

# Künstliche Zusatzstoffe haben hier keinen Platz

Die Bäckerei Therese MÖlk in Völs setzt bei der Produktion von Brot und Gebäck ganz bewusst auf hochwertige Rohstoffe und regionale Zutaten.

**Innsbruck** – Ernährungsbewusste Brotesser wünschen sich ein gesundes Nahrungsmittel und legen Wert auf abwechslungsreiches Angebot. Die Bäckerei Therese MÖlk besinnt sich auf das alte Bäckerhandwerk und kann dadurch auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichten. Statt fertiger Backmischungen werden nach hauseigenen Rezepturen ausschließlich hochwertige Rohstoffe und bevorzugt regionale Zutaten verarbeitet.

Für Brot und Gebäck der Bäckerei Therese MÖlk wird beste Qualität verarbeitet, bevorzugt aus der Alpenregion Tirol bzw. Österreich. Weizen- und Roggenmehl stammen zu 100 Prozent aus österreichischem Anbau, Konfitüre von Darbo aus Tirol. Verwendet werden österreichische Freilandeier sowie Honig und Kürbiskerne aus Österreich.

Natürliche Brotspezialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe haben für die Unternehmerfamilie MÖlk einen hohen Stellenwert. Mit eigenem Natur-Sauerteig und langer Teigreifezeit setzt die Bäckerei Therese MÖlk ganz



Traditionelle Herstellung und lange Teigreifezeit sind ein Credo der Bäckerei MÖlk.

Foto: Saringer

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“, betont Mathias MÖlk, Geschäftsführer der Bäckerei Therese MÖlk.

Die Bäckerei Therese MÖlk hält die alte Bäckertradition hoch, verwendet ausschließ-

lich natürliche Zutaten und investiert viel Zeit für's Brotbacken. Nur so kann auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden. Die Brotspezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese MÖlk“ gibt es tirolweit in den Brotfachgeschäften Baguette. (TT)