



a
gutes
vinschger
Brot

Brot backen ist einfach;
einfach Brot backen, eine Kunst.



Betriebe • Produkte • Zutaten
Punti vendita • Prodotti • Ingredienti

I-39027 St. Valentin am Haidersee | S. Valentino al lago | Via Claudia Augusta Nr. 29

Mo-Sa | Lu-Sa | 6.00-12.00 | 15.00-18.30 | Tel. +39 0473 634 644
info@backstube.it | www.backstube.it | MwSt. Nr. 02976920211 | SDI Kodex M5UXCR1

Imst	Versteigerungshalle	Dienstags bei den Großviehversteigerungen
Landeck	Frischemarkt	jeden Freitag 08:00 - 17:00 Uhr
Prutz	Metzgerei Wilhelm	Dorfstraße 17 / Tel. +4354726257
Nauders	Lebensmittel Shop & Cafe Wiestner	Mittergasse / Tel. +43 (0)547387244
Reschen	Metzgerei Folie	Via Claudia A. 39 / Tel. +39 0473632620
	Folie Günther Lebensmittel	Via Claudia A. 32 / Tel. +390473633218
	Folie Verena Lebensmittel	Via Claudia A. 21 / Tel. +39 0473633211
	Leone Conad	Via Claudia A. 18 / Tel. +39 0473 633460
Graun	Plangger Markus Despar	Langtaufererstraße 2 / Tel. +39 3403810502
	Mary's Market	Via Claudia A. 4 / Tel. +39 0473 633159
St.Vallentin	Backstube Angerer Günther	Landstrasse 29 / Tel. +39 0473 634644 info@backstube.it / www.backstube.it
	Curnis V. Lebensmittel	Landstrasse 18 / Tel. +39 0473 634810
Burgeis	Sennerei Burgeis	Dorf 77 / Tel. +39 0473 831220
Mals	Despar Windegger Commerce	St. Benediktstraße, 6 / Tel. 0473 538901
	Konditorei Cafe' Fritz	I. Verdrossstraße 15 / Tel. 0473 831123
Glurns	Team 2000	Schludernsertor / Tel. 0473 830230
Schluderns	Gemischtwaren Platzer	Rathauspl. 8 / Tel. +39 0473 615223
Prad a. Stj.	Genuss Gruber	Kreuzweg 15 / Tel. 0473 616054
	M-Preis	Silberstrasse, 18 / Tel. 0473 617161
	Kaufhaus Pinggera	Hauptstraße 101 / Tel. 0473 616063
Eyrs	M-Preis	Vinschgauerstraße, 22a / Tel. 0473 050304
Laas	Konsum (Schüttelbrot)	Vinschgaustrasse, 24 / Tel. 0473 626521
Schlanders	M-Preis	Gerichtstraße, 1 / Tel. 0473 621120
	Despar Alber	Hauptstraße, 5 / Tel. 0473 732446
Latsch	Herilu Bar Bistro	Hauptstraße 11 / 392/2678429
Lana	Latteria Sociale di Castelfondo (Schüttelbrot)	Johann - Kravogl - Straße, 1 / Tel. 0473 565254

Minipaarl, Paarl von Hand geformt
segalini coppia lavorato a mano



Zutaten:

Natursauerteig aus Roggen¹, Weizenmehl 00, Wasser, Salz, Hefe, Kümmel, Fenchel, Anis, Brotkraut, Koreander

Ingredienti:

lievito madre farina di segale tipo 1, farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, finocchio, anice, trigonella, cumino, coriandolo



Mini- & Roggenvollkornpaarl von Hand geformt
segalini coppia integrale lavorato a mano



100% einh. Korn I grano nativo

pane di segale integrale

Zutaten:

