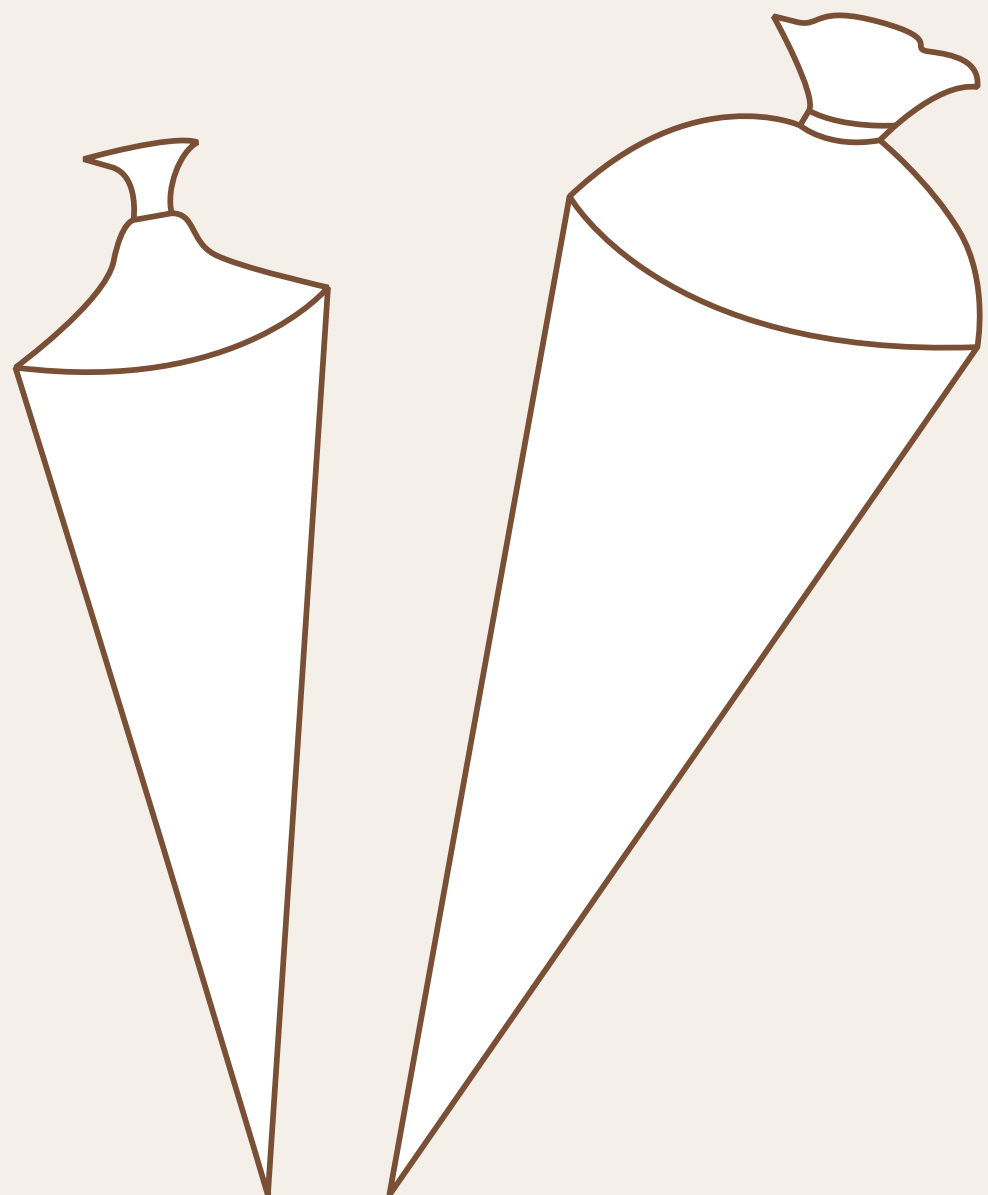


Gestalte deine Traumschultüte!



**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/Herbst 2021

auch warm!

## L'ORA DELLA PIZZA

Größer, frischer, besser.

simhofer  
Das geht ins rein!



## GRÖßER, FRISCHER, BESSER

**Rechtzeitig zum Schulstart bekommen unsere Pizzataler einen neuen Look!**

Unter dem Motto „größer, frischer, besser“ starten wir ins neue Schuljahr. Unsere Pizzataler, welche seit einigen Jahren fester Bestandteil unseres Sortiments sind, haben wir dazu neu definiert. Die Taler sind in neuen Sorten erhältlich,

darunter Mozzarella-Tomate, Schinken-Käse, Salami-Mais, Speck-Pfefferoni und auch eine vegane Option mit Tomaten und Paprika ist mit dabei.

Die Pizzataler werden mehrmals täglich frisch zubereitet und auf Wunsch neuerdings kalt oder warm übergeben.

Den Teig für unsere Pizzataler gibt es übrigens auch in unseren Filialen zu kaufen!

Im Oktober geht's dann weiter mit den Strudelwochen!



## NEWS

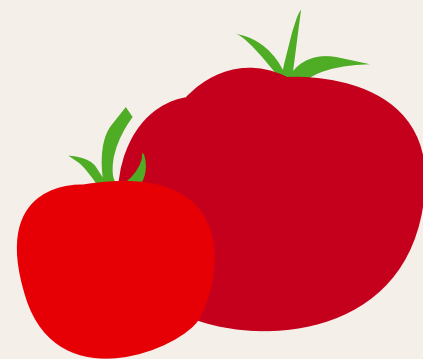
### Verkaufsmobil

Ab Montag, 6.9. ist unser Verkaufsmobil wieder unterwegs! Halt macht es Mo. - Fr. in Neulengbach (Volksschule) von 7:00-8:00 und St. Christophen (Trafik) von 8:10 - 9:10!

Weitere Informationen auf [simhofer.at](http://simhofer.at).

## TO-GO

Die neuen Pizzataler eignen sich natürlich perfekt zum Mitnehmen und unterwegs genießen. Ob für die Schulpause, als schnelles Mittagessen oder einfach zwischendurch! Aber nicht nur die Pizzataler, sondern alle Gebäcke und Feingebäcke sind natürlich TO-GO erhältlich, sowie alle unsere Heißgetränke!



## BEGEISTERUNG



### Echtes Handwerk.

Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken: Schmecken Sie den Unterschied?

### Liebe zum Detail.

Unsere Produkte sollen Sie ehrlich begeistern. Deshalb wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus und verarbeiten sie behutsam und schonend.

### Eigene Rezepte.

Fertigmischungen? Backwaren von der Stange? Nein, danke! Wir entwickeln unsere Rezepte selbst und verfeinern sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl.



## PIZZATEIG



### Geheimtipp:

Langzeitgeführter Pizzateig ist auf Vorbestellung (2 Tage) erhältlich. Schmeckt den Unterschied!

### Zutaten

#### Teig:

1 kg	Weizenmehl
470 ml	Wasser
20 g	Hefe
80 g	Natursole
15 g	Honig
20 ml	Olivenöl

Alle Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend ca. 24h im Kühl-

schränk ruhen lassen und anschließend weiter verarbeiten. Aus der Menge Teig lassen sich

in etwa 7 Pizzen herstellen!

