



EPPACHER

Bäckerei • Panificio est. 1956

*Etl'a* mit Laib, a mit Seele ...

*Panissimo*, da generazioni ...

# Etl'a

## Familie, a a Team ...



Bäckerei Öttl („Etl“) um 1956

Im Winter 1955/56 begann Markus Eppacher mit seiner Bäckerlehre. Im Jahr 1962 übernahm er als Bäckermeister die damalige Bäckerei Öttl („Etl“). Die Brotauswahl war damals eher gering – Breatlan, Semmeln und Weggen genügten den damaligen Kunden. Doch probierte der Bäckermeister stets neue Kreationen aus und erweiterte Schritt für Schritt sein Brotsortiment. Im Jahre 1999 wurde in Mühlen in Taufers ein neuer Produktionsstandort errichtet, um der nun größer werdenden Nachfrage gerecht zu werden. Seit 2002 führen die beiden Söhne Andreas und Gregor den Produktionsbetrieb. Im Jahre 2019 wurde die Bäckerei Eppacher im Dorf zu einem kleinen aber feinen Genussmarkt umgebaut.

Ein Bild von vergangenen Tagen v.l.n.r. Geselle Steiner Raimund, Bäckermeister Frisch Hermann, Lehrling Eppacher Markus, Geselle Bortolo vom Kreuzberg, Lehrling Clara Franz, Bäckermeister Frisch Hans



# Etl'a

## mit Laib, a mit Seele ...



Unsere engagierten Mitarbeiter in der Produktion

**NATÜRLICHER GESCHMACK** und **BESTE QUALITÄT** unserer Brote, Mehlspeisen und Backwaren sind uns eine Herzensangelegenheit. Seit über 60 Jahren backen wir – und das jeden Tag aufs Neue – mit großer Begeisterung und Leidenschaft. Nur beste Zutaten, soweit möglich aus der Region, werden für die Herstellung verwendet und mit Herzblut zu duftendem Gebäck geformt.

Denn wir backen *Etl'a* mit Laib, a mit Seele ...



Andreas Eppacher mit seiner Frau Angelika





Das sind die Zutaten für unsere Backkreationen. Die saubere Luft, das kristallklare Wasser und die Reinheit der Natur verleihen unserem Brot

## Luft Wasser Reinheit

den natürlichen und ursprünglichen Geschmack. Somit steht unser neues Blau als Markenzeichen für gutes Brot, nicht nur im Tauferer Ahrntal.



... nach alten Rezepten, sorgfältiger Auswahl regionaler Getreidearten und dem täglichen Einsatz unserer Bäckermeister und Konditoren entstehen herzhaft,

## Ursprung Getreide Backkunst

knusprige und krosse Brotsorten – braun gebacken, wie die Farbe unseres Firmensignets, das wir mit Stolz tragen.





20 cm



ca. 700 g

# 56er Hausbrot



## DAS GESUNDE BRAUNE

Unser traditionelles 56er Hausbrot wurde nach dem Beginn der Bäckerlehre unseres Vaters Markus Eppacher benannt. Zubereitet wird es aus selektioniertem Weizenmehl mit langer Teigführung, damit es lange frisch und kross bleibt. Das 56er Hausbrot wird nach alter Rezeptur gebacken und wurde zur Neueröffnung des Genussmarktes in Sand in Taufers 2019 überarbeitet und neu interpretiert.



## TIPP

Ob herzhaft oder süß, salzig oder fruchtig – es schmeckt einfach köstlich und gehört auf alle Buffettische der heimischen Gastronomie!



# Krusti-Brotfamilie

## VIELSEITIG

Unsere Krusti-Brotfamilie gibt es in vier verschiedenen Geschmackssorten: klassisch, mit Mehrkorn, mit Walnüssen oder mit Feta und Peperoni (nur im Sommer zur Grillsaison verfügbar). Für jeden Geschmack ist etwas dabei ...



### TIPP

Passt ganzjährig in Ihrem Brotkorb!



ca. 30 cm



von 200–400 g



# Ciabatta-Sortiment

## DAS ITALIENISCHE WEISSBROT

Unser Ciabatta-Sortiment überzeugt mit einer leckeren Kruste, der luftig weichen Krume und mediterranem Geschmack.



### TIPP

Erhältlich als Baguette, Ciabatta-Laib, Brötchen, Miniciabatta oder Ciabatta-Striezl ... sollten Sie Ihren Gästen nicht vorenthalten!



von 10–40 cm



von 30–300 g



# Schüttelbrot

## URSPRUNG UND TRADITION IN SÜDTIROL

Schüttelbrot ist ein vor allem in Südtirol verbreitetes hartes, knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen. Die dünne und von Hand getriebene Brotform wird auf Holztellern geschüttelt – daher der Name. Es zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus und wird traditionell mit Speck und Käse zur Marende gegessen.

**Schüttelbrot, das wahrscheinlich beste Brot der Welt!**



20 cm



100 g (120 g Dinkel-Schüttelbrot)

NEU



Dinkel-Schüttelbrot



# Nuss-/ Mohnkranzl

## SÜSSE TRADITIONELLE ÜBERRASCHUNG

Unser Nuss- und Mohnkranzl wird nach Oma Marias Rezept mit süßem Hefeteig zubereitet. Perfekt beim Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder als kleiner Genuss für zwischendurch.



ca. 23 cm



ca. 650 g



## Französische Leichtigkeit

### UNSERE CROISSANTS

#### Die Qual der Auswahl:

- 1) Croissant Laugenbrezel
- 2) Croissant Vanillecreme
- 3) Croissant Schokocreme
- 4) Croissant Mehrkorn
- 5) Croissant Aprikosenmarmelade
- 6) Croissant klassisch/leer



## Naschkatzenglück

### SCHNITTE? JA, DANKE!

Was gibt es Schöneres als sich zurückzulehnen und ein feines Stück Kuchen, eine köstliche Roulade oder eine edle Schnitte zu naschen? Herzhaft und vielfältig ist unsere Tortenauswahl: von der klassischen Schwarzwälder-Kirschtorte bis zur traditionellen Buchweizentorte.



*Mit Liebe gebacken, stilvoll verziert,  
rund, klein, eckig, bunt ... unsere Petit Fours.*

## Backstube mit Direktverkauf ...



In unserer Backstube in Mühlen in Taufers backen wir ab Mitternacht an über 150 süßen und salzigen Brotsorten, Brezen, Kuchen, Torten, Krapfen, Kekse und je nach Saison und Anlass weitere schmackhafte Backwaren. Diese kann man in unserem Geschäft und im Café am Park in Sand in Taufers oder jetzt neu auch im Direktverkauf Aurinum erwerben sowie vorbestellen.

**ÖFFNUNGSZEITEN DIREKTVERKAUF:**  
Mo–Fr 08.00–12.00 Uhr & 16.30–19.00 Uhr



*Unser Sortiment – umfangreich,  
köstlich und **IMMER FRISCH!***

## Etl'a Broat, a a bsundra Auswohl ...



Bäckerei Eppacher („Etl“) 2020

Unser motiviertes Mitarbeiterteam



Hier finden Sie die gesamte Auswahl unserer Back- und Konditoreiwaren, täglich frisch und mit Liebe zum Detail präsentiert. Weiters gibt es eine große Auswahl an Südtiroler sowie Italienischen Spezialitäten und allerhand Köstlichkeiten aus der nahen Umgebung an der Wursttheke mit Käsevitrine.



*Besuchen Sie unsere kleine Bar  
mit Frühstücksmöglichkeit im Genussmarkt,  
für alle **Frühaufsteher bereits  
ab 06.00 Uhr morgens.***





**Produktion/Direktverkauf:**

Gewerbepark Aurinum 10  
Mühlen in Taufers (BZ)  
Tel. +39 0474 658 024

**Geschäft:**

Josef-Jungmann-Straße 10  
Sand in Taufers (BZ)  
Tel. +39 0474 678 039

**Café am Park:**

Hugo-von-Taufers-Straße 15  
Sand in Taufers (BZ)  
Tel. +39 0474 679 654



Wenn du die Augen öffnest  
haben wir bereits für dich gebacken ... und ...  
so liegt der Duft nach Brot und Gebäck im Tal  
und begrüßt mit uns den Tag!

Unser tägliches Brot gib uns heute

info@eppacher.com  
www.eppacher.com