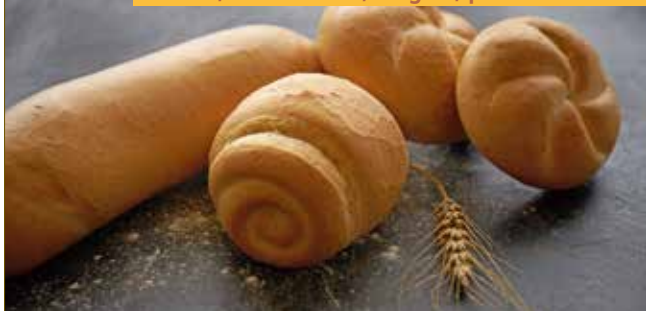
Natursauerteig aus Roggenvollkornmehl (Hauseigene Mühle), Wasser, Salz, Fenchel, Brotkraut

Ingredienti:

lievito madre farina di segale integrale (macinato in casa), acqua, sale, finocchio, trigonella



Semmel, Minisemmel, Mugele, Banane rosette, rosette mini, mugele, panino



Zutaten:

pane tipo 00 con strutto

Weizenmehl 00, Wasser, Fett, Salz, Hefe, Malzmehl

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale, lievito, malto



Dinkelvollkornbrötchen, Dinkelvollkornweggen integrale di farro, pane integrale al farro



100% einh. Korn I grano nativo
von hand geformt

pane tradizionale di farro integrale
lavorato a mano

Zutaten: Dinkelvollkornmehl (Hauseigene Mühle),

Wasser, Salz, Hefe

Ingredienti: farina di farro integrale (macinato in casa),
acqua, sale, lievito



Kornlaibchen, Kornweggen - grano schiacciato di segale intero, filone integrale



50% einh. Korn I grano nativo
von Hand geformt

pane alla segala
lavorato a mano

Zutaten: Natursauerteig aus Roggenflocken (hauseigene Quetsche),
Weizenmehl 00, Wasser, Leinsamen, Sonnenblumenkörner, Salz, Hefe

Ingredienti: lievito madre fiocchi di segale (schiacciato in casa),
farina di grano tenero tipo 00, acqua, lino, semi di lino e girasole, lievito, sale



Korni, Krusti, Kornibaguettes integrale, krusti, baguettes integrale



40% einh. Korn I grano nativo

pane ai cereali

Zutaten: Natursauerteig aus Roggenflocken, Weizenflocken (hauseigene Quetsche),
Weizen 00, Wasser, Leinsamen, **Sesam, Sojagranulat**, Fett, Salz, Hefe, **geröstete Gerste**, Sonnenblumen, Hirse,

Ingredienti: lievito madre fiocchi di segale, fiocchi di grano tenero (schiacciato in casa),
farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, malto, lievito, sale, semi di lino, granulato di soja, semi di girasole, sesamo e miglio



Baguettes, Schneidiger, Weißer Weggen
Baguettes, tagliato, filone bianco



von Hand geformt - lavorato a mano pane tipo 00 con strutto

Zutaten:

Weizenmehl 00, Wasser, Fett, Salz, Hefe, **Malzmehl**

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale, lievito, **malto**



Hupferle
grano integrale



90% einh. Korn I grano nativo pane integrale di grano tenero

Zutaten: **Weizenvollkornmehl** (hauseigene Mühle), Wasser, Salz, Hefe, **Haferflocken**

Ingredienti: **grano integrale** (macinato in casa), acqua, sale, lievito, **avena**



