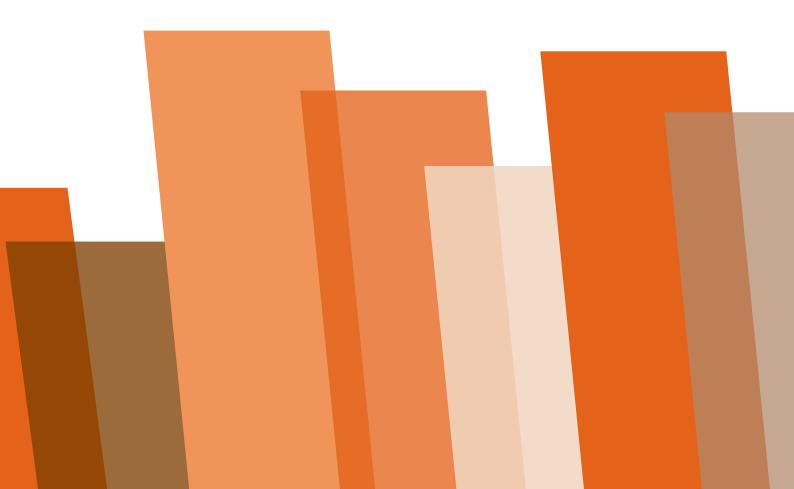


BÄCKEREI NÄCKLER



WER WIR SIND

MEISTERHAFTES HANDWERK SEIT 1920: TRADITIONELLE BACKKUNST UND INNOVATIVE VIELFALT

Die Bäckerei Näckler steht in der 4. Generation als traditioneller Meisterbetrieb seit 1920 für eine Vielfalt täglich ofenfrischer Backwaren und höchste Ansprüche an Oualität und Service. Dabei vereinen wir alte Handwerkskunst mit moderner Technik und bieten Ihnen neben traditionellen Brotund Gebäcksorten immer wieder neue Erlebnisse für Gaumen und Augen. Brot ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern auch ein Spiegelbild regionaler Eigenheiten. Über das Brot gewinnt man somit stets auch Einblicke in die kulturelle Entwicklung eines Landes und damit auch in seine Essgewohnheiten. Unser Brot-Sortiment bietet für jeden das Passende, jeder Geschmack erhält die passende Rezeptur, jeder Anlass das richtige Gebäck. Schauen Sie sich in Ruhe um, wir wünschen Ihnen eine gute Zeit.

Familie Näckler







WILLKOMMEN IN DER WELT DES FRISCHGEBACKENEN

In unserer Bäckerei stehen wir seit 1920 für eine Tradition, die auf dem köstlichen Duft von frischem Brot basiert. Als traditioneller Meisterbetrieb in der 4. Generation verfolgen wir leidenschaftlich die Kunst des Backens, und das schmeckt man in jedem Bissen.

Unser Frischbrotsortiment ist das Herzstück unserer Backstube. Mit einer perfekten Mischung aus altem Handwerk und modernster Technik kreieren wir täglich eine Vielfalt an Brotsorten. Von knusprigen Baguettes bis hin zu Bauernbroten bieten wir eine breite Palette an Variationen, die jeden Geschmack treffen.

Doch für uns ist Brot mehr als nur Nahrung. Es ist ein Spiegelbild regionaler Eigenheiten und eine Reise durch die kulinarische Geschichte eines Landes. Daher verwenden wir nur die besten Zutaten, um sicherzustellen, dass jedes Brot, das unsere Backstube verlässt, nicht nur köstlich ist, sondern auch die Esskultur unserer Region widerspiegelt.

Unser Sortiment wird kontinuierlich durch neue Kreationen ergänzt, die sowohl traditionelle als auch innovative Elemente vereinen.







UNSERE BROTE GIBT ES IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

WEISSBROT

Semmel
Mantovane
Weggelen
Ciabattine
Semmel mit Sesam
Tartarughe
Weiße Weggen
Zeilen

VOLLKORNBROT

Weizenvollkornbrot Leinsamenbrot Sonnenblumenbrot Kürbiskernbrot Nussbrot Mehrkornbrot Dreikornbrot Kornspitz Maisbrötchen Rustico

BAGUETTE

Baguettes Vollkornbaguette Sonnenblumenbaguette Bergkräutersalzbaguette

BROTE OHNE HEFE

Dinkelbaguette
Pane Pugliese
Dinkelbrot
Pusterer Breatl

SPEZIALBROTE

Hamburger Hot Dog Apfel-Nuss-Sultaninenbrot

SNACKS

Pizza Focaccia

DINKELBROTE

Dinkel-Honig-Brot
Buchweizen-Dinkel-Brot
Dinkel-Kurkuma-Brötchen
Dinkel-Chia-Brötchen
Dinkelsemmel
Dinkelvollkornbrot (verpackt)

