

NEU bei BAGUETTE:
das Urkornbrot –
reich an Proteinen
und Mineralstoffen.



Durch traditionelle Herstellung,
Verwendung von Natursauer-
teig und langer Teig-Reife-Zeit
kann die Bäckerei Therese Mölk
auf künstliche Zusatzstoffe und
Emulgatoren verzichten.



Bäckerei Therese Mölk

REGIONAL & NATÜRLICH

Ernährungsbewusst. Viele Brot-Esser wünschen sich ein gesundes und regionales Nahrungsmittel. Die Bäckerei Therese Mölk von MPREIS wird diesen Ansprüchen gerecht.

Viele der heutigen Backwaren sind mit künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren und Farbstoffen versehen. Die Bäckerei Therese Mölk, ein Produktionsbetrieb von MPREIS in Völs, besinnt sich ganz bewusst auf traditionelle Herstellungsmethoden, um schmackhaftes und natürliches Brot garantieren

zu können. Statt fertigen Backmischungen werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe und beste Zutaten verarbeitet – bevorzugt aus der Region.

Genial regional. Das Mehl stammt zu 100 Prozent aus Österreich, Topfen und Milch kommen aus Tirol, wie auch das Gemüse für das Kartoffel- und Vollkornbrot mit Karotten. Es werden ausschließlich österreichische Freiland Eier verwendet und die Marmelade für Süßspeisen und Krapfen kommt von Darbo aus dem Tiroler Unterland. Gebacken wird in der Bäckerei in Völs.

Garantiert natürlich. Natürliche Brot-Spezialitäten

ohne künstliche Zusatzstoffe, Emulgatoren und Farbstoffe haben für die Unternehmerfamilie Mölk einen hohen Stellenwert. Mit eigenem Natursauer- teig und langer Teig-Reife- Zeit, dem sogenannten Slow-Baking-Prinzip, setzt die Bäckerei ganz bewusst auf traditionelle Herstellung, um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.

Innovativ aus Tradition. Die Bäckerei Therese Mölk hält die alte Bäcker-Tradition hoch, verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und investiert viel Zeit in die Zubereitung. Nur so kann auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden. Die regionalen Brot-Spezialitäten

der Bäckerei Therese Mölk bieten natürlichen Geschmack und tragen zur Gesundheit bei.

Spezialitäten. Schmackhafte und gesunde Brot-Spezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“ gibt es in den Brotfachgeschäften BAGUETTE. Zudem führen die MPREIS-Supermärkte ein klassisches Brotsortiment mit dem Label „alpenbäckerei“ zu günstigen Preisen. ■



Die Bäckerei Therese Mölk verarbeitet hochwertige regionale Rohstoffe.

KONTAKT

Bäckerei Therese Mölk
Tel.: 050321-0
info@baguette.at
www.therese-moelk.at