erdbeeren von den Neulengbacher Erdbeerfeldern der Familie Hollaus.

