



THERESE MÖLK
Pures Brot.

JETZT NEU: THERESE MÖLK SCHNITT- BROTE IN BIO-QUALITÄT BEI MPREIS

Ab sofort stellt MPREIS die Alpenbäckerei Schnittbrote auf die Marke Therese MÖlk um. Denn diese werden in Bio-Qualität gebacken und in umweltfreundlichen Beuteln ausgeliefert. Die Bio Schnittbrote sind in sieben Sorten erhältlich.

Völs, 16.05.2022 – In der Bäckerei Therese MÖlk, einem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS, wird Nachhaltigkeit großgeschrieben: Über 94 Prozent der Rohstoffe stammen aus Österreich, stolze 34 Prozent werden sogar in Bio-Qualität angeliefert. Darüber hinaus besitzt das Familienunternehmen ein eigenes Bio-Feld, auf dem seit 2020 Bio-Getreide direkt am Bäckerei-Standort angebaut wird.

Aktuell gibt es 22 Therese MÖlk Bio-Brote in allen Baguette Filialen zu kaufen. Mit der Einführung der neuen Schnittbrote sind nun auch abgepackte Brote der Marke Therese MÖlk in Bio-Qualität in allen MPREIS Filialen erhältlich.

Nachhaltiges Produkt

Die neuen Therese MÖlk Schnittbrote sind eine echte Besonderheit: sie werden nicht nur in Bio-Qualität gebacken, sondern sind auch BIO AUSTRIA zertifiziert. Dieses Zertifikat zeichnet Produkte aus, die strengeren Vorgaben als den EU-Bio-Standards unterliegen. Mathias MÖlk, Miteigentümer der Firma MPREIS, freut sich über die Einführung der neuen Bio-Schnittbrote: „Das ist ein erster, wichtiger Schritt vielen Menschen mehr Bio-Produkte zu einem leistbaren Preis zugänglich zu machen. Unser Ziel ist es, den Bio-Anteil der Backwaren auf über 50 Prozent anzuheben.“

Große Vielfalt: Sieben Sorten ab sofort erhältlich

Bei den neuen Therese MÖlk Bio Schnittbroten können MPREIS Kund*innen zwischen sieben Sorten wählen: Bio Steinofenbrot, Bio Hausbrot, Bio Kornbrot, Bio Krustenbrot, Bio Sonnenblumenbrot, Bio Wachauerlaib und Bio Weißbrot. Schon bald komplettieren zwei Eiweißbrote das Sortiment. Wie bei allen Therese MÖlk Broten, wird auch bei den Bio Schnittbroten auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren verzichtet. Zudem sind sie bis zur letzten Scheibe geschnitten und in einem einheitlichen Material, das problemlos recycelt werden kann, verpackt.

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.

Foto: Bio Wachauerlaib

Fotonachweis: Bäckerei Therese Mölk

Bildunterschrift: Der Bio Wachauerlaib – eines von sieben Therese Mölk Schnittbrotten. Ab sofort in Bio-Qualität in allen MPREIS Filialen erhältlich.

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: <https://www.therese-moelk.at/pures-brot/schnittbrot.html>

Bäckerei Therese Mölk

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

Pressekontakt

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