

## **PURER GENUSS bei Baguette und MPREIS: Palmölfreie Faschingskrapfen ab sofort ohne künstliche Zusatzstoffe**

Die Bäckerei Therese MÖLK steht schon seit Jahren für Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Aus diesem Grund werden ab sofort auch die palmölfreien Faschingskrapfen nach dem Clean Label Prinzip, ohne Konservierungsmittel und ohne Emulgatoren, gebacken.

### **Clean Label:**

Bereits seit der Bäckerei Neueröffnung 2013 setzt Therese MÖLK auf die Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ und verzichtet bei allen Brot- und Gebäcksorten auf die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen und Emulgatoren. Jetzt geht man sogar einen Schritt weiter: Therese MÖLK **bäckt als einzige Großbäckerei in Tirol** Faschingskrapfen nach dem Clean Label Prinzip.

### **Palmölfreie Produktion:**

Weil für den Anbau von Palmöl tropischer Regenwald abgeholzt wird, ist das Fett aus der Ölpalme äußerst umstritten. Als nachhaltige Bäckerei hat sich Therese MÖLK aus diesem Grund dazu entschlossen für alle Krapfen zur Gänze auf Palmöl zu verzichten. Stattdessen wird beim Ausback-Öl eine Mischung aus pflanzlichen Ölen eingesetzt – darunter auch Sonnenblume und Raps.

### **Regionale Rohstoffe:**

Für die Herstellung der Krapfengebäcke werden nur beste Zutaten verwendet. Regionalität und Nachhaltigkeit nehmen auch hier einen ganz wichtigen Stellenwert ein: Das Mehl, die Butter, der Zucker und die Freilandeier stammen zu 100 % aus Österreich. Die Marmelade kommt von der Firma Darbo aus dem Tiroler Unterland. Darbo verwendet bei der Herstellung seiner Marmeladen ein altes Familienrezept, verzichtet auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel und setzt stattdessen auf einen hohen Fruchtanteil.

*„Mit der Umstellung auf palmölfreie Faschingskrapfen ohne die Zugabe von Konservierungsmitteln und Emulgatoren ist uns ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung natürliche, unbedenkliche Backwaren gelungen. Und das freut uns.“ Mathias MÖLK, Leiter Bäckerei Therese MÖLK.*

Erhältlich sind die palmölfreien Clean-Label-Krapfen in allen MPREIS und Baguette Filialen. Weitere Informationen unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

*Bilder: Krapfen1, Krapfen2 oder Krapfen3*

*Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖLK*

*Bildunterschrift: Therese MÖLK bäckt als einzige Großbäckerei in Tirol Faschingskrapfen ohne künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren.*

### **Pressekontakt:**

Stefanie Graber, BA

050321-4231

[stefanie.graber@mpreis.at](mailto:stefanie.graber@mpreis.at)