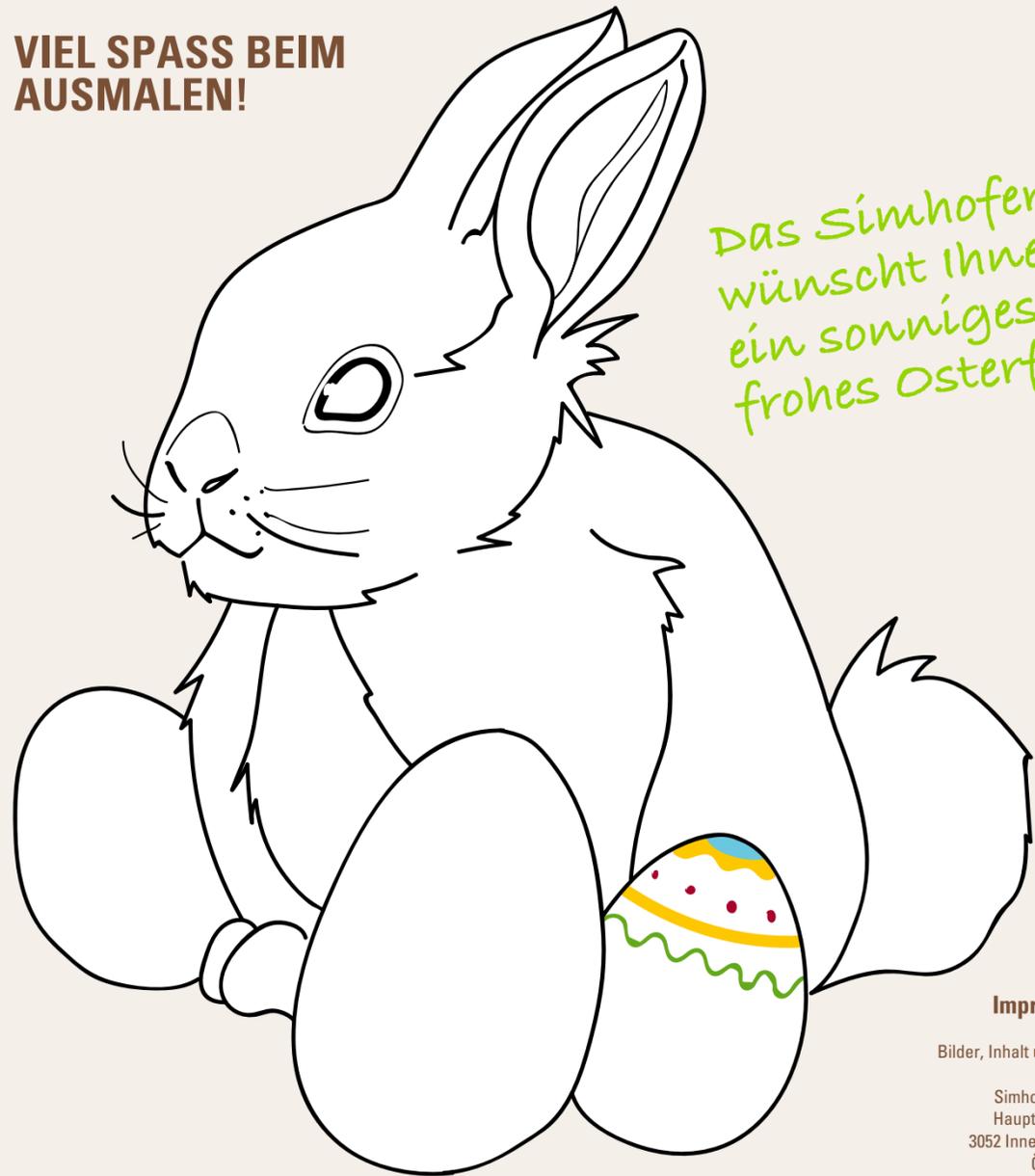


VIEL SPASS BEIM
AUSMALEN!



Das Simhofer Team
wünscht Ihnen
ein sonniges,
frohes Osterfest!

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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2021

Brioche

Pinzen

OSTERN!

Weizenfreie Alternativen zu Ostern und
besondere Spezialitäten

simhofer

Das gönnt ich mir!



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!

Umwelt.
Wir engagieren uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und Energie – z. B. durch Wärmerückgewinnung und wiederverwertbares Verpackungsmaterial.

OSTERSPEZIALITÄTEN FÜR ALLE

Die Osterzeit ist wieder da! Damit alle ein Stück von den saisonalen Leckerbissen genießen können, setzen wir immer mehr auf weizenfreie Backwaren!

Wir bieten zur Osterzeit nicht nur klassische Osterpinzen an, welche durch ihren langzeitgeführten Brioche-Teig so saftig und weich sind, und österlich verzierte Punschkrapfen, sondern erweitern unser weizenfreies Sortiment zunehmend.

Unsere verzierten Desserteier sind ab diesem Jahr komplett weizen- und glutenfrei! Die gewohnten Eier können nun auch Personen mit Weizen- oder Glutenunverträglichkeiten problemlos essen.

Auch unser Dinkelsortiment wird größer. Zu bereits bestehenden Dinkellinzern mit Osterdekor kommt, passend zum Kaffee, ein Dinkel-Eierlikörkuchen hinzu und neu sind auch Dinkel-Canuccini! Unsere Sacherwürfel sind mittlerweile auch nicht mehr mit Wei-

zen, sondern mit dem bekömmlicheren Dinkel hergestellt!

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!

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.

Treuepunkte sammeln in unserer App

Seit einem Jahr führen wir nun unsere Treuepunkte App! Es geht ganz einfach: Unsere Backstube Simhofer App downloaden, registrieren und losstarten! Punkte bekommen Sie, wenn Sie Rechnungen direkt in der App einscannen, ausgeben können Sie die Punkte dann für verschiedenste Prämien in der App!

EIERLIKÖR



ZUTATEN

8	Dotter
250 ml	Apfelbrand oder Korn
250 ml	Schlagobers
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!

NEWS

Wir verzichten auf Backpulver

Genug vom handelsüblichen Backpulver als Backtriebmittel. Wir steigen um auf natürlichere Mittel und machen unser Backpulver selbst aus einer Mischung aus 3 g Natron und 100 ml frisch gepresstem Orangensaft oder einer Natron-Weinstein Mischung. Zu finden ist unser Backtriebmittel in unseren Kuchen wie zum Beispiel dem Dinkelmarmorkuchen.



Dinkel