

Bäckerei Therese MÖlk – innovativ aus Tradition

Der Produktionsbetrieb von MPREIS bäckt qualitativ erstklassiges und natürliches Brot.

Ernährungsbewusste Brot-Esser wünschen sich ein **gesundes Nahrungsmittel** und legen Wert auf ein **abwechslungsreiches Angebot**. Die neue Bäckerei Therese MÖlk in Völs wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht.

Alte Handwerkskunst

Die Bäckerei Therese MÖlk besinnt sich auf das **alte Bäckerhandwerk** und kann dadurch auf den Einsatz von **künstlichen Zusatzstoffen und Emulgatoren verzichten**. Statt fertiger Backmischungen werden nach hauseigenen Rezepturen ausschließlich hochwertige Roh-



Brotspezialitäten wie Wurzelbrot werden traditionell per Hand gedreht.

stoffe und bevorzugt regionale Zutaten verarbeitet.

Qualität aus Tradition

Natürliches und qualitativ hochwertiges Brot zu backen benötigt viel Zeit! Aus diesem Grund setzt die neue Bäckerei Therese MÖlk auf das **Slow-Baking-Prinzip**. Die Brote werden mit dem **eigenen Natursauerteig** (20 Stunden Reife) zubereitet und den Teiglingen gibt man die nötige Zeit, sich zu **entwickeln** (7-10 Stunden Reife).

Gebacken wird in einem „langsamen“ Etagenofen. Hier sorgt die **Wärmestrahlung von Steinplatten** in stehender Hitze für deutlich höhere Qualität als bei herkömmlichen Umluftöfen.

Diese traditionellen Methoden garantieren **unverwechselbaren Geschmack, lockere Porung, eine resche Kruste** und machen die Brote **saftig sowie bekömmlich**. Darüber hinaus wird der Großteil der Brotspezialitäten **per Hand von Bäckern** aufgewirkt, getaucht oder gedreht.

Garantiert natürlich

Brotbacken geht mit **Zusatzstoffen** schneller und billiger. Deshalb hat die Industrie viele künstliche Zusatzstoffe auf



Die neue Bäckerei Therese MÖlk in Völs bäckt ganz natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe.

Foto: Bäckerei Therese MÖlk

den Markt gebracht um die Brotherstellung durch Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren zu vereinfachen.

Natürliche Brotspezialitäten haben für die Unternehmerfamilie MÖlk einen hohen Stellenwert. Der **Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren** stellt eine große Herausforderung dar und erfordert hohe Backkunst. Derzeit ist die Bäckerei The-

rese MÖlk die **einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt**.

Zwei Vertriebslinien

Der Verkauf von Brot- und Gebäcksorten der **Premiummarke „Bäckerei Therese MÖlk“** erfolgt in ganz Tirol über die **Brotfachgeschäfte BAGUETTE**. Es werden qualitativ erstklassige Spezial-Brotsorten mit langer Teigreifzeit angeboten. Die-

ses vorzügliche Gebäck wird zum Großteil per Hand von Bäckern aufgewirkt, getaucht und gedreht.

In den **MPREIS-Supermärkten** ist ein klassisches Brotsortiment zu günstigen Preisen mit dem **Label „alpenbäckerei“** verfügbar. Die wichtigsten Brotsorten sind erhältlich.

WEITERE INFOS IM INTERNET
www.therese-moelk.at



THERESE MÖLK
Bäckerei | Konditorei seit 1925

Slow-Baking-Prinzip: Langzeitführung

Bei der Langzeitführung **ruht der Teig über mehrere Stunden** (7–10 h Reife), hat Zeit, sich zu entwickeln und zu reifen. Dadurch erhalten Brot und Gebäck **höchste Qualität, verbesserten Geschmack und lockere Porung**. Die Backwaren sind bekömmlicher und halten länger frisch.



NEU: Baguette aus eigener Produktion

Seit kurzem gibt es qualitativ hochwertige Baguette-Brötchen (90 g) der Bäckerei Therese MÖlk im Brotfachgeschäft BAGUETTE. Durch eine **lange Teigreifzeit** ist dieses Gebäck besonders **saftig und flaumig**. Darüber hinaus verleiht es den Brötchen eine leicht **resche Kruste**.



Haus-Spezialität: Bestes Nussbrot

Das Nussbrot der Bäckerei Therese MÖlk ist eine **Roggen-Weizen-Mischung mit vielen Walnusskernen** (16%), die für hervorragenden **kernigen, feinerben Geschmack und nussiges Aroma** sorgen. Richtig zur Geltung kommt diese Brot-Spezialität in Kombination mit Wein, Käse, Trauben, Salat sowie Butter – auch mit Honig.



Neue Bäckerei Therese MÖlk in Völs

ein Produktionsbetrieb von **MPREIS**

Therese MÖlk gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei

modernste Bäckerei Österreichs und größte Bäckerei in Tirol

Brotspezialitäten der **Premiummarke „Bäckerei Therese MÖlk“** gibt es in den **Brotfachgeschäften BAGUETTE**

MPREIS-Supermärkte führen klassisches Brotsortiment mit dem **Label „alpenbäckerei“** zum günstigen Preis

Zielsetzung: **qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten** zu angemessenem Preis



Das Premium-Brotsortiment der Marke „Bäckerei Therese MÖlk“ gibt es im Brotfachgeschäft BAGUETTE.

Ist dunkles Brot gesünder?

Mit Farbstoffen gefärbte Brote sehen gesünder aus. Ein Irrglaube, der dazu verleiten kann gefärbtes Brot zu kaufen – ohne es zu wissen. Die dunkle Farbe kann nicht mit „gesünder“ gleichgesetzt werden. **Der Nährwert hängt von den Inhaltsstoffen ab**. Die Bäckerei Therese MÖlk verzichtet bewusst auf den **Zusatz von Farbstoffen**. Diese Natürlichkeit sieht und schmeckt man.



Roggenmischbrote mit vergleichbarem Mehl-Mischverhältnis und ähnlichen Zutaten. Das rechte Brot wurde gefärbt! Foto: Patrick Saringer

Werkstatt für süße Glücksgefühle

Qualitativ hochwertige Süßwaren werden in der Konditorei Therese MÖlk in Völs hergestellt.

Linzeraugen, Sandkipferln und Bananentorten sind **beliebte Produkte der hauseigenen Konditorei Therese MÖlk**. Konditormeister Markus Kollin ist mit seinem Team im Frühjahr 2014 ins neue Betriebsgebäude der Bäckerei Therese MÖlk in Völs übersiedelt.



Exquisiter Genuss: Sachertorte vom Konditormeister in edler Holzkiste.

Auch beim süßen Gebäck sorgt die Verbindung von **moderner Technologie und traditionellem Handwerk** für höchste Qualität. Die Produktpalette wird laufend erweitert.

Stark regional

Alle süßen Produkte werden vom Konditormeister nach **hauseigenen Rezepturen – ohne Fertigmischungen** gebacken. Es werden möglichst regionale und **ausschließlich hochwertige Zutaten** verwendet. Gebacken wird mit Marmelade aus Tirol, Freiland-Eiern aus Österreich und heimischen Kürbiskernen. In der Konditorei There-

se MÖlk wird Rindergelatine anstelle von Schweinegelatine verwendet.

Beeren der Saison

Täglich frische Ribisel- und Erdbeer-Schnitten gibt es **jetzt in allen BAGUETTE-Filialen**. Weiters werden Cremeschnitten, Dinkelstangerln, Müslitaler, Thereses Haustorte sowie die Sachertorte vom Konditormeister angeboten.

Süßes bei MPREIS

In den **MPREIS-Supermärkten** sind **klassische Linzeraugen** sowie eine **TK-Sachertorte aus der hauseigenen Konditorei** mit dem Label „alpenbäckerei“ erhältlich.



Mit viel Liebe und Handarbeit wird der Klassiker Sandkipferl in der Konditorei Therese MÖlk hergestellt. Fotos (8): Kathrin Auer

Natürliches Brot & Gebäck

Skeleton-Europameisterin Janine Flock **schätzt das Gebäck der Bäckerei Therese MÖlk**. „Ein ausgewogenes Frühstück gehört für mich zum optimalen Tagesbeginn. **Natürliches Brot** darf nicht fehlen, darum bevorzuge ich Tiroler Brot der Bäckerei Therese MÖlk. **Da weiß ich, was drin ist und es schmeckt.**“



Profi-Sportlerin Janine Flock ist vom Brot der Tiroler Bäckerei Therese MÖlk begeistert.