



Ostern!

SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2021

Brotzeit!



FRÜHLING!

Im Frühling gleich mehrere Specials:
Wir starten mit der Brotzeit und Ostern

simhofer
Das gönnt ich mir!

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





BROTZEIT = SPENDENZEIT

Wir haben uns dazu entschieden, dieses Jahr wieder in der Brotzeit von Februar bis März, zu spenden!

Angesichts der Krisensituation in der wir uns derzeit befinden, wollen wir helfen! Somit spenden wir 10 Cent pro Kunde an die örtliche Rettung.

Die betreffenden Rettungsstellen sind: Samariterbund Altengbach für Innermanzing und Altengbach; Das Rote Kreuz Neulengbach für Neulengbach;

Das Rote Kreuz Purkersdorf, Gablitz, Pressbaum für Pressbaum und Gablitz; sowie das Rote Kreuz Tulln für Langenrohr.

In der Brotzeit thematisiert werden altbekannte Klassiker aber auch neuere ausgefallene Kreationen. Passend dazu gibt es viele Angebote mit unseren verschiedenen Broten.

Nach der Brotzeit starten wir auch mit unseren Ostergebäcken! Heuer wird es wieder Osterpinzen, Briochehasen, österliche Dinkellinzer und andere Spezialitäten geben. Wir bitten Sie um Vorbestellungen für die großen Osterkipferl und Osterschinken! Diesen können sie auch gerne zu uns in eine Filiale bringen und wir backen ihn in Brotteig ein. Planen sie hier bitte etwas Zeit im Vorhinein ein, da wir den Schinken erst in unsere Backstube bringen und dort überbacken müssen!

NEWS

Blumenbrot

Im Frühling gibt es unser alljährliches saisonales Blumenbrot, welches durch sein saftiges Inneres und die knackige Kruste mit dem getrockneten Blütendekor überzeugt und in allen Standorten der Bäckerei Simhofer erhältlich ist.

Bestellungen für Ostern

Wir bitten Sie, Ihre Osterbestellungen rechtzeitig in unseren Fachgeschäften abzugeben! Da bei uns alle Produkte aus Qualitätsgründen Langzeit geführt werden, sollte die Bestellung mindestens zwei Tage im Vorhinein erfolgen.



VERANTWORTUNG



Regionale Lieferanten.

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

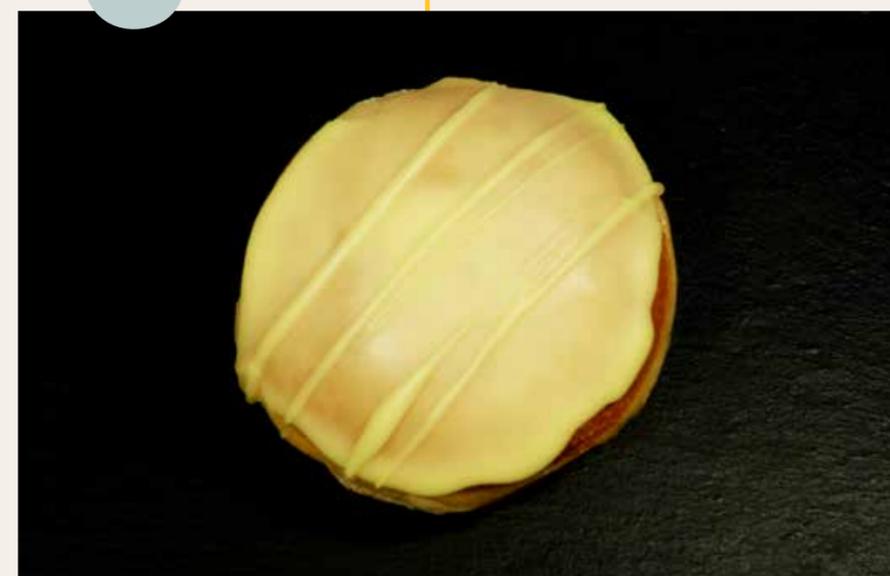
Wertvolle Zutaten.

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.

EIERLIKÖR



ZUTATEN

| | |
|--------|----------------------|
| 8 | Dotter |
| 250 ml | Apfelbrand oder Korn |
| 250 ml | Milch |
| 250 g | Staubzucker |
| | Vanillemark |

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. So lange schlagen bis der Likör die gewünschte Dicke erhält.

Vorsicht geboten: Der Likör darf nicht zu kochen beginnen!

Den fertigen Eierlikör im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 4 Wochen aufbrauchen.

Tipp: Der selbstgemachte Eierlikör eignet sich perfekt für eine Eierlikörcreme für Krapfen oder Tortenfülle!