

Natürliches Brot bei MPREIS - neue Bäckerei Therese Mölk

Qualitativ erstklassiges und natürliches Brot & Gebäck



MPREIS hat natürliches Brot & Gebäck: durch traditionelle Herstellung, Verwendung von Natursauerteig und lange Teig-Reife-Zeit kann auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet werden.

Fotonachweis: Bäckerei Therese Mölk

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 / Nordtirol, wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht.

Die Südtiroler MPREIS-Supermärkte werden mit bestem Brot und Gebäck der Bäckerei Therese Mölk versorgt.

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.

Derzeit ist die Bäckerei Therese Mölk die **einzige Großbäckerei in Nordtirol**, die ohne Emulgatoren bäckt. Der Ver-

zicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren stellt eine große Herausforderung dar und erfordert hohe Backkunst.



Alle Brote bei MPREIS werden mit natürlichen Zutaten in der Bäckerei Therese Mölk gebacken.

Fotonachweis: Kathrin Auer

Qualität aus Tradition

Natürliche Brotspezialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe haben für die Unternehmerfamilie Mölk einen hohen Stellenwert. Mit **eigenem Natursauerteig und langer Teig-**



Wie anno dazumal werden köstliche Butterzöpfe von Bäckern per Hand geflochten.

Fotonachweis: Bäckerei Therese Mölk

Reife-Zeit - dem Slow-Baking-Prinzip, setzt die Bäckerei Therese Mölk ganz bewusst auf **traditionelle Herstellung** um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.



Beste Qualität und erstklassiger Geschmack durch 7 bis 10 Stunden Teig-Reife-Zeit.

Fotonachweis: Kathrin Auer

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 Zusatz-

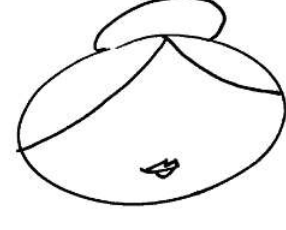
stoffe verzichtet werden.

Brot mit viel natürlichem Geschmack und einem Mehr für die Gesundheit wird in der neuen Bäckerei Therese Mölk gebacken und in den MPREIS-Supermärkten verkauft.

MPREIS bietet hochwertiges Brot der neuen Bäckerei Therese Mölk

- ein Produktionsbetrieb von MPREIS
- modernste Bäckerei Österreichs
- größte Bäckerei in Nordtirol
- **MPREIS-Supermärkte** bieten das klassische Brotsortiment zum günstigen Preis mit dem Label „alpenbäckerei“- und Brotspezialitäten der **Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“** – alle Brote werden in der **neuen Bäckerei Therese Mölk gebacken**
- Zielsetzung: qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten zum angemessenen Preis

www.therese-moelk.at



THERESE MÖLK

Bäckerei | Konditorei seit 1925