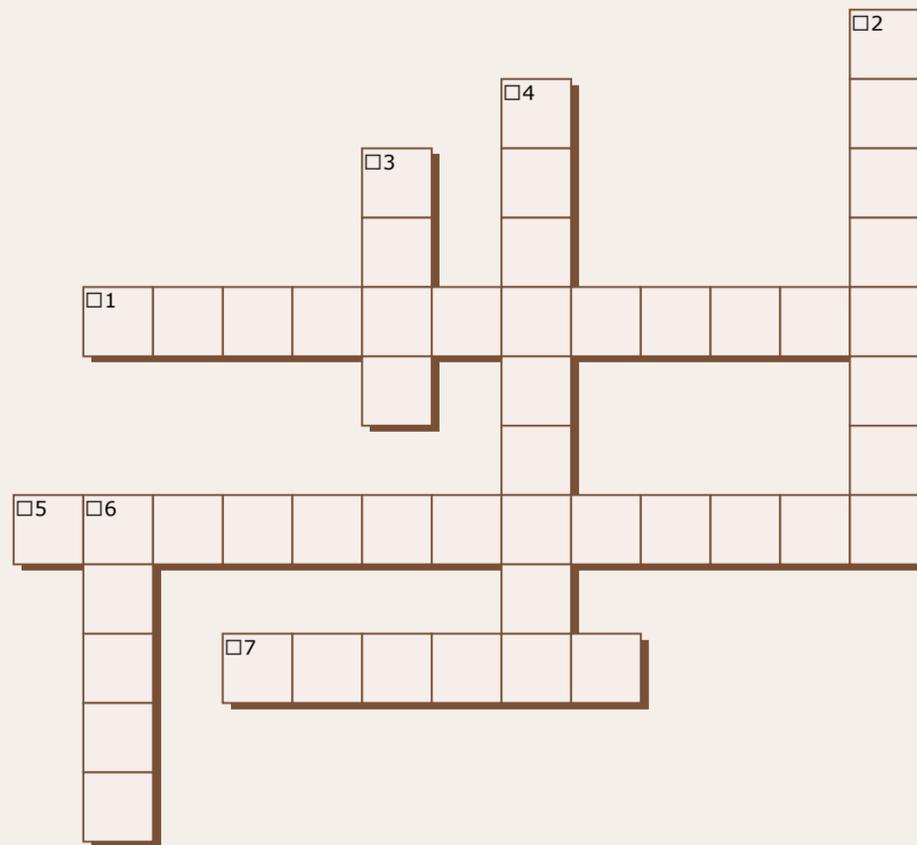


# BÄCKERRÄTSEL!

Die Antworten sind alle im Text versteckt



1. Mehlspeise
2. Getreidesorte
3. Backware
4. Wo wird Brot gebacken?
5. Schokoladige Mehlspeise
6. Welches Obst findest du in unserem Brot?
7. Kekseform

## 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



LÖSUNG 1. Marmorkuchen 2. Urdinkel 3. Brot 4. Backstube  
5. Sachewuertel 6. Apfel 7. Smiley

# SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2021



schau  
rein!

## ALLES DINKEL

Eine große Vielfalt an Dinkelprodukten  
in unserer Backstube!

simhofer  
Das gönnt ich mir



MARILLEN- & KIRSCHKUCHEN



DINKELWECKERL



ROGGENBROT 100%



Dinkelbrot  
Simhofen



Apfelbrot  
Simhofen



LINZERSMILEY



Kernoblrot  
Simhofen



LINZERKIPFERL



LINZERKIPFERL



SACHERWÜRFEL



PUNSCHKRAPFEN



APFEL- & ZWETSCHKENKUCHEN



KIRSCHKUCHEN



## ALLES DINKEL IN UNSERER BACKSTUBE

Wir erweitern unser Angebot an Dinkelprodukten laufend! Damit sind wir mittlerweile bei einer Vielzahl an verschiedenen bekömmlichen Alternativen zum klassischen Weizen gelangt.

Warum setzen wir so auf Dinkel?

Um genau zu sein verwenden wir Mehl von der Urdinkelsorte Rotkorn aus dem Großraum St. Pölten und Neulengbach, welcher im Gegensatz zum herkömmlichen Industrieweizen nicht so hoch gezüchtet wurde, sondern eine vom Menschen naturbelassene Getreidesorte ist. Dadurch sind unsere Backwaren

wesentlich bekömmlicher!

Insgesamt bieten wir 4 verschiedene hefefreie und weizenfreie Brotsorten an: Roggen-Dinkel-Apfel, Dinkel-Vollkorn, Roggen-Dinkel-Saaten sowie das reine 100% Roggenbrot.

Auch gibt es bei uns 100% Dinkel Weckerl und viele süße, weizenfreie Versuchungen:

Dinkellinzer-Smiley, Dinkellinzerkipferl mit Zartbitter- und Milkschokolade und unser Dinkel-Apfelkuchen sowie mehrere Sorten Dinkelkuchen wie

Zwetschken-, Marillen- oder auch der Marmorkuchen. Auch sind alle Mehlspeisen mit Biskuit weizenfrei, so zum Beispiel die Biskuitroulade oder die Banenschnitte. Weiters gibt es immer saisonale Dinkelspezialitäten wie (alle!) unsere Weihnachtskekse sowie Eierlikörkuchen, oder, um die Erbeersaison schon anzukündigen, die Erdbeer- und Joghurtschnitte und Erdbeerherzen zum Muttertag.

Näheres zu den Zutaten und Nährwerten der Brote finden sie kostenlos in uns'rer Brotschüre in der Filiale oder im Internet.

## NEWS

Bester Strom aus Österreich

In einer Bäckerei fällt natürlich einiges an Energie an, sowohl für die Herstellung unserer Backwaren, in der wir unsere Maschinen, Kühlung und Öfen betreiben, als auch im Verkaufsladen. Daher nutzen wir seit einigen Jahren besten 100% österreichischen CO<sup>2</sup>-freien Naturstrom aus Wasserkraft, Windenergie, Sonnenenergie und Biomasse.



## 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.

