

Backhaus



Grimminger



---

Backhaus

---



Grimminger

---

## PRODUKTKATALOG BACKWAREN

Entdecken Sie die feine Welt von Backhaus Grimminger: Unser außergewöhnliches Brot, in Handarbeit und mit besten Zutaten hergestellt. Durch Tradition und Qualität wird unser Brot zu einem der Besten!

Nutzen Sie unser breites Angebot, um Ihren Kunden immer wieder Abwechslung und neue Highlights bieten zu können.





# KATALOGÜBERSICHT

## FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Das Herz unserer Bäckerei sind Brote mit dem einzigartigen Geschmack Frankreichs in höchster Qualität und Reife. Diese finden Sie **ab Seite 6**

## ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

La Dolce Vita: Entdecken Sie unsere Brote mit einem Geschmack, der dem aus dem Mutterland des Ciabattas in nichts nachsteht. Diese finden Sie **ab Seite 10**

## DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

Genießen Sie traditionelle Backwaren in vielfältigen Variationen, wie etwa unsere kräftigen Natursauerteig-Brote. Diese finden Sie **ab Seite 14**

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Ganz spezielle Genüsse: Auserlesene Backwaren aus verschiedensten Ländern. Diese finden Sie **ab Seite 18**

## BRÖTCHEN & SEMMEL

Das umfangreichen Brötchen-Sortiment rundet unsere erlesenes Sortiment optimal ab. Diese finden Sie **ab Seite 20**

## BIO PRODUKTE

Alle unsere Backwaren können auf Wunsch mit ausgewählten biologischen Zutaten hergestellt werden. Erfahren Sie mehr **ab Seite 24**



## INDIVIDUAL BREAD

Sie möchten ein persönlich für Sie gebackenes und an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasstes Brot haben? Kein Problem! Erfahren Sie mehr **ab Seite 26**



## DAS BACKHAUS GRIMMINGER

Sie möchten mehr über unser traditionsreiches Familienunternehmen und unsere Partnerunternehmen erfahren? Informieren Sie sich **ab Seite 28**



# FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Bereits vor 100 Jahren erlernte der Firmengründer Josef Grimminger in Paris die feine französische Backkunst, die wir seitdem stetig verfeinert haben und dadurch unseren Kunden den einzigartigen Geschmack Frankreichs in höchster Qualität und Reife bieten können.



## PARISIENNE

Der Klassiker; ein handmade french-style Baguette. Seit jeher unser Topseller und zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Lockere Porung und eine rösche Kruste zeichnet diese Spezialität aus. Baguette zu 500 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1502	1702
Halbgebacken	1503	1703
Tiefgekühlt	1601	1801



## BOUCHETTE CEREALIA

Natursauerteig mit verschiedenen Saaten heißt hier die Überschrift. Rösch und gut gebacken mit einem geschmacksrunden Dekor. Baguette zu 500 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1552	1752
Halbgebacken	1553	1753
Tiefgekühlt	1626	1826



## EPI

Eine weitere typisch französische Spezialität. Viele Kartoffeln und die besondere Form zeichnen dieses Produkt aus. Baguette zu 350 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1508	1708
Halbgebacken	1509	1709
Tiefgekühlt	1604	1804



## FLUETE

Der absolute Klassiker aus Frankreich, der auf keinem Tisch fehlen darf. Bestehend aus Mehl, Wasser, Hefe und Meersalz, wie er seit hunderten von Jahren in Frankreich gebacken wird. Baguette zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1504	1704
Halbgebacken	1505	1705
Tiefgekühlt	1602	1802



## FLUETE RUSTIKAL

Eine besondere Fluete-Variante mit einer bemehlten und knusprigen Oberfläche. Baguette zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1506	1706
Halbgebacken	1507	1707
Tiefgekühlt	1603	1803



## PAIN BOULOT

Eine altfranzösische Weißbrot-Variante, die im Hause Grimminger nicht fehlen darf. Unsere Rezeptur wird seit fast 100 Jahren für diese Spezialität verwendet. Brot zu 500 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1500	1700
Halbgebacken	1501	1701
Tiefgekühlt	1600	1800



