



THERESE MÖLK
Pures Brot.

REGIONALE BACKWAREN AUS DEM HAUSE THERESE MÖLK INTERNATIONAL AUSGEZEICHNET.

Die Teilnahme am internationalen Brotwettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG war auch dieses Jahr ein großer Erfolg für die Bäckerei Therese MÖlk. Alle 14 eingereichten Backwaren wurden mit Medaillen prämiert, sechs davon erhielten die höchste Auszeichnung in Gold. Besonders stolz sind die Therese MÖlk Konditoren auf die Auszeichnung von zwei ganz speziellen, regionalen Produkten, die mit 100% Tiroler Freilandeiern gebacken werden.

Völs, 22.09.2021 – Seit 2014 nimmt die Bäckerei Therese MÖlk am internationalen Brotwettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG teil und verbucht jährlich großartige Erfolge. Zu den sechs mit Gold prämierten Backwaren zählen der Alpenbäckerei Rosinenlaib, der Nussstrudel, die Schnittbrote Sonnenblumenbrot und Hausbrot sowie die süßen Konditorei-Waren Linzer- und Dinkelstangerl.

Strenge Qualitätsprüfung.

Nur ein überdurchschnittlich gutes Lebensmittel erhält eine Medaille von der Experten-Jury. Die Auszeichnung "DLG-prämiert" wird ausschließlich an Produkte vergeben, die die strengen Qualitätskriterien – sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung – erfüllen. Mit ihren internationalen Tests ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa.

Die Marke Alpenbäckerei – aus dem Hause Therese MÖlk.

Erhältlich sind die ausgezeichneten Backwaren unter dem Label Alpenbäckerei in allen MPREIS, miniM und T&G Märkten. Die Marke Alpenbäckerei stammt aus dem Hause Therese MÖlk und steht gleichermaßen für regionale Rohstoffe und Brote ohne künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Emulgatoren.

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Floraniweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Gold-Medaille: Alpenbäckerei Linzer- und Dinkelstangerl mit Tiroler Freilandeier.

Im Hause MÖlk wird Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz großgeschrieben. Bereits 94% der Zutaten kommen aus Österreich. Als eine von wenigen Großbäckereien in Österreich verarbeitet Therese MÖlk dabei ausschließlich österreichische Freilandeier. Für die süßen Alpenbäckerei Linzer- und Dinkelstangerl kommen sogar 100% Freilandeier direkt aus Tirol zum Einsatz. Die beiden regionalen Produkte wurden mit der höchsten Auszeichnung in Gold prämiert. „Wir freuen uns, für ausgewählte Produkte Tiroler Freilandeier – direkt vom Bauernhof – verarbeiten zu können. Dass diese Produkte nun auch von DLG ausgezeichnet wurden, gibt uns Recht. Regionalität und Qualität passen einfach zusammen!“, erklärt Mathias MÖlk, Miteigentümer der Firma MPREIS.

Internationale DLG-Auszeichnung 2021 für die Backwaren der Bäckerei Therese MÖlk:

6 x Gold-Medaille

- Alpenbäckerei Rosinenlaib
- Alpenbäckerei Nussstrudel
- Alpenbäckerei Linzerstangerl 5er
- Alpenbäckerei Hausbrot geschnitten
- Alpenbäckerei Dinkelstangerl 5er
- Alpenbäckerei Sonnenblumenbrot geschnitten

8 x Silber-Medaille

- Alpenbäckerei Weißbrot geschnitten
- Alpenbäckerei Steinofenbrot geschnitten
- Alpenbäckerei Muffin mit Schokodrops 2er
- Alpenbäckerei Muffin marmoriert 2er
- Alpenbäckerei Linzertorte
- Alpenbäckerei Wachauerlaib geschnitten
- Alpenbäckerei Krustenbrot geschnitten
- Alpenbäckerei Kornbrot geschnitten

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Floraniweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Weitere Informationen unter:

www.therese-moelk.at

<https://www.dlg.org>

Foto: Alpenbäckerei Linzerstangerl und Dinkelstangerl.

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk

Bildunterschrift: Die hervorragende Qualität der Backwaren der Bäckerei Therese MÖlk wurde von der internationalen DLG Fach-Jury mit Medaillen ausgezeichnet. Die Alpenbäckerei Linzer- und Dinkelstangerl mit Tiroler Freilandei erreichten die höchste Auszeichnung in Gold.

Über Bäckerei Therese MÖlk

Die Bäckerei Therese MÖlk ist ein 2013 neu errichteter Produktionsbetrieb der Firma MPREIS in Völs bei Innsbruck. Nach der Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ wird pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe wie anno dazumal gebacken. Jährlich werden in der Bäckerei rund 12.000 Tonnen Brot und Gebäck aufbereitet und an die MPREIS-Supermärkte und Baguette-Brotfachgeschäfte in Tirol, Salzburg, Kärnten, Vorarlberg, Oberösterreich und Südtirol geliefert.

Nachhaltigkeit ist ein elementarer Teil der Unternehmensphilosophie. Durch modernste Technologien können 40 Prozent Energie gespart werden, ein eigenes Blockheizkraftwerk wird betrieben und eine Photovoltaikanlage am Dach und an der Fassade fängt jedes Jahr über 800.000 Kilowattstunden Sonne ein. Therese MÖlk bäckt zudem nicht für die Tonne und denkt damit weit über den Rand der Bäckerschaukel hinaus.

Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Florianiweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at