

## Unsere Produkte ...

... sind von Hand gemacht. Dem Teig wird über Langzeitführung bis zu 20 Stunden Ruhe gegönnt, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.

... werden mit Biolandgetreide der Ammerndorfer Mühle hergestellt, das wir erst kurz vor der Verarbeitung selbst in unseren hauseigenen Mühlen schroten. So bleiben Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe erhalten.

... enthalten keine Farbstoffe, Gentechnik, chemischen Hilfsmitteln oder Fertigmischungen.

... sind verfeinert mit z. B. unserem selbst gemachten und lange gereiftem Natursauerteig, Meersalz oder auch Honig bzw. Vollrohrzucker.

... werden mit lebendigem Wasser erzeugt. Ein handgefertigtes Unikat, eingebettet in einer Mineralmischung macht das Wasser lebendig und frisch (Elisa Kristallwirbelsystem).

... stammen aus regionalem, ökologischem Anbau und werden regelmäßig nach den Biolandrichtlinien kontrolliert und zertifiziert. So wollen wir aktiv zum Umweltschutz beitragen, Pestizide in unseren Grundnahrungsmitteln vermeiden und Nachhaltigkeit fördern.



Wir sind Partner



## 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 in vielen Stadtteilen Nürnbergs und der Region. Außerdem natürlich in unserem Stammgeschäft:



Bäckerei, Konditorei und  
Vollkornbackstube Imhof GmbH  
Dürrenhofstr. 29  
90478 Nürnberg  
Tel.: 0911 / 46 45 95  
Fax: 0911 / 47 20 944  
info@baeckerei-imhof.de  
www.baeckerei-imhof.de

  
die Vollkorn  
Bäckerei





Handwerk in der vierten Generation: Karl und Elisabeth (1919), Karl und Walli (1955), Herbert und Helga Imhof (seit 1986) sowie Dr. Simone Imhof (seit 2017)

### Tradition seit 1919

Wir backen seit vier Generationen - das ist rund ein Jahrhundert Erfahrung! Seit 1980 verwenden wir Rohstoffe aus ökologischem Anbau und sind Bioland Vertragspartner. Unsere biologischen Backwaren finden Sie in zahlreichen Biofachmärkten der Region.

### Unser Unternehmen ...

- ... verfügt über gut ausgebildetes Fachpersonal, das Sie gerne berät,
- ... wurde vielfach ausgezeichnet,
- ... ist zertifiziert nach EG-Verordnung DE-Öko-006,
- ... fördert den ökologischen Landbau,
- ... unterstützt die Region als Ausbildungsbetrieb und Produktabnehmer.

### Sortiment

Wir backen für Sie verschiedenste 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 Osterlämmchen, 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!



Handwerk - Ökologie - Regionalität

*H. Imhof*

Herbert Imhof  
Bäckermeister aus Leidenschaft

### Laden Café

In unserem 2011 neu entstandenen gemütlichen Laden Café verwöhnen wir Sie mit unserem Fair Trade Kaffee, Tee, Kaltgetränken und natürlich unseren leckeren Bio-Backwaren. Genießen Sie unser Frühstück, bedienen Sie sich an unseren täglich wechselnden warmen Mittagsgerichten und herzhaften Snacks oder gönnen Sie sich eine kleine Auszeit bei einem unserer leckeren Kuchen nach Uropas Rezept!

