

Brote wie das Wurzelbrot werden per Hand von Bäckern aufgewirkt, getaucht und gedreht.



Brotspécialitäten der Marke „Bäckerei Therese MÖlk“ sind in den Brotfachgeschäften BAGUETTE erhältlich.



## NEUE BÄCKEREI THERESE MÖLK

- ein Produktionsbetrieb von MPREIS
  - **Therese MÖlk** gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei
  - **modernste Bäckerei** Österreichs
  - **größte Bäckerei** in Tirol
  - **120 Mitarbeiter** in Bäckerei und Konditorei
  - Brotspécialitäten der **Premiummarke „Bäckerei Therese MÖlk“** gibt es in den Brotfachgeschäften **BAGUETTE**
  - **MPREIS-Supermärkte** führen klassisches Brotsortiment mit dem **Label „alpenbäckerei“** zu günstigen Preisen
  - **Zielsetzung:** qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten zu angemessenem Preis anzubieten
- [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

## Bäckerei Therese MÖlk

# NATÜRLICHES BROT & GEBÄCK

**Ernährungsbewusst.** Viele Brot-Esser wünschen sich ein gesundes Nahrungsmittel und legen Wert auf ein abwechslungsreiches Angebot. Die neue Bäckerei Therese MÖlk, ein Produktionsbetrieb von MPREIS in Völs, wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht.

Viele der heutigen Backwaren sind mit künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren und Farbstoffen versehen. Die Bäckerei Therese MÖlk besinnt sich ganz bewusst auf tradi-

tionelle Methoden um schmackhaftes und natürliches Brot garantieren zu können. Statt fertigen Backmischungen werden ausschließlich nach hauseigenen Rezepturen hochwertige Rohstoffe

und beste Zutaten verarbeitet, bevorzugt aus der Region.

**Ohne Zusatzstoffe.** Brotbacken geht mit Zusatzstoffen schneller und billiger. Deshalb hat die Industrie viele

künstliche Backhilfsmittel auf den Markt gebracht. Heute erleichtern Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren die Brotherstellung. Auch bei Bio-Brotten, biologischem Kleingebäck und Bio-Feinbackwaren sind laut EG-Öko-Verordnung 36 Lebensmittelzusatzstoffe zulässig, zum Beispiel E300 Ascorbinsäure oder E422 Glycerin.

**Garantiert natürlich.** Natürliche Brotspécialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe haben für die Unternehmerfamilie MÖlk einen hohen Stellenwert. Mit eigenem Natur-Sauerteig und langer Teig-Reife-Zeit – dem Slow-Baking-Prinzip – setzt die Bäckerei Therese MÖlk ganz bewusst auf traditionelle



Durch traditionelle Herstellung, Verwendung von Natur-sauerteig und lange Teig-Reife-Zeit kann auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet werden.

Herstellung, um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden. Der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren stellt eine große Herausforderung dar und erfordert hohe Backkunst. Derzeit ist die Bäckerei Therese MÖlk die einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt.

**Ist dunkles Brot gesünder?** Mit Farbstoffen gefärbte Brote sehen gesünder aus, sind es aber nicht. Ein Irrglaube, der dazu verleiten kann gefärbtes Brot zu kaufen – ohne es zu wissen. Die dunkle Farbe des Brotes kann vielfach nicht mit gesünder gleichgesetzt werden. Der Nährwert hängt von den Inhaltsstoffen ab. Die Bäckerei Therese MÖlk

setzt auf hochwertige Rohstoffe. Da die Bäckerei Therese MÖlk niemanden täuschen will, wird bei Brot und Gebäck auf