## BOULOT CHAMPAGNE



Kartoffeln, Äpfel, Nüsse, ausgesuchte Saaten - ein absolutes Geschmacksbrot, das zu jeder Jahreszeit und zu jeder Gelegenheit passt. Brot zu 500 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1554	1754
Halbgebacken	1555	1755
Tiefgekühlt	1627	1827



## ELSÄSSER BROT

Wie der Name schon sagt stammt die Rezeptur aus dem Elsass. Ein klassisches Weissbrot das so schmeckt wie man es sich zu einer guten Brotzeit wünscht. Brot zu 1000 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1559	1759
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1631	1831



## COURONNE

Ein Hingucker nicht nur durch die runde Form, sondern auch durch den runden Geschmack. Brot zu 350 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1524	1724
Halbgebacken	1525	1725
Tiefgekühlt	1612	1812

# ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

La Dolce Vita – Bella Italia: Geschmack, der dem aus dem Mutterland des Ciabattas in keinem nachsteht, erhalten sie ebenso in bester Qualität aus unserem Hause. Lassen

Sie sich von unserer Qualität überzeugen und genießen sie diese mediterranen Spezialitäten beispielsweise zu einem edlen Wein oder würzigem Käse.





## OLIVEN FLUETE

Durch ihre sonnengereiften, un-behandelten schwarzen Natur-oliven ist diese Fluete etwas ganz Besonderes. Baguette zu 250 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1512	1712
Halbgebacken	1513	1713
Tiefgekühlt	1606	1806



## PEPPERONI FLUETE

Eine weitere Fluete-Variante mit Pepperoni. Etwas für Kenner und Genießer, die diesen Pepperoni-Geschmack lieben. Baguette zu 250 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1518	1718
Halbgebacken	1519	1719
Tiefgekühlt	1609	1809



## TOSCANA

Aus verschiedenen Kräutern wurde extra für unsere Kunden eine Mischung hergestellt, die diesen großartigen Geschmack des Toscana-Brottes ausmacht. Brot zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1526	1726
Halbgebacken	1527	1727
Tiefgekühlt	1613	1813



## CIABATTA

Ein Klassiker - gebacken nach italienischer Rezeptur, zeichnet sich das Ciabatt durch seine lockere Porung und sanfte Kruste aus. Das Olivenöl aus Erstpressung verleiht einen unvergleichlichen mediterranen Geschmack. Ciabatta zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1528	1728
Halbgebacken	1529	1729
Tiefgekühlt	1614	1814



## OLIVEN CIABATTA

Die Variante mit Oliven, die in jeglicher Form naturbelassen sind und nur so unseren hohen Anforderungen entsprechen. Ciabatta zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1514	1714
Halbgebacken	1515	1715
Tiefgekühlt	1607	1807



## PEPPERONI CIABATTA

Unser Ciabatta mit pikanten Pepperoni; für den Genießer, der Schärfe und die Würze liebt. Ciabatta zu 250 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1520	1720
Halbgebacken	1521	1721
Tiefgekühlt	1610	1810



## FARMER CIABATTA

Diese Ciabatta-Variante, mit Kartoffeln verfeinert, bietet eine Frische, die man selten in einem Brot vorfindet. Ciabatta zu 120 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1534	1734
Halbgebacken	1535	1735
Tiefgekühlt	1617	1817

## OLIVEN COURONNE

Ein feines Brot in ansprechender runder Form und mit naturgereiften, schwarzen Oliven. Brot zu 350 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1516	1716
Halbgebacken	1517	1717
Tiefgekühlt	1608	1808

## PEPPERONI COURONNE

Der Hingucker mit unseren besonders aromatischen grünen Pepperoni ist ein feuriges Geschmackserlebnis. Brot zu 350 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1522	1722
Halbgebacken	1523	1723
Tiefgekühlt	1611	1811

# DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

„Unser täglich Brot“ – damit dies auch ein täglicher Genuss bleibt, geben wir immer wieder aufs Neue unser Bestes. Die traditionellen Backwaren aus unserer Bäckerei sind ebenso vielfältig wie das Land aus dem sie kommen. Insbesondere unsere Natursauerteig-Brote werden Sie jedes Mal aufs Neue überzeugen.



