

PA 02.05.2019

NEU: Therese Mölk bäckt jetzt Bio-Brot für Baguette Filialen

Nach dem Start der Kooperation mit Bio vom Berg 2017 geht die Bäckerei Therese Mölk jetzt noch einen Schritt weiter und stellt einen Großteil des Brotsortiments in den Baguette Filialen auf Bio Qualität um. Darüber hinaus ist Therese Mölk die erste BIO AUSTRIA zertifizierte Bäckerei in Tirol.

PURES BROT AUS BIO-GETREIDE.

Natur. Handwerk. Zeit. Genau das und sonst nichts steckt im puren Brot ohne künstliche Zusatzstoffe. Jetzt geht man noch einen Schritt weiter und bäckt einen Großteil des Baguette Sortiments mit Bio-Zutaten aus streng kontrolliertem Anbau.

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, Saaten und Schrote uvm. Durch die kurzen Transportwege werden die CO₂-Emissionen so gering wie möglich gehalten.

BIO IST LEISTBAR.

Bio-Zutaten sind naturgemäß teurer als konventionelle Rohstoffe. Der Preisunterschied ergibt sich aus dem vergleichsweise aufwendigeren Anbau und den geringeren Erntemengen. Therese Mölk und Baguette sorgen aber dafür, dass die Bio-Brote für alle leistbar sind – weil mit ihren Lieferanten bestmögliche Preise ausverhandelt und diese 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 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.

Kosten Sie Ihre Lieblingssorte und schmecken Sie den Unterschied. Schön, dass Sie dabei auch die Natur und das Klima schützen. Erhältlich sind die puren Bio Brote in allen Baguette Filialen.

Foto: Das Reine Roggenbrot und weitere 17 Brotsorten werden in den Baguette Filialen ab sofort in Bio Qualität angeboten.

Fotonachweis: Patrick Saringer

Information zu 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

Weitere Informationen zum Projekt unter: <https://www.therese-moelk.at/nachhaltigkeit/biobrotsortiment.html>

Pressekontakt:

Stefanie Graber, BA

050321-4231

stefanie.graber@mpreis.at