CROISSANTS/BRIOCHE/ KRAPFEN/DONUTS

SCHWARZBROTE

schwarzer Weggen
Halbschwarzer Weggen
Roggenbrot
Vinschger
Eggentaler Urbrot
frisches Dolomiten-Schüttelbrot

LAUGENGEBÄCK

Laugenstangen Sesamlaugen Brezel Laugenkorn Laugenecke

SÜSSES HEFEGEBÄCK

Hefezopf Hefezopf mit Sultaninen Zuckerschnecke Süße Brezel Buttergipfel

KNÖDELBROT

Semmelknödelbrot Dinkelknödelbrot Semmelbrösel Roggenbrösel



GENUSS, DER LANGE WÄHRT: HALTBARE DELIKATESSEN VON BÄCKEREI NÄCKLER

Unsere Auswahl an haltbaren Produkten umfasst eine Vielzahl von verlockenden Leckerbissen, die lange frisch bleiben.

Unser Schüttelbrot, in verschiedenen Variationen, ist eine echte Südtiroler Spezialität. Von traditionell bis 100% aus Dinkelmehl bieten wir eine besondere Auswahl an Geschmacksrichtungen. Knusprig, würzig und voller Aroma – unser Schüttelbrot ist der perfekte Begleiter für unterwegs oder zu Hause.

Neben unserem Schüttelbrot bieten wir auch eine Auswahl an Grissini in verschiedenen Sorten an. Von klassisch bis ausgefallen, von traditionell bis modern – unsere Grissini werden aus den feinsten Zutaten hergestellt und bieten einen unwiderstehlichen Knuspergenuss, der perfekt zu jedem Anlass passt.

Für diejenigen, die es lieber in kleinen Happen mögen, präsentieren wir stolz unsere Mini Grissini und Mini Schüttelbrote, genannt "Knäckys". Perfekt für Snacks zwischendurch, als Beilage zu Salaten oder als Fingerfood auf Partys.

Mit unserer Liebe zum Handwerk und unserem Streben nach Perfektion garantieren wir Ihnen einen Genuss, der lange währt.



EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE SÜDTIROLER TRADITION



EGGENTALER SCHÜTTELBROT

Unser Schüttelbrot ist ein knuspriges Roggenmischbrot, das mit feinen Kümmel- und Fenchelsamen verfeinert wird.

ZUTATEN: Roggenmehl Type o (97%) aus der EU, Weizenmehl Type o, Malzextrakt, Salz, Hefe, Fenchelsamen (1,5%), Kümmel (2%). Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 12 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 20 Packungen | 5 Stück/Packung 420g oder 230g



DOLOMITEN SCHÜTTELBROT

Dieses knusprige Roggenmischbrot ist eine wahre Geschmacksexplosion, verfeinert mit einer harmonischen Mischung aus Kümmel- und Fenchelsamen sowie einem Hauch von Koriander.

ZUTATEN: Roggenmehl Type o (97%) aus der EU, Weizenmehl Type o, Malzextrakt, Salz, Hefe, Fenchelsamen (1,5%), Kümmel (2%), Koriander (4%). Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 12 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 10 Packungen | 3 Stück/Packung | 500g



DINKELSCHÜTTELBROT

Entdecken Sie unser Schüttelbrot aus 100% Dinkelmehl. Dieses besondere Brot wird aus einer Mischung von Dinkelmehl weiß Typ "550" und Dinkel Vollkornmehl hergestellt und bietet einen einzigartigen Geschmack und eine herrlich knusprige Textur.

ZUTATEN: Dinkelmehl weiß Typ "550" (66%), Dinkel Vollkornmehl (34%), Hefe, natives Olivenöl extra, Malzextrakt Meersalz

HALTBARKEIT: ca. 12 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 20 Packungen | 5 Stück/Packung | 250g



KNÄCKYS

Diese köstlichen Knusperbrote sind gewürzt mit einer Mischung aus Kümmel und Fenchel, Chili oder Kürbiskernen.

SORTEN: Kümmel & Fenchel, Chili, Kürbiskerne

ZUTATEN: Roggenmehl Type O (97%) aus der EU, Weizenmehl Type o, Malzextrakt, Salz, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 12 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 10 Packungen | 130g pro Packung



AUTHENTISCHE ITALIENISCHE SPEZIALITÄT: UNSERE GRISSINI-KREATIONEN



GRISSINI CLASSIC

Genießen Sie unsere klassischen Grissini, die aus feinstem Weizenmehl Type oo hergestellt werden.

ZUTATEN: Weizenmehl Type OO (Herkunftsort EU), Sonnenblumenöl, Malzmehl, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI KÜMMEL & SALZ

Entdecken Sie unsere knusprigen Grissini, verfeinert mit der aromatischen Note von Kümmel und einer Prise Salz.