## STEINOFENBAGUETTE

Diese Spezialität gewinnt gerade auf dem französischen Markt durch seine feine Qualität enorm an Beliebtheit. Die lockere Porung und eine rösche Kruste zeichnen es aus. Baguette zu 400 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1564	1764
Halbgebacken	1565	1765
Tiefgekühlt	1629	1829



## PARTYSTANGE

Ein dunkles Baguette, mit Natursauerteig, Malz und verschiedenen Gewürzen verfeinert. Die Partystange mit lockerer Porung gilt in der hochwertigen Gastronomie als Geheimtipp. Baguette zu 500 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1544	1744
Halbgebacken	1545	1745
Tiefgekühlt	1622	1822



## WALNUSSBROT

Eine sehr feine und würzige Köstlichkeit ist dieses Brot mit erlesenen Walnüssen, Kartoffeln und Sauerteig. Brot zu 1000 g.



Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1548	1748
Halbgebacken	1549	1749
Tiefgekühlt	1624	1824



## DEMI WALNUSS

Das kleine Walnussbrot mit erlesenen Walnüssen, Kartoffeln und Sauerteig ist eine gesunde Köstlichkeit. Brot zu 350 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1550	1750
Halbgebacken	1551	1751
Tiefgekühlt	1625	1825



## MÜHLENBROT

Dieses kräftige Natursauerteigbrot wird nach einer alten Mannheimer Rezeptur gebacken, eine feine deutsche Spezialität. Brot zu 1000 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1560	1760
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1632	1832



## MALZBROT

Durch das Röstmalz, den Natursauerteig und die ausgewählten Saaten erhält dieses Brot einen besonders ausgewogenen nussigen Geschmack. Brot zu 750 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1562	1762
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1634	1834



## SONNENBLUMENBROT

Das Natursauerteigbrot mit röscher Krume und vielen ganzen Sonnenblumenkernen wird schonend durch eine lange Backzeit hergestellt. Brot zu 1000 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1558	1758
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1630	1830



## KASTENBROT

Unsere köstlichen Teige werden mit Hilfe einheitlicher Formen produziert. Diese gewährleisten stets gleichbleibende Ergebnisse. Insbesondere in Gastronomiebetrieben mit wenig Lagerflächen ist dieses Brot ideal. Brot zu 400 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1561	1761
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1633	1833



# INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Aus den verschiedensten Ländern der Welt haben wir diese Rezepturen erhalten und stetig verbessert. Das Ergebnis ist eine Bereicherung des Brotsortiments mit den besten Backwaren aus den unterschiedlichsten Ländern. Lassen Sie sich immer wieder aufs neue überzeugen und überraschen Sie ihre Kunden mit unserem vielfältigem Sortiment.





## ENGLISCHES ROSINENBROT



Ausgezeichnet mit vielen Preisen erfreut sich dieses ganz besondere Brot mit Rosinen, Nüssen und Rosmarin-Dekor immer größerer Beliebtheit. Sterneköche empfehlen es zu besonderen Spezialitäten. Brot zu 350 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1556	1756
Halbgebacken	1557	1757
Tiefgekühlt	1628	1828

## ANDALUSISCHER BERGFLADEN



Der Andalusische Bergfladen ist so harmonisch wie die Hochebene Granadas im Süden Spaniens, aus der die Rezeptur dafür stammt. Verfeinert mit Olivenöl erhält der Bergfladen seinen besonderen Geschmack und charakteristische Porung. Brot zu 500 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1510	1710
Halbgebacken	1511	1711
Tiefgekühlt	1605	1805

## IRLÄNDER



Eines unserer ballaststoffreichsten Brote stammt ursprünglich von der „Grünen Insel“. Hergestellt mit unserem einzigartigem Natursauerteig - ein Vollkornbrot für Genießer. Brot zu 1000 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1563	1763
Halbgebacken	-----	-----
Tiefgekühlt	1635	1835

## BRÖTCHEN & SEMMEL

Sei es für das allmorgendliche Frühstücksbuffet, zum Belegen für Snacks oder für größere Events - unsere Brötchen und Semmel sind für jeden Anlass geeignet und runden das besondere Angebot an feinen Backwaren unserer Bäckerei ab.