Müsli
Musli



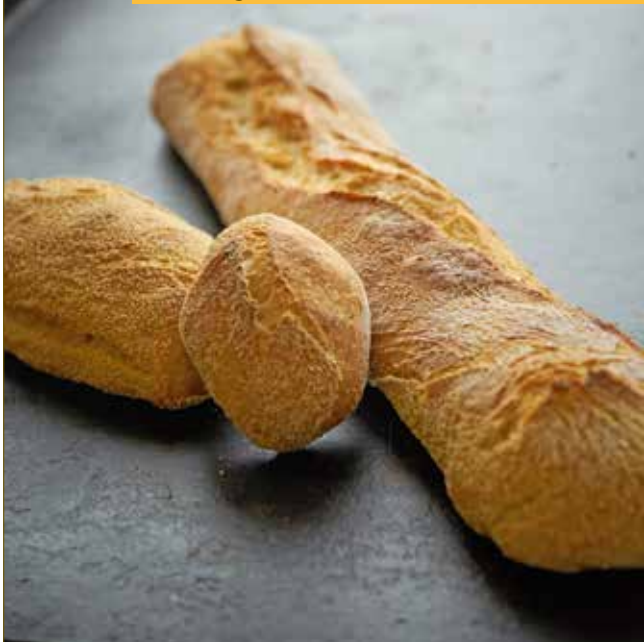
50% einh. Korn I grano nativo pane ai cereali

Zutaten: **Dinkel- und Haferflocken** (hauseigene Quetsche), **Weizenmehl 00**, Wasser, Sultaninen, Sonnenblumenkerne, Fett, Salz, Hefe, **Malzmehl**

Ingredienti: **fiocchi d'avena e farro** (schiacciato in casa), **farina di grano tenero tipo 00**, acqua, semi di girasole, uva passa, strutto, sale, lievito, **malto**



CIABATTA, CIABATTA MINI, CIABATTA BAGUETTES
von Hand geformt - lavorato a mano



pane con oglio di olive

Zutaten: **Weizenmehl 00**, Wasser, Salz, Hefe, Bio-Olivenöl,

Ingredienti: **farina di grano tenero tipo 00**, acqua, sale, lievito, olio di olive biologico



Zwillinge
gemelli



20% einh. Korn I grano nativo pane ai cereali

Zutaten:

Weizenmehl 00, **Roggen- Hafer- Dinkelflocken** (hauseigene Quetsche), Leinsamen, Wasser, Hefe, Soja, Salz, **Malzmehl**

Ingredienti:

farina di grano tenero 00, **fiocchi di segale, farro e avena** (schiacciati in casa), semi di lino und soja, aqua, lievito, sale, **malto**



CIABATTA KORNI, CIABATTINI KORNI, CIABATTA BAGUETTES
von Hand geformt - lavorato a mano



pane con oglio di olive

Zutaten: Weizenmehl 00, Wasser, Salz, Hefe, Bio-Olivenöl, Leinsamen, **Sesam**, Sonnenblumenkrene

Ingredienti: *farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, olio d'olive biologico, semi di lino, girasole e sesamo*



Meisterbrot, Prosti von Hand geformt
filone integrale, semi di zucca lavorato a mano



100% einh. Korn I grano nativo

pane ai cereali

Zutaten: Natursauerteig aus Roggenflocken, Hafer-Dinkel-Flocken (hauseigene Quetsche), Kürbiskerne, **Weizen-vollkornmehl** (Hauseigene Mühle), Wasser, Sonnenblumenk., Salz, Hefe

Ingredienti: *lievit madre di fiocchi di segale, farro e avena, farina integrale di grano tenero (schiacciato in casa), acqua, semi di lino, girasole e zucca, lievito, sale*



Sonnenblumenweggen 500gr von Hand geformt
filone di segale e girasole 500gr lavorato a mano



pane alla segala

Zutaten: Natursauerteig aus Roggen1, Weizenmehl 00, Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe, Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander

Ingredienti: *lievito madre di farina di segale tipo 1, farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, finocchio, anice, cumino, coriandolo*



Schüttelbrot von Hand geschüttelt
pane secco di segale lavorato a mano



3er & 5er

pane alla segala

Zutaten:

70% **Roggen 0**, **Weizenmehl 00**, Wasser, **Malz**, Salz, Hefe, Kümmel, Fenchel, Anis, Brotkraut, Koreander

Ingredienti: 70% *farina di segale 0, farina di grano 00, acqua, malto, sale, lievito, finocchio, anice, trigonella, cumino, coriandolo*



Roggenmischbrot von Hand geformt
filone di segale 500gr, 1.000gr lavorato a mano



pane alla segala

Zutaten:

