

# Neue Bäckerei Therese Mölk

Qualitativ erstklassiges und zugleich natürliches Brot wird gebacken.

Nach dem Großbrand der MPREIS-Bäckerei nahm die neue Bäckerei Therese Mölk 2013 den Betrieb auf.

## Modernste Bäckerei Österreichs

Die größte Bäckerei Tirols und modernste Bäckerei Österreichs wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Verbindung zwischen moderner Produktion und dem traditionellen Bäckerhandwerk stehen im Vordergrund.

## Alte Handwerkskunst

Qualitativ hochwertiges Brot zu backen benötigt vor allem eines: viel Zeit!

Aus diesem Grund setzt die neue Bäckerei Therese Mölk auf das Slow-Baking-Prinzip. Die Brote werden mit dem eigenen Natursauerteig (20 Stunden Reifezeit) zubereitet und den Teiglingen gibt man die nötige Zeit sich zu entwickeln (7-10 Stunden Reifezeit).

## Qualität durch Tradition

Diese traditionellen Methoden sorgen für einen unverwechselbaren Geschmack, eine lockere Porung, eine reiche Kruste und machen die Brote besonders saftig und bekömmlich.

Darüber hinaus wird der Großteil der Brotspezialitäten



**Brotspezialitäten der neuen Marke „Bäckerei Therese Mölk“ sind in den Brotfachgeschäften BAGUETTE erhältlich.**

per Hand von Bäckern aufgewirkt, getaucht oder gedreht. Der Butterzopf wird wie anno dazumal von Hand geflochten.

## Natürlich und regional

Studien zeigen, dass den Konsumenten bei Brot Natürlichkeit und Regionalität sehr wichtig sind. Durch die traditionellen Herstellungsmethoden kann in der Bäckerei Therese Mölk auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet und somit höchsten Kundenansprüchen gerecht werden.

## Ohne Emulgatoren

Es ist eine große Herausforderung und hohe Backkunst, Brote ohne Emulgatoren zu backen. Derzeit ist die Bäckerei Therese Mölk die einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt.

Auch bei den Rohstoffen achtet man auf höchste Qualität. Es werden ausschließlich Zutaten bester Güte verarbeitet, bevorzugt von regionalen Produzenten.

## Brotfachgeschäft BAGUETTE

Der Verkauf von Brot- und Gebäcksorten der Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“ erfolgt über die Brotfachgeschäfte BAGUETTE.

Es werden qualitativ erstklassige Spezial-Brotsorten mit langer Teigreifezeit angeboten. Dieses vorzügliche Gebäck wird zum Großteil per Hand von Bäckern aufgewirkt, getaucht oder gedreht.

## Brotingebot bei MPREIS

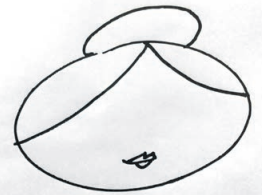
In den MPREIS-Supermärkten wird unter der Marke „alpenbäckerei“ ein klassisches Brotsortiment zu günstigen Preisen verkauft. Erhältlich sind eine Auswahl der wichtigsten Brotsorten.

WERBUNG



**Wie anno dazumal werden köstliche Butterzöpfe von Bäckern per Hand geflochten.**

Fotos (3): Bäckerei Therese Mölk



THERESE MÖLK

Bäckerei | Konditorei seit 1925 | Völs

**Hochwertiges Brot** der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb von MPREIS.

## Neue Bäckerei Therese Mölk

- ein Produktionsbetrieb von MPREIS
- Therese Mölk gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei
- modernste Bäckerei Österreichs
- größte Bäckerei in Tirol
- 80 Mitarbeiter in Bäckerei und Konditorei
- Brotspezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“ gibt es in den Brotfachgeschäften BAGUETTE
- MPREIS-Supermärkte führen klassisches Brotsortiment mit dem Label „alpenbäckerei“ zu günstigen Preisen
- Zielsetzung: qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten zu angemessenem Preis anzubieten



**Handwerkstradition:** Brotspezialitäten werden zum Großteil händisch aufgewirkt.

## Garantiert natürlich

Die Natürlichkeit der Brot- und Gebäcksorten liegt der Bäckerei Therese Mölk sehr am Herzen. Aus diesem Grund wird auf künstliche Zusatzstoffe (Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen), Emulgatoren und Farbstoffe verzichtet – weniger ist mehr!

[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

*Psssst!  
Bitte nicht stören!*



**Beste Qualität und erstklassigen Geschmack** durch 7 - 10 Stunden Reifezeit.

Fotos (2): Kathrin Auer