

Regional & natürlich

GESCHMACK PUR

Ursprünglich. Die Bäckerei Therese MÖlk in Völs, ein Produktionsbetrieb von MPREIS, bäckt qualitativ erstklassiges und natürliches Brot & Gebäck.

Ernährungsbewusste Brot-Esser wünschen sich ein gesundes Nahrungsmittel und legen Wert auf abwechslungsreiches Angebot. Die Bäckerei Therese MÖlk in Völs wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht. Mit eigenem Natur-Sauerteig und langer Teig-Reife-Zeit setzt die Bäckerei Therese MÖlk ganz bewusst auf traditionelle Herstellung, um höchsten Kundenansprüchen ge-

recht zu werden – und ist damit die einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt.



Regionale Zutaten. Die Bäckerei Therese MÖlk besinnt sich auf das alte Bäckerhandwerk und kann dadurch auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichten.

Statt fertigen Backmischungen werden nach hauseigenen Rezepturen ausschließlich hochwertige Rohstoffe und bevorzugt regionale Zutaten verarbeitet. 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.

Überall zu haben. Die Brotspezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese MÖlk“ gibt es tirolweit in allen Baguette-Filialen. ■