

Lust auf **Bio aus Tirol**

HEIMATLIEBE. Regionalität wird bei Therese Mölk großgeschrieben: Tiroler BIO vom BERG Bauern bauen Bio-Getreide an, welches die Therese Mölk Bäcker zu purem Brot backen.

Getreidesorten aus kontrolliert biologischem Anbau tragen mit ihrem hohen Nähr- und Vitalstoffgehalt zu einer ausgewogenen und gesundheitsbewussten Ernährung bei. Wie alle Therese Mölk Brote kommen auch die BIO vom BERG Backwaren ohne künstliche Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. „Natur, Handwerk, Zeit: Unser Leitsatz passt so perfekt zum Bio-Gedanken wie die Berge zu Tirol“, bringt Bäckerleiter Mathias Mölk die Unternehmensphilosophie auf den Punkt.



Das Bio Alpenkraft Vollkornbrot, das Bio Vollkornweckerl sowie der Bio Topfenstrudel sind in allen Baguette Filialen erhältlich.

Partner. Seit 2001 arbeiten MPREIS und Bioalpin erfolgreich bei der Vermarktung Tiroler Bioprodukte unter der

Marke „BIO vom BERG“ zusammen – seit letztem Jahr auch beim Anbau von Bio-Getreide. „Unsere Bio-Bauern

bauen hochwertiges Speisegetreide an und schauen gleichzeitig auf die Umwelt. Sehr wichtig ist für uns ein professioneller Partner in der Verarbeitung“, so Heinz Gstir, Obmann von BIO vom BERG und selbst Bio-Bauer. Erhältlich bei Baguette. ★

KONTAKT

Bäckerei Therese Mölk

facebook:
/BaeckereiThereseMoelk

Instagram:
@theresemoelk

www.therese-moelk.at

Exklusiv in Ihrem Baguette
www.therese-moelk.at



PURES BROT AUS BIO-MEHL.

Vom Bio-Bauern über die Mühle zur Bäckerei – und am Ende in aller Munde: Wenn sich Therese Mölk und BIO vom BERG auf der Bäckerschaukel treffen, freut sich auch Ihr Gaumen. Kosten Sie unser BIO vom BERG Brotsortiment exklusiv bei Baguette.

Solange das Bio-Mehl reicht.

SONST NICHTS.

Find us on