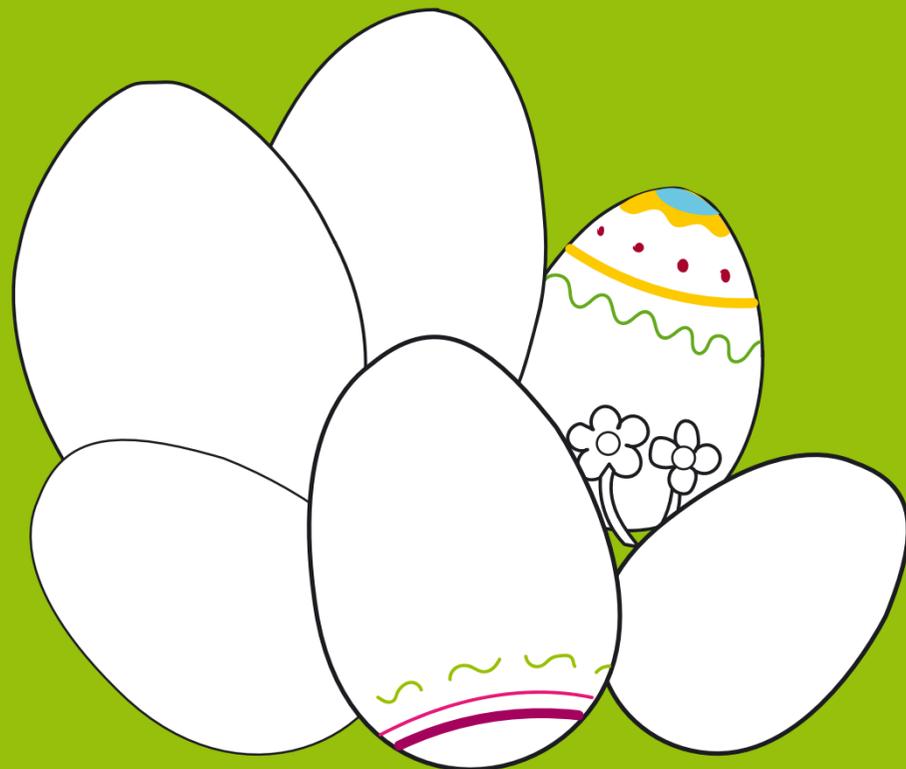


VIEL SPASS BEIM
AUSMALEN!



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
2024

LAUGENBREZEL

Neu im Sortiment

OSTERN

Bunt durch die Osterzeit

DINKEL

Das wertvolle Urgetreide

AKTION

Gebäck 5 plus 1

BEGEISTERUNG

für echtes Handwerk

simhofer.at

simhofer
Das gönnt' ich mir!

LAUGENBREZEL



Neu in unserem Sortiment

Laugenbrezel haben eine lange Tradition im deutschsprachigen Raum und nun gibt es das schmackhafte Gebäck auch in unseren Backstuben. Wie gewohnt mit hochwertigen Zutaten und einem Vor-teig gebacken. Das Besondere an diesem

Weizengebäck ist die Brezellauge, durch die beim Backen das kräftige Aroma und die typische goldbraun glänzende Oberfläche entstehen. Die Brezel gibt es in unseren Backstuben auch mit Butter gefüllt.

BEGEISTERUNG



Wir begeistern uns für echtes Handwerk. Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken: das ist für uns selbstverständlich und macht auch die Liebe zum Beruf aus. Schmecken Sie den Unterschied?

Unsere Produkte sollen Sie begeistern. Aus diesem Grund wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus und verarbeiten sie behutsam und schonend.

Bei uns gibt es keine Fertigmischungen und

keine Backwaren von der Stange. Wir entwickeln unsere Rezepte selbst und verfeinern sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl.

Dafür verwenden wir nur bestes Getreide und arbeiten mit echtem Natursauerteig und natürlichen Zutaten wie Butter, Freilandeiern und Natursole statt chemisch behandelten Salz.

Auch ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen trägt zu unserer Begeisterung bei.

WISSENSWERTES

Wir verzichten auf Backpulver!
In unser Gebäck kommt kein handelsübliches Backpulver als Backtriebmittel, sondern natürlichere Zutaten. Wir erzeugen unser Backpulver selbst mit 3g Natron und 100ml frisch gepresstem Orangensaft oder einer Natron-Weinstein Mischung. Unser Backtriebmittel kommt in unseren Kuchen wie zum Beispiel dem Dinkelmarmorkuchen vor.

! GEBÄCK-AKTION !



Schöpflspitz, Semmeln und Stangerl

BUNTES OSTERN



Auch heuer wird es wieder bunt zu Ostern. Neben unseren Klassikern gibt es zusätzlich österliche Mehlspeisen in frühlingshaften Farben!

Zur Osterzeit bieten wir in unseren Backstuben nicht nur klassische Briochehaserl und

Osterpinzen mit langzeitgeführtem Brioche-teig an, sondern auch ein breites Sortiment an weizenfreien Spezialitäten, wie zum Beispiel unsere verzierten Desserteier. Diese bieten wir heuer in den Sorten Vanille, Nougat, Himbeer und Pistazie an. Es gibt auch wieder österlich verzierte Punschkräpferl und Sachervwürfel sowie verschiedenst geformte Dinkel-Linzer.

Wir bitten Sie um Vorbestellung für die großen Osterkipferl. Sie können gerne Ihren Osterschinken 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!



URDINKEL ROTKORN

In unsere Backwaren kommt nur das beste regionale Mehl.

Wir verwenden Mehl von der Urdinkelsorte Rotkorn aus dem Großraum St. Pölten und Neulengbach. Dieses Dinkelmehl wird im Gegensatz zum herkömmlichen Industrieweizen nicht so hoch gezüchtet, sondern ist eine naturbelassene Getreidesorte. Dadurch sind unsere Backwaren wesentlich bekömmlicher!

Der Urdinkel ist eine der ältesten Getreidearten und gilt deshalb als wertvolles Nahrungsmittel. Er 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.

TIPP



BLUMENBROT

Mit dem kommenden Frühling ist auch wieder unser saisonales Blumenbrot in allen Simhofer Filialen erhältlich. Nach hauseigenem Rezept und mit Natursauerteig gebacken, überzeugt das schmackhafte Brot durch sein saftiges Inneres und die knackige Kruste. Getrocknete Blüten geben dem Frühlingsboten aus der Backstube den letzten Pfiff.



REZEPT

PIKANTER HAUSAUFSTRICH



PASST PERFEKT ZUM FRÜHLING

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut vermischen und nach Belieben würzen.