Alle unsere bereits präsentierten Brote lassen sich auch als Brötchen und Semmel produzieren. Beachten Sie diesbezüglich bitte unseren „Individual Bread“-Bereich.





## FARMERBRÖTCHEN



Unser meistverkauftes Brötchen der letzten Jahre. Durch den ausgewogenen Anteil an Kartoffeln bleiben diese Brötchen besonders lange frisch und knusprig. Brötchen zu 90 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1536	1736
Halbgebacken	1537	1737
Tiefgekühlt	1618	1818



## ROGGENFARMER

Unsere dunkle Variante des Farmerbrötchens für den herzhaften Genuss. Das Roggenfarmer zeichnet sich durch den speziellen Anteil an Kartoffeln, Natursauerteig und Röstmalz aus. Brötchen zu 90 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1546	1746
Halbgebacken	1547	1747
Tiefgekühlt	1623	1823



## MAILÄNDER RUSTIKAL

Eine Brötchenvariante, in der sich unsere typische lockere Porung und eine besonders knusprig Krume verbinden. Brötchen 100 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1538	1738
Halbgebacken	1539	1739
Tiefgekühlt	1619	1819



## SANDWICH

Unser Sandwich besticht durch seine lange Frische und ist besonders geeignet für belegte Snacks. Brötchen zu 120 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1530	1730
Halbgebacken	1531	1731
Tiefgekühlt	1615	1815



## BAUERNSANDWICH

Dieses kräftige Natursauerteigbrot wird nach einer alten Mannheimer Rezeptur gebacken - eine feine deutsche Spezialität. Brötchen zu 120 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1532	1732
Halbgebacken	1533	1733
Tiefgekühlt	1616	1816



## VENEZIA BRÖTCHEN (5 SORTEN)

Eine mediterrane Brötchenmischung bestehend aus Oliven-, Tomaten-, Pepperoni-, Natur- und Kräuterbrötchen, die in keinem Brotkorb der modernen Gastronomie fehlen sollte. Brötchen zu 35 g.

Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1542	1742
Halbgebacken	1543	1743
Tiefgekühlt	1621	1821



## AIRLINER

Eine besondere Neuentwicklung sind unsere „Airliner“-Brötchen, welche gerade für Kunden entwickelt wurden, die tiefgefrorene Produkte ohne Aufbackmöglichkeit nutzen möchten. Bloßes Auftauen genügt, um knackige, geschmacksintensive Brötchen genießen zu können. Brötchen zu 35 g.