Natursauerteig aus Roggen 1, **Weizenmehl 00**, Wasser, Salz, Hefe, Kümmel, Fenchel, Anis, Koreander

Ingredienti: *lievito madre di farina di segale tipo 1, farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, finocchio, anice, cumino, coriandolo*



Sesamsemmel, Mohnsemmele
rosette al sesamo, rosette al papavero



pane tipo 00 con strutto, sesamo o papvero

Zutaten: Weizenmehl 00, Wasser, Fett, Salz, Hefe, **Malzmehl**, **Sesam**, **Mohn**

Ingredienti: *farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale, lievito, malto, sesamo, papavero*





Knödelbrot
pane per canederli

pane tipo 00 con strutto

Zutaten:

Weizenmehl 00, Wasser, Fett, Salz, Hefe, **Malzmehl**

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale, lievito, **malto**



Brösel
pane grattigiato

pane tipo 00 con strutto

Zutaten:

Weizenmehl 00, Wasser, Fett, Salz, Hefe, **Malzmehl**

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale, lievito, **malto**



*Zelten 200g, 500g, 700g 1.000g von Hand geformt
pane di frutta secca lavorato a mano

Holzofenbrot | Forno a legna
*nur im Winter | solo l'inverno

pane di frutta secca

Zutaten: Feigen 45%, **Haselnüsse**, Weizenmehl 00, **Natursauerteig aus Roggen**, Sultaninen, kandierte Früchte, Rum, Hefe, Gewürze, **Mandeln**, Salz

Ingredienti: fichi 45%, **nocchie**, farina di grano tenero, **lievito madre farina di segale**, uva passa, frutta candita, rum, lievito, erbe, sale, **mandorle**



Konditoreiwaren
prodotti della pasticceria

Frische Konditoreiwaren und Germgebäck

Zutaten: **Weichweizenmehl (Gluten)**, Zucker, Glukose, Honig, **Eier**, Butter, Margarine, Pflanzenöl, Schweinefett, **Milch**, Rahm, Früchte, Schokolade, Konfitüre, Fruchtgelatine, Wasser, Reis, mandeln, Kakao, Sultaninen, Kaffee, Quark, Maisstärke, Mais, Reisstärke, Likörwein, Kartoffelstärke, Hefe, Salz, Aromen, Gewürze

Tee- und Dauergebäck sowie Pralinen

Zutaten: **Weichweizenmehl (Gluten)**, Zucker, Glukose, Honig, **Eier**, Butter, Margarine, Pflanzenöl, Kakaobutter, **Milch**, Schokolade, Früchte, Alkohol, Likörwein, Konfitüre, Fruchtgelatine, Wasser, **Mandeln**, Kakao, Sultaninen, Kaffee, Maisstärke, Reisstärke, Kartoffelstärke, Hefe, Zucker, Salz, Aromen, Gewürze,

Salzgebäck

Zutaten: **Weichweizenmehl (Gluten)**, Pflanzenöl, Olivenöl, Schweinefett, Butter, **Eier**, Kochschinken, Käse (**Laktose**) Gemüse, Malz, Essig, Senf, Kräuter, Südfrüchte, Fruchtgelatine, Hefe, Zucker, Salz, Aromen, Gewürze,

Sämtliche Allergene sind fett gedruckt !

Pasticceria fresca, dolci freschi e paste lievitate

Ingredienti: **farina di grano tenero (glutine)**, zucchero, glucosio, miele, **uova**, burro, margarina, olio vegetale, strutto, **latte**, panna, frutta, cioccolato, confettura di frutta, gelatine di frutta, acqua, riso, mandorle, cacao, uva sultanina, caffè, ricotta acida, amido di mais, amido di riso, mais, vino liquirioso, fecola di patate, lievito, sale aromi, spezie,

