

Bio Wachauer Laib.
16 Brotsorten wurden in
den Baguette Filialen auf
Bio-Qualität umgestellt.



Wenn Pur auf *Bio trifft*

ZUKUNFTSORIENTIERT. Die Bäckerei Therese Mölk geht jetzt noch einen weiteren Schritt in Richtung Natur und stellt einen Großteil des Brotsortiments in den Baguette Filialen auf Bio Qualität um. Dazu ist Therese Mölk die erste BIO AUSTRIA zertifizierte Bäckerei in Tirol.

Natur. Handwerk. Zeit. Genau das und sonst nichts steckt im puren Brot von Therese Mölk ohne künstliche Zusatzstoffe. Jetzt geht man noch einen Schritt weiter und bäckt einen Großteil des Baguette Sortiments mit Bio-Zutaten aus streng kontrolliertem Anbau. Das schmeckt nicht nur gut, sondern schont auch die Umwelt.



WAS HEISST BIO?

Unter allen Landbewirtschaftungsformen gilt die biologische Landwirtschaft als die umweltschonendste. Bio ist aber mehr als nur Verzicht auf Chemie. Ganzheitlich vernetztes Denken und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf mit einer vielfältigen Struktur sind die Grundlagen und die Voraussetzungen für eine erfolgreiche biologische Landwirtschaft. Reines Wasser, gesunde Böden, Schutz des Klimas und ein Artenreichtum sind Zusatzleistungen der biologischen Landwirtschaft von denen wir alle profitieren.



Bio aus Österreich. Therese Mölk ist Tirols erste BIO AUSTRIA zertifizierte Bäckerei. Über 94 Prozent der verwendeten Bio-Rohstoffe für Bio-Backwaren kommen aus Österreich. Darunter Mehl, Freiland Eier, Milchprodukte, Saaten und Schrote und diverse andere Zutaten. Therese Mölk und Baguette sorgen außerdem dafür, dass die Bio-Brote für alle leistbar sind, weil mit ihren Lieferanten bestmögliche Preise ausverhandelt und an die Kunden weitergeben werden.

Bio ist natürlich. Biologisch wirtschaften heißt: das Grundwasser und die Böden schonen und das Klima schützen. Die Bio-Bauern düngen organisch und verzichten auf

chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Strenge Bio-Kontrollen sichern die hohe Qualität: Wo „Bio“ drauf steht, ist garantiert auch „Bio“ drin.

Bio ist gesund. Bio-Lebensmittel sind gentechnikfrei und haben einen besonders hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt.

Wissenschaftliche Studien beweisen ihren gesundheitsfördernden Einfluss auf den Menschen. „Pures Brot mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau leistet einen wertvollen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung und zu einem verantwortungsvollen Umgang mit

WER IST BIO AUSTRIA?

BIO AUSTRIA ist der Verband der österreichischen Biobauern und Biobäuerinnen. Mit rund 12.500 Mitgliedern, bezogen auf die Mitgliederzahl, ist er der größte Bioverband Europas und repräsentiert mehr als die Hälfte der heimischen Bio-Landwirtschaft. Alle BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetriebe produzieren eine besondere Qualität, denn sie erfüllen zusätzlich zu den EU-Bio-Richtlinien die höheren Produktionsrichtlinien des Verbands. Weitere Infos unter: www.bio-austria.at

der Natur“ weiß Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk.

Bio ist Genuss. Es ist kein Zufall, dass immer mehr Spitzenköche ihre Gäste mit Bio-Lebensmitteln verwöhnen. Nicht nur Gourmets schmecken den Unterschied zu konventionell hergestellten Produkten. Umso schöner, wenn man beim Genießen gleichzeitig weiß, dass man die Natur und das Klima schützt. Die Bio Brote sind in allen Baguette-Filialen erhältlich. ★

KONTAKT

Bäckerei Therese Mölk

Facebook: /BaeckereiThereseMoelk

Instagram: @theresemoelk

www.therese-moelk.at