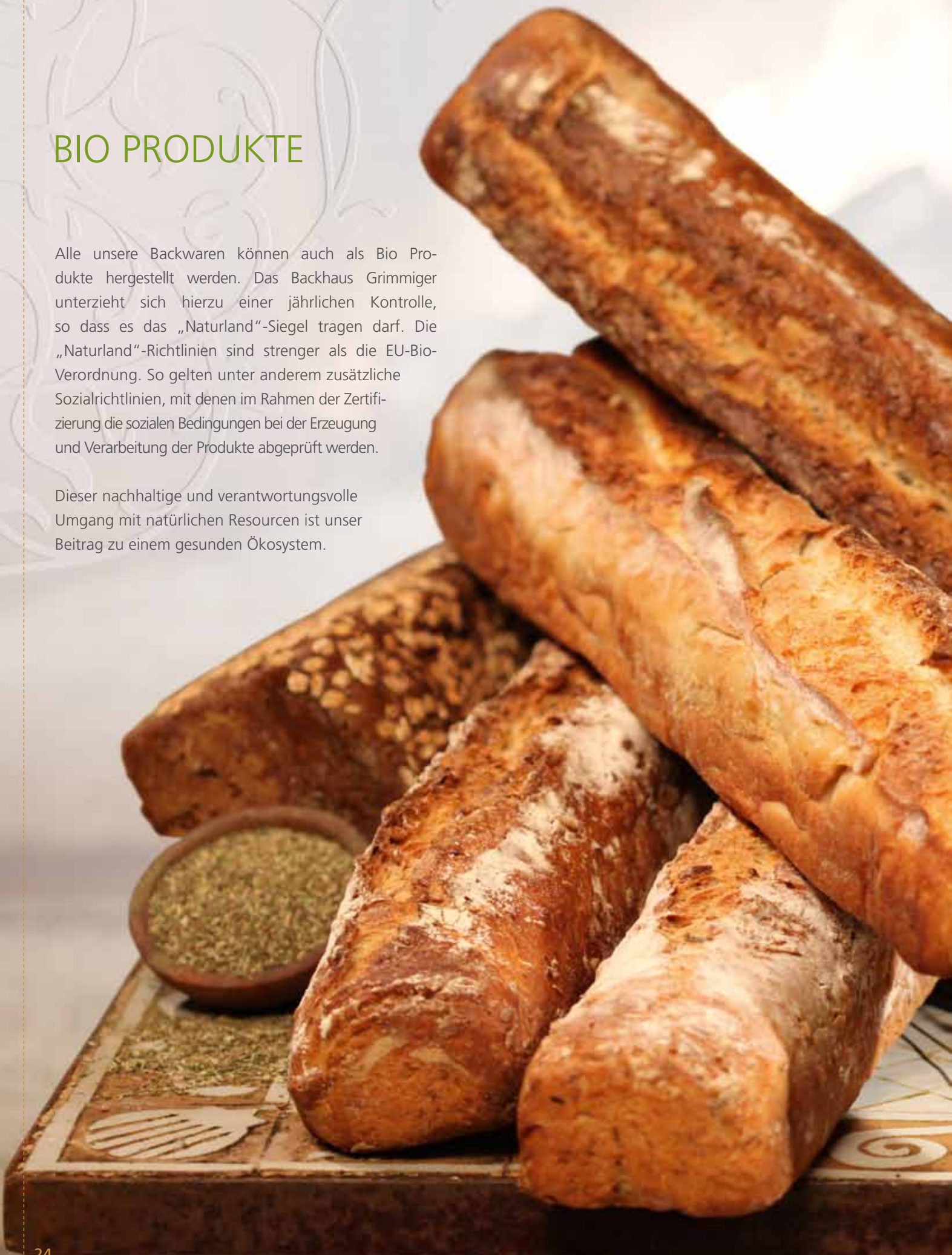
Artikelnummer	Klassik	Bio
Durchgebacken	1566	1766
Halbgebacken	----	----
Tiefgekühlt	1567	1767



## BIO PRODUKTE

Alle unsere Backwaren können auch als Bio Produkte hergestellt werden. Das Backhaus Grimmiger unterzieht sich hierzu einer jährlichen Kontrolle, so dass es das „Naturland“-Siegel tragen darf. Die „Naturland“-Richtlinien sind strenger als die EU-Bio-Verordnung. So gelten unter anderem zusätzliche Sozialrichtlinien, mit denen im Rahmen der Zertifizierung die sozialen Bedingungen bei der Erzeugung und Verarbeitung der Produkte abgeprüft werden.

Dieser nachhaltige und verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen ist unser Beitrag zu einem gesunden Ökosystem.



## REGELMÄßIGE KONTROLLEN

Der Kerngedanke bei der **biologischen Herstellung unserer Backwaren** ist die Produktion gesunder, unbelasteter und schmackhafter Lebensmittel, um dabei die natürlichen Ökosysteme zu schonen.

Alle Betriebe, die Bio- bzw. Öko-Produkte herstellen, unterziehen sich, ebenso wie die Erzeugerbetriebe der **jährlichen Inspektion** einer Kontrollstelle. Es werden die Rezepturen, die Menge an eingekauften Rohstoffen sowie der Herstellungsprozess bis zum fertigen Produkt kontrolliert. Da wir sowohl traditionell als auch nach ökologischen Richtlinien produzieren, trennen wir die Produktion räumlich sowie zeitlich voneinander, damit es zu **keinerlei Vermischung** kommt.

Wir verwenden weder Süßstoffe und Stabilisatoren noch synthetische Farbstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker.

## DIE RICHTLINIEN

- Pflanzenschutz mit chemisch-synthetischen Mitteln darf nicht durchgeführt werden, in geeigneten Fruchtfolgen werden wenig anfälliger Sorten angebaut, Nützlingen und mechanische Unkraut-Bekämpfungsmaßnahmen wie Hacken werden benutzt.
- Es werden keine leicht lösliche mineralische Düngemittel verwendet.
- Organisch gebundener Stickstoff wird vorwiegend in Form von Mist oder Mistkompost ausgebracht, es findet eine Gründüngung durch Stickstoff sammelnde Pflanzen und Einsatz langsam wirkender natürlicher Düngestoffe statt.
- Die Pflege der Bodenfruchtbarkeit wird durch **ausgeprägte Humuswirtschaft** vorgenommen.
- Abwechslungsreiche, weite Fruchtfolgen mit vielen Fruchtfolgegliedern und Zwischenfrüchten. Ökologischer Landbau ist besonders auf **Nachhaltigkeit** ausgelegt. Er erhält und schont die natürlichen Ressourcen in besonderem Maße und hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt.

## IFS ZERTIFIZIERUNG

Neben den hohen Standards ökologischer Produktion erfüllt Grimminger Jahr für Jahr die höchsten Qualitätsanforderungen, um die **International Food Standard** Zertifizierung zu erhalten. Dies ist eine essentielle Schlüsselvoraussetzung, um unsere feinen Backwaren **international vertreiben** zu dürfen.



# INDIVIDUAL BREAD

Haben Sie Größeres mit uns vor? Ab einer bestimmten Mindestbestellmenge können Sie sich ganz nach **eigenem Belieben** Ihre **hauseigenen, individuellen Brote, Baguette oder Brötchen** zusammenstellen - ideal für Caterer, Hotels, große Events oder Wiederverkäufer.

**Wir unterstützen Sie** bei der Wahl einer geeigneten Zusammenstellung. Sie können zwischen verschiedenen Formen wählen, eigene Zutaten und Teigarten aussuchen, sowie Größe und Gewicht individuell angeben.



## GRÖßE & GEWICHT

Entscheiden Sie welches Gewicht Ihre individuellen Brote oder Brötchen haben sollen. Neben Standardmaßen können Sie uns Ihr gewünschtes Gewicht für ihre Wunschbackware nennen, fast jede Größe ist möglich.



## FORMEN

Sie können zwischen 6 verschiedenen Standard-Brotformen wählen. Haben Sie weitere Wünsche bezüglich einer eigenen Form, unterstützen wir Sie nach Möglichkeit gerne auch dabei. Unsere Standard-Formen sind:

Ring	Stange
Ciabatta	Brötchen
Rundes Brot	Kastenbrot

## BIO ZUTATEN

Als „Naturland“-zertifiziertes Unternehmen können wir alle Backwaren auch als Bioprodukte anbieten. Die „Naturland“-Richtlinien sind strenger als die EU-Bio-Verordnung und garantieren hochwertigste hergestellte Baguettes, Brote und Semmel.

## ZUTATEN

Hier können Sie Ihren Wünschen und Ideen freien Lauf lassen. Wir geben unser Bestes, Ihre Ideen mit Ihnen zusammen zu realisieren. Unser beliebtesten Zutaten sind:

Sesam	Leinsaat
Oregano	Kräuter der Provence
Rosmarin	Sonnenblumenkerne
Haselnüsse	Kürbiskerne
Walnüsse	Mais
Oliven	Pepperoni
Chillis	Tomaten (getrocknet)
Paprika	Knoblauch
Mohn	Röstzwiebeln
Mandeln	Ingwer
Schokolade	Vanille
Kaffee	Apfelmus
Pflaumen	Bananen
Rosinen	Apfelflocken (getrocknet)

## TEIGARTEN

Neben unterschiedlichen Mehlsorten können Sie zwischen 3 verschiedenen Teigarten wählen - Weizenteig, Roggenteig und Natursauerteig - welche auch miteinander gemischt werden können. Das Mischverhältnis können Sie auf Wunsch selbst bestimmen.



# BACKHAUS GRIMMINGER

Hinter dem Namen Grimminger steht ein traditionsreiches Familienunternehmen, das sich zur international geschätzten Marke für Premium-Backwaren etabliert

hat. Mit Leidenschaft, konstanter Spitzenleistung und hohem Anspruch liefert Grimminger seinen Kunden höchste Qualität und besten Service, Tag für Tag.



## DAS UNTERNEHMEN GRIMMINGER

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begab sich Josef Grimminger „auf die Walz“ und reiste durch die verschiedensten Länder, um sein Bäckerhandwerk zu perfektionieren. Er brachte die **besten Rezepte** mit, die noch heute in alter Tradition mit viel Liebe und größtenteils in **Handarbeit** hergestellt werden. Die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Grimminger begann im Jahre 1911, als Josef Grimminger in Mannheim seine erste Bäckerei eröffnete.

Seit diesem Zeitpunkt werden bei Grimminger unter Verwendung der **besten Rezepte aus aller Welt** und mit viel **Handarbeit** erstklassige Produkte hergestellt. Dem Anspruch, kontinuierlich **Premium-Backware** unter Verwendung **besten Zutaten** herzustellen, fühlt sich das Unternehmen Grimminger bis heute verpflichtet.



## LANGJÄHRIGE TRADITION

Bei aller Größe: Grimminger ist ein **Familienunternehmen** geblieben. Michael Grimminger, der die Firma von seinem Vater übernommen hat, führt die Geschäfte bereits in der **3. Generation**.

1980 eröffnete Michael Grimminger eine **weitere Backstube in München**, die sich darauf spezialisiert hat, Frischware rund um München und im Süden Bayerns zu vertreiben. Mit Einzug eines neuen Herstellungsverfahrens, das es uns erlaubt unsere Produkte ohne Qualitätsverlust auch tiefgekühlt anbieten zu können, vertreiben wir unsere **Backwaren international**.

## HANDWERKSKUNST UND VIELFALT

Die höchsten Qualitätskriterien auf die bei der Herstellung der Backwaren Wert gelegt wird schmeckt man sofort. Neben den ausgesuchten Zutaten sind unsere **Bäcker** mit ihrem Fachwissen und ihrem ausgereiften Handwerk das Herzstück des Unternehmens. Viele Arbeitsgänge finden noch per Hand statt, was eine schonende Verarbeitung gewährleistet.



## BESTE ZUTATEN - BESTE QUALITÄT

Um ein gutes Brot zu backen bedarf es augenscheinlich nicht Vielem: Nur den besten Zutaten und 100 Jahren Erfahrung. Doch das ist nur der Kern, möchte man feinste Qualität im Ergebnis erzielen.

Damit wir die besten Produkte herstellen und anbieten können, benutzen wir nur Zutaten exzellenter Qualität. Diese erhalten wir von unseren langjährigen

Lieferanten, die uns ein konstant hohes Qualitätsniveau garantieren können.

Unsere Qualitätsbackwaren sind eine Kombination aus jahrelanger Erfahrung, besten Zutaten und dem Bestreben, uns stets weiter zu entwickeln und zu verbessern. Wir lieben unser Handwerk und unsere Produkte - und dass sollen unsere Kunden schmecken können.

## NATURSAUERTEIG

Viele Backwaren von Grimminger werden mit Natursauerteig hergestellt. Dies sorgt für eine Lockerung des Teiges, ein großes Volumen, hohe Elastizität und den typisch würzigen Geschmack. Darüber hinaus schützt die Säure den Teig vor Fremdgärung und verhindert die Ansiedlung von Schimmelpilzen. Sauerteiggebäcke sind deshalb **lange haltbar**.

Qualität braucht Zeit: In vielen Bäckereien wird aus Zeitgründen oft Kunstsauer mit einer Gärzeit von ungefähr 3 Stunden verwendet, da Natursauerteig etwa 20 lange Stunden zur Teigsäuerung benötigt. Doch dadurch lässt

der **ernährungsphysiologische Wert** des Vollkornbrottes zu wünschen übrig. Der im Getreidekorn enthaltene Stoff Phytin bindet die im Vollkornbrot enthaltenen Mineralstoffe. In dieser Form kann der

menschliche Organismus die Mineralstoffe nicht aufnehmen. Erst durch Feuchtigkeit und Säure (Sauerteig) wird ein Enzym freigesetzt, das Phytin inaktivieren kann und die Mineralien freisetzt. Die kurze Gärzeit des Kunstsauers reichen für den vollständigen Abbau des Phytins nicht aus.



## SCHROTMÜHLE

Fertigmischung? -Bei Grimminger ein Fremdwort. **Alle Körner werden frisch zu Schrot** gemahlen. Für diesen Zweck gibt es bei Grimminger riesige Schrotmühlen mit paarweise angeordneten Walzen, die sich in sogenannter Differenzgeschwindigkeit gegeneinander drehen. Dadurch wird das Korn in den Mahlpalt gezogen und zwischen den Walzen zermahlen.

## TOPSELLER

Die **besten und beliebtesten Backwaren** unseres Hauses haben wir mit unserem **Grimminger-Siegel** ausgezeichnet.

Diese prämierten Spezialitäten sind nicht nur die meistgekauften, sondern auch unsere Klassiker, deren Rezepte sich seit über 100 Jahren bewährt haben und stetig weiterentwickelt wurden.

So ist seit je her der ganze Stolz unseres Hauses unser einzigartiges Parisienne, welches noch heute nach einem Pariser Originalrezept gebacken wird. Ebenso unser Epi mit seiner charakteristischen Form, das mediterran-würzige Olivenfluete oder etwa das deutsch-kraftige Wallnussbrot sind wahre Leckerbissen, die eine besondere Auszeichnung verdient haben.



## UNSER BEITRAG FÜR DIE UMWELT

**Hauseigene Wärmerückgewinnungsanlagen** verwenden die Abwärme der Backöfen, um das gesamte Wasser aufzuwärmen, welches für den Produktionsprozess benötigt wird. Eine externe Warmwasserzufuhr ist somit nicht nötig. Damit **sparen wir Energie** und **schonen die Umwelt**.

Die meisten unserer Printprodukte - wie auch dieser Katalog - wurden klimaneutral gedruckt. Beim natureOffice-Verfahren für **klimaneutrale Druckerzeugnisse** werden alle relevanten CO<sub>2</sub>-Emissionen, die bei der Herstellung eines Druckerzeugnisses entstehen, ermittelt und im weiteren Verlauf über den Ankauf und die verbindliche Stilllegung von anerkannten Klimaschutz-Zertifikaten ausgeglichen. Dadurch werden alle CO<sub>2</sub>-Emissionen so gering wie möglich gehalten.



## PARTNER

Das Traditionsunternehmen Grimminger stellt in sorgfältiger Handarbeit und mit besten Zutaten erstklassige Produkte

her, damit die Wünsche unserer Kunden zur vollsten Zufriedenheit erfüllt werden. Nicht zuletzt durch hochwertige Partner ist dieser Premium-Standard zu gewährleisten. Nur wer besonderen Wert auf feinste Nahrungsmittel legt, kann den Kunden die gewohnte Grimminger-Qualität garantieren.



# IMPRESSUM

Backhaus Grimminger GmbH  
Heimstettener Straße 1  
D - 85599 Parsdorf  
Deutschland

Tel.: +49 89 950 41 72  
Fax: +49 89 950 46 50

Email: [backhaus@grimminger.de](mailto:backhaus@grimminger.de)  
Web: [www.backhaus-grimminger.de](http://www.backhaus-grimminger.de)

Alle unsere Produkte können Spuren von Nüssen, Soja  
und allergenen Stoffen enthalten.

Konzeption: Marc Grimminger

Layout & Gestaltug: Hannah Strobel, Mediasun  
Email: [info@mediasun.eu](mailto:info@mediasun.eu)  
Web: [www.mediasun.eu](http://www.mediasun.eu)