Pasticceria e biscotteria secca - cioccolatini

Ingredienti: **farina di grano tenero (glutine)**, zucchero, glucosio, miele, **uova**, burro, margarina, olio vegetale, burro di cacao, latte, cioccolato, frutta, alcool, vino liquirioso, confettura di frutta, gelatina di frutta, acqua, mandorle, cacao, uva sultanina, caffè, amido di mais, amido di riso, fecola di patate, lievito, sale, aromi, spezie,

Pasticceria salata

Ingredienti: **farina di grano tenero (glutine)**, olio vegetale, olio di oliva, strutto, burro, **uova**, prosciutto cotto, formaggio, malto, aceto, senape, piante aromatiche, agrumi, gelatina di frutta, lievito, zucchero, sale, aromi, spezie

Allergeni sono stampati in grassetto!



..unser tägliches Brot gib uns heute.

Beim Auszug aus Ägypten hatten die Israeliten nicht mehr genügend Zeit den Teig versäuern zu lassen. Es musste schnell gehen; ...folglich wurden ungesäuerte Brote zum schnellen Verzehr hergestellt.

Wir nehmen uns die Zeit, und stellen hochwertiges Brot mit folgenden Merkmalen her:

Wir verarbeiten Getreide, das wir von einheimischen Bauern der „Kornkammer Vinschgau“ erwerben. Mit großer Begeisterung bauen wir auch selber einen Teil davon an. In der hauseigenen „Zentrofan Mühle“ wird das ganze Korn frisch gemahlen oder mit einer Walze zu Flocken gequetscht. Am Vorabend werden Mehl, Flocken und Samen gequollen. Den Teigen geben wir die Zeit zu reifen und versäuern. Die Bäcker verarbeiten und formen diese Rohstoffe in Handarbeit nach alter Tradition zu Vollwertbrot. In den mit Holz beheizten gemauerten Ringrohröfen wird das Brot gebacken. In diesen Broten steckt die Lebensenergie aus der Vinschger Sonne, Oberwind, Quellwasser, Heimateerde und Feuer.

...Backstube Angerer

Wir sind eine kleine Bäckerei mit ca. 10 einheimischen Mitarbeitern in Produktion und Verkauf. Eine richtungweisende Anschaffung war der Kauf einer Mühle 1992 im ersten Betriebsjahr. Langsam konnte damit begonnen werden selber Vollwertmehl herzustellen. Die Zusammenarbeit mit lokalen Bauern war und ist uns wichtig. Durch den Fleiß der Bäcker, das Fachwissen der Verkäuferinnen und dem wachsendem Interesse an gesunden Lebensmitteln unserer Kunden konnte und kann der Verkauf an vollwertigen Brotsorten stets gesteigert werden.

...Erklärungen:

Vinschgauer sind Fladenbrote die ursprünglich auf den Bauernhöfen einzeln gebacken wurden. Bei Hochzeiten wurden zwei Fladen zusammengesetzt und dem Brautpaar als Paarl geschenkt. Aus diesem Brauch heraus ist das im Vinschgau bekannte Paarl, und über dem Vinschgau hinaus bezeichnete Vinschgauer entstanden. Schüttelbrote sind Fladenteiglinge die nach der Gare auf Holzteller gegeben werden. Dort schüttelt und dreht der Bäcker den Teller. Durch das Schütteln und die Fliehkraft der Drehung wird der Teig flacher und größer.

In der Bäckersprache bedeutet „tampfen“ den Sauerteig anstellen. Meist in der Früh und am Abend. Vollkorn sollte aus dem ganzen Korn bestehen. Dem Keim, der Schale und dem Mehlkörper. Trennt oder behandelt die Mühle den fetthaltigen Keim um das Mehl lagerfähig zu machen, so ist das Mehl nicht vollwertig. Vollkornmehl sollte frisch verarbeitet werden. Im Sauerteig sind wilde Bakterien, die die Stärke des Mehles umwandeln in Zucker und als Energie für sich verwenden. Die Ausscheidungen dieser kleinen Mitarbeiter sind Gase, die den Teig heben und lockern. Durch die natürliche Versäuerung halten die Brote länger frisch. Ähnlich dem Sauerkraut, Essig, Wein, usw....

Eine Quetsche walzt ganze Getreidekörner platt. Aus verschiedensten Getreidearten gewinnt man so Flocken. Am bekanntesten sind die Haferflocken. Wir machen daraus unsere Backmischungen. Landsorten sind Getreidearten, die schon über Generationen angebaut und sich an die örtlichen Begebenheiten angepasst haben. Der Vinschgau war ursprünglich die Kornkammer für ganz Tirol. Zentrofanmühle vermahlt das Korn schonend zu feinstem Vollwertmehl.

...Spiegazioni:

Durante l'esodo dall'Egitto gli israeliti non avevano abbastanza tempo per far lievitare l' impasto del pane. C'era fretta...; di conseguenza preparavano pane senza lievito per l' uso immediato.

...noi invece ci prendiamo tutto il tempo necessario e prepariamo pane di alta qualità con le seguenti caratteristiche: Lavoriamo le graminacee ottenute da contadini locali della "Kornkammer Vinschgau". Noi stessi con grande entusiasmo ne coltiviamo una piccola quantità. Tutte vengono poi macinate nel nostro "mulino Zentrofan", oppure schiacciate a fiocchi. La sera mettiamo a bagno farina semi e fiocchi. All' impasto diamo il tempo per maturare e lievitare. Con il lavoro delle mani poi i panettieri lavorano e danno forma a queste materie prime di qualità. Le pagnotte ottenute vengono poi infornate nel nostro forno a legna. Il risultato quindi è un pane ricco dell' energia vitale del sole venostano, del vento delle montagne, dell' acqua di sorgente, della terra locale e del fuoco.

Noi siamo un piccolo panificio di ca. 10 dipendenti tutti del posto, suddivisi tra laboratorio e punto vendita. L'acquisto del mulino nell'anno 1992, primo anno di esercizio, è stato un fondamentale investimento. Si poté così iniziare con la produzione di farina pregiata. Importante è per noi la collaborazione con i contadini locali. Grazie all'impegno dei panettieri, alle conoscenze specifiche delle persone al banco e al costante interesse per una alimentazione sana dei nostri clienti, il consumo di pane di qualità continua sempre a crescere.



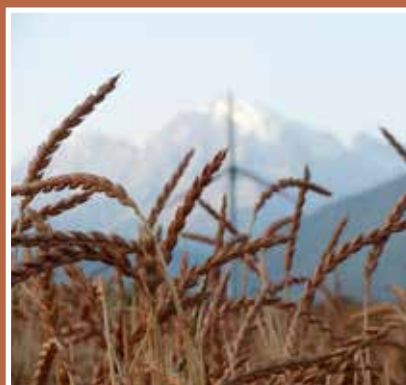
Das „Vinschgauer Paarl“

Das Paarl hat den Ursprung in Langtaufers, einem Seitental im Obervinschgau. Vor langer Zeit wurden dort anlässlich einer Hochzeit symbolisch zwei Teigfladen zusammengesetzt, gebacken und beim spärlichen Festmahl in Form einer Marende gebrochen und verzehrt.

Diese Formgebung wurde beibehalten als Erinnerung an die Vermählung, aber auch, weil ein Paarl beim Stapeln auf den Holzladen, oder beim Schlichten in den Ofen zum Dörren nicht davonrollen konnte. Beim Wegsterben eines Ehepartners, wurden für den Trunk einzelne Fladen gebacken.

Das Paarl fand später Verbreitung im ganzen Vinschgau. Mit dem Einzug des Fremdenverkehrs in unser Land, wurde von den Touristen dem Paarl der Name Vinschgauer gegeben.

Das Paarl fand mit der Zeit Einzug in vielen Bäckereien im deutschsprachigen Raum als Vinschgauer oder Vinschgerle.



www.backstube.it