



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 2022

low carb!

Proteinreich!



FITNESS WOCHEN

Gesünder durchstarten!

simhofer
Das gönnt' ich mir!



FITNESS WOCHEN MIT WAKANDA!

Für einen guten Start beim Erreichen deiner Ziele!

Wir haben uns gemeinsam mit Wakanda Health zur Aufgabe gestellt, ein gänzlich neues Gebäck in unserem Sortiment zu entwickeln, welches hervorragend geeignet ist um dich beim Training zu unterstützen: Das Wakandarer!

In Handarbeit wird unser neues low-carb Weckerl gebacken, verzichtet dabei gänzlich auf Mehl und steckt voller Proteine! Frische Freilandeier und

Topfen liefern einen erhöhten Anteil an Protein im Vergleich zu regulären Gebäckstücken oder Broten. Geriebene Mandeln ersetzen das Mehl im Weckerl und liefern zusätzlich noch wertvolle Fette und Proteine, die Du für einen gesunden Lebensstil und zum Muskelaufbau brauchst! Auch Leinsamen sind in unserem low-carb Weckerl enthalten, diese sind regional angebaut und ein echtes Superfood aus Österreich, denn Leinsamen unterstützen den Magen-Darmtrakt, sorgen für eine funktionierende Verdauung und sind entzündungshemmend.



Beim Kauf von einem Wakandarer gibt es übrigens einen Gutschein für einen Probetag im Wakanda Health in Neustift-Innermanzing geschenkt!

NEWS

Filiale Tulln

Unsere Filiale in Tulln ist seit Mitte Februar geöffnet. Schau doch vorbei, wir haben auch Sonntags geöffnet!

Bewirb dich!

Willst auch du ein Teil des Team Simhofer sein? Dann bewirb dich! Wir aktualisieren laufend offene Stellenangebote auf unseren Social Media Accounts und auf unserer Homepage.

simhofer.at / [@Backstube Simhofer](https://facebook.com/BackstubeSimhofer) / [Instagram: @backstubesimhofer](https://instagram.com/backstubesimhofer)

NACHHALTIGKEIT

Wir sind bemüht unsere Verpackungen immer umweltfreundlicher zu gestalten.

So verwenden wir überall wo es möglich ist Papierverpackungen und verzichten auf überflüssiges Plastik. Jetzt neu sind aber auch die durchsichtigen Verpackungsfolgen in nachhaltigem Material produziert! Unsere neuen Ver-

packungen tragen das Siegel für nachwachsende Rohstoffe (siehe oben), welches garantiert, dass die Produkte biologisch abbaubar sind, CO2-neutral verwertet werden und aus organischen Rohstoffen aus land- und forstwirtschaftlicher Produktion hergestellt werden.

Natur



Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen.

Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

Natürliche Zutaten.

Butter, Freilandeier, 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.

PIKANTER HAUSAUFSTRICH



auch bei uns erhältlich

Zutaten

500g	Topfen
250g	Sauerrahm
10g	Paprikapulver
	Schnittlauch
	Salz/Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen und nach Belieben würzen. Passt perfekt für den Frühling!