

Ökologie und Backkunst

Ökologischer Landbau ist aktiver Umweltschutz. Bei uns fängt Qualität auf dem Acker an. Deshalb verwenden wir für unsere Bio-Backwaren ausschließlich Getreide aus regionalem, ökologischem Landbau. Hierdurch wollen wir einen konsequenten Beitrag zu mehr Lebensqualität leisten.



Backkunst und eigene Herstellung

Wir stellen in unserer Backstube alles selbst her und verzichten dabei auf Fertigmischungen, -füllungen und -teiglinge. Unsere von Hand gemachten Backwaren sind deshalb jeden Tag einzigartig, denn die Natur ist eben nicht mit dem Messbecher messbar.

Unserem Natursauerteig geben wir viel Zeit und Ruhe, damit unser Brot ein volles Aroma entfalten kann und Ihnen auch jeder Biss so richtig gut schmeckt.



H. Imhof
Herbert Imhof

Bäckermeister aus Leidenschaft

Wo Sie uns finden

Schon um unserer Philosophie des ökologischen Bewusstseins gerecht zu werden, müssen Sie keine großen Wege zurücklegen, um unsere Biobackwaren zu erhalten. Sie finden uns natürlich in unserem Stammgeschäft

Bäckerei, Konditorei und
Vollkornbackstube Imhof GmbH

Dürrenhofstr. 29

90478 Nürnberg

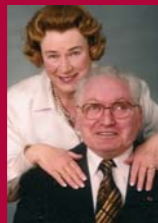
Tel.: 0911 / 46 45 95

Fax: 0911 / 47 20 944

www.baeckerei-imhof.de

sowie in allen Stadtteilen Nürnbergs und der ganzen Region, z.B. in allen ebl Biofachmärkten.





Handwerk in der dritten Generation: Karl und Elisabeth (1919), Karl und Walli (1955) sowie Herbert und Helga Imhof (seit 1986)

Wer wir sind

Tradition seit 1919

Wir backen seit drei Generationen - das ist rund ein Jahrhundert Erfahrung! Seit 1980 verwenden wir Rohstoffe aus ökologischem Anbau und sind Bioland Vertragspartner.

Als Marktführer für biologische Backwaren in der Region finden Sie unsere Produkte in zahlreichen Biofachmärkten.

Das Unternehmen...

- verfügt über gut ausgebildetes Fachpersonal, das Sie gerne berät,
- wurde vielfach ausgezeichnet,
- ist zertifiziert nach Verordnung (EWG: Nr.2092/91, Kontrollnr.: D-BY-M-2-01113 B; Bioland: Biozert),
- fördert den ökologischen Landbau,
- unterstützt die Region als Ausbildungsbetrieb und Produktabnehmer.

Wofür wir stehen

Die Produkte...

- sind von Hand gemacht. Dem Teig wird bis zu 20 Stunden Ruhe gegönnt, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.
- werden mit Biolandgetreide hergestellt, das wir erst kurz vor der Verarbeitung selbst in unseren hauseigenen Mühlen schroten. So bleiben Vitamine und Enzyme erhalten.
- enthalten keine Farbstoffe, Gentechnik, chemische Hilfsmittel oder Industriezucker, dafür verwenden wir Meersalz und Honig/Vollrohrzucker.
- werden mit „lebendigem“ Wasser erzeugt. Ein handgefertigtes Unikat, eingebettet in einer Mineralmischung mit Edelsteinen, Nuggetgold und einheimischem Kiefernholz macht das Wasser lebendig und frisch (Elisa Kristallwirbelsystem).
- stammen aus ökologischem Anbau und werden regelmäßig nach den strengen Biolandrichtlinien kontrolliert und zertifiziert.



Das Imhof-Team - links unser Backstubenleiter Karlheinz Imhof



Das Imhof-Team

Was wir Ihnen bieten

Sortiment

Wir backen für Sie 16 verschiedene Brotsorten, Brötchen und Snacks aller Art sowie verschiedene Kuchen, Schnitten und Torten. Sie haben die Auswahl aus über 200 Produkten. Lassen Sie sich bei uns im Laden inspirieren oder werfen Sie einen Blick auf unsere Homepage.

Saisonbedingte Schmankerl

Vom legendären Imhof-Krapfen über Osterlämmer, Osterbrote, Muttertagsherzen bis hin zum pikanten Zwiebelkuchen und als Krönung zum Jahresende feinste Butterstollen und Nürnberger Elisenlebkuchen noch nach Großvaters Originalrezept. Wir gehen mit Ihnen durch die Jahreszeiten!