ZUTATEN: Weizenmehl Type OO (Herkunftsort EU), Kümmel 3 %, Sonnenblumenöl, Malzmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI SESAM

Entdecken Sie unsere knusprigen Grissini, verfeinert mit köstlichem Sesam für einen Hauch von Raffinesse.

ZUTATEN: Weizenmehl Type OO (Herkunftsort EU), Sesam 5 %, Sonnenblumenöl, Malzmehl.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI DINKEL

Knusprige Grissini, hergestellt aus hochwertigem Dinkelmehl für einen besonderen Genussmoment.

ZUTATEN: Dinkelmehl (Herkunftsort EU), Sonnenblumenöl, Malzmehl, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI ROSMARIN & SALZ

Leckere Knusperstangen verfeinert mit dem aromatischen Geschmack von Rosmarin und einer Prise Salz.

ZUTATEN: Weizenmehl Type OO (Herkunftsort EU), Rosmarin 4 %, Sonnenblumenöl, Malzmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI SCHÜTTELBROT

Die perfekte Kombination aus knusprigem Schüttelbrot und zarten Grissini – eine einzigartige Köstlichkeit.

ZUTATEN: Weizenmehl Type OO (Herkunftsort EU), Schüttelbrotbrösel 14 %, Sonnenblumenöl, Malzmehl, Fenchelsamen, Kümmelsamen, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



GRISSINI VOLLKORN

Knusprige Grissini hergestellt aus hochwertigem Vollkornmehl für einen köstlichen und gesunden Genuss.

ZUTATEN: Vollkornmehl (Herkunftsort EU), natives Olivenöl, Malzmehl, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 400g



MINI GRISSINI

Unsere Mini Grissini Kollektion, eine Verbindung aus raffinierten Geschmacksrichtungen Rosmarin & Salz, Dinkel und Vollkorn.

SORTEN: Rosmarin & salz, Vollkorn, Dinkel

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 10 Packungen | 130g



DIE BREZEL-KUNST: TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST IN JEDEM BISSEN



BREZEL

Genießen Sie den köstlichen Geschmack und die knusprige Textur unserer haltbaren Brezel, die mit traditionellem Handwerk und hochwertigen Zutaten hergestellt wird. Jede Brezel wird sorgfältig geformt und gebacken, um einen authentischen Genuss zu bieten, der lange frisch bleibt.

ZUTATEN: Weizenmehl Type oo (Herkunftsort EU), Roggenmehl Type o, pflanzliches Fett, Kümmel, Malzmehl, Salz, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten.

HALTBARKEIT: ca. 10 Monate

VERPACKUNGSEINHEIT:

1 Karton zu 12 Packungen | 4 Stück pro Packung | 130g



ÜBERZEUGTE KUNDEN FÜR FRISCHBROT UND HALTBARE PRODUKTE

An unseren Verkaufsstellen haben wir das Glück, eine treue und überzeugte Kundschaft begrüßen zu dürfen, die unsere Frischbrote und haltbaren Produkte zu schätzen weiß. Mit großer Leidenschaft und Hingabe bieten wir an jedem Standort eine vielfältige Auswahl an köstlichen Backwaren an, die auf traditionellen Rezepten und hochwertigen Zutaten basieren.

Unsere Kunden vertrauen nicht nur auf die Qualität unserer frischen Brote, die täglich in unseren Backstuben hergestellt werden, sondern schätzen auch die Vielfalt und den Geschmack unserer haltbaren Produkte.







WELSCHNOFEN/KARERPASS

Pichler Market Frilo Mini Market

DEUTSCHNOFEN

Eggentoler Market KonCoop Deutschnofen

BOZEN

Kon Coop
Frilo
Metzgerei Schrott
Maso dello Speck
Metzgerei Kaufmann
Metzgerei Fleischdesigner
Selezione Agostini
OneFood
Mix Markt

RITTEN

Frilo Klobenstein Frilo, Unterinn

VILLANDERS

Despar Villanders

WIEDERVERKÄUFER IN DEUTSCHLAND

Beim Südtiroler Berge und Brotzeit Aschauer Hofgenuss Leimgruber Käseck



KONTAKTIEREN SIE UNS

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben, unser Portfolio zu erkunden. Wir hoffen, dass Sie einen Einblick in die Vielfalt und Qualität unserer Produkte gewinnen konnten. Für weitere Informationen, Bestellungen oder individuelle Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

> Bäckerei Näckler GmbH Handwerkerzone 16/17 39056 Welschnofen Italien

Kontaktdaten:

Telefon: +39 0471 613 516 Email: info@naeckler.com Web: www.naeckler.com



Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören