

# Bäckerei Therese MÖLK: natürliches Brot

Qualitativ erstklassiges und natürliches Brot wird gebacken.

Ernährungsbewusste Brot-Esser wünschen sich ein gesundes Nahrungsmittel und legen Wert auf abwechslungsreiches Angebot.

Die neue Bäckerei Therese MÖLK, ein Produktionsbetrieb von MPREIS in Völs / Tirol, wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht.

## Garantiert natürlich

Viele der heutigen Backwaren sind mit künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren und Farbstoffen versehen. Die Bäckerei Therese MÖLK besinnt sich ganz bewusst auf traditionelle Methoden, um schmackhaftes und natürliches Brot garantieren zu können. Statt fertigen Backmischungen werden nach hauseigenen Rezepturen ausschließlich hochwertige Rohstoffe und beste Zutaten verarbeitet, bevorzugt aus der Region.

## Ohne Zusatzstoffe

Brotbacken geht mit Zusatzstoffen schneller und billiger. Deshalb hat die Industrie viele künstliche Backhilfsmittel auf den Markt gebracht. Heute erleichtern Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren die Brotherstellung. Auch bei Bio-Brotten, biologischem Kleingebäck und Bio-Feinbackwaren sind lt. EG-Öko-Verordnung 36 Le-

*Mit Liebe,  
ohne künstliche Zusatzstoffe!*



**Alle Brote der Bäckerei Therese MÖLK** werden mit natürlichen Zutaten gebacken.



**Alpenspitz:** die wertvolle Alternative zum Kornspitz der Bäckerei Therese MÖLK. Ganz natürlich – ohne Zugabe von Farbstoffen

Fotos (2): Kathrin Auer

bensmittelzusatzstoffe zulässig, z.B. E300 Ascorbinsäure oder E422 Glycerin.

## Clean Label

Natürliche Brotspezialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe haben für die Unternehmerfamilie MÖLK einen hohen Stellenwert. Mit eigenem Natursauerteig und langer Teig-Reife-Zeit, dem Slow-Baking-Prinzip, setzt die Bäckerei Therese MÖLK ganz bewusst auf traditionelle Herstellung, um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.

Der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren stellt eine große Herausforderung dar und erfordert hohe Backkunst. Derzeit ist die Bäckerei Therese MÖLK die einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt.

## Ist dunkles Brot gesünder?

Mit Farbstoffen gefärbte Brote sehen gesünder aus, sind es aber nicht. Ein Irrglaube, der dazu verleiten kann, gefärbtes Brot zu kaufen – ohne es zu wissen. Die dunkle Farbe des

Brotessens kann vielfach nicht mit gesünder gleichgesetzt werden. Der Nährwert hängt von den Inhaltsstoffen ab. Die Bäckerei Therese MÖLK setzt auf hochwertige Rohstoffe. Da die Bäckerei Therese MÖLK niemanden täuschen will, wird bei Brot und Gebäck auf den Zusatz von Farbstoffen verzichtet. Diese Natürlichkeit sieht und schmeckt man. WERBUNG



**Die Bäckerei Therese MÖLK** verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren.

Foto: Lukas Schaller



**THERESE MÖLK**

Bäckerei | Konditorei seit 1925 | Völs

**Hochwertiges Brot** wird in der Bäckerei Therese MÖLK gebacken.

Foto: Bäckerei Therese MÖLK

## Neue Bäckerei Therese MÖLK

- ein Produktionsbetrieb von MPREIS
  - Therese MÖLK gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei
  - modernste Bäckerei Österreichs
  - größte Bäckerei in Tirol
  - 120 Mitarbeiter in Bäckerei und Konditorei
  - Brotspezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese MÖLK“ gibt es in den Brotfachgeschäften BAGUETTE
  - MPREIS-Supermärkte führen klassisches Brotsortiment mit dem Label „alpenbäckerei“ zu günstigen Preisen
  - Zielsetzung: qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten zu angemessenem Preis
- [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



**Beides Roggenmischbrote** mit vergleichbaren Zutaten – das rechte Brot wurde gefärbt!

Foto: P. Saringer

## Innovativ aus Tradition

Die Bäckerei Therese MÖLK hält die alte Bäcker-Tradition hoch, verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und investiert viel Zeit!

Nur so kann auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden. Die Brot-Spezialitäten der neuen Bäckerei Therese MÖLK sind nicht biologisch, dafür bieten sie natürlichen Geschmack.