



Natürlich. Ohne Zusatzstoffe



Krustenbrot
mit Natursauerteig



Wachauer klein
mit Natursauerteig
im Steinofen gebacken



Mehrkornbrot im Körberl
im Steinofen gebacken
mit Natursauerteig



Kürbiskrusterl
im Steinofen gebacken
mit Natursauerteig



Sonnenblumenweckerl
mit Natursauerteig



Vinschgerl mit Tiroler Brotklee
mit Natursauerteig
im Steinofen gebacken



Thereses Vollkornbrot
mit frischen Tiroler Karotten
langzeitgeführt



Haferzwilling
mit Natursauerteig



Olivia
mit grünen Oliven
und kaltgepresstem
Olivenöl



Finnenbrot hell
mit erlesenen
Sonnenblumenkernen



Reines Roggenbrot
mit Natursauerteig
im Steinofen gebacken



Kürbiskracher
mit österreichischen Kürbiskernen

Baguette
BROT · CAFE · SNACK



Brotspezialitäten der Tiroler Bäckerei Therese Mölk sind in allen Baguette Brotfachgeschäften erhältlich. Alle Brote sind garantiert natürlich. Ohne künstliche Zusätze.

Natürlich

Wir backen ganz natürlich. Auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren wird verzichtet.

Regional

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Rohstoffe, bevorzugt aus der Alpenregion Tirol.

Traditionell

Wir geben dem Teig viel Zeit zum Reifen. Die lange Teigreifezeit macht unser Brot einzigartig saftig, locker und sorgt für ein besonderes Aroma unserer Backwaren. Gebacken wird überwiegend traditionell im Steinofen.

www.therese-moelk.at



THERESE MÖLK
Bäckerei | Konditorei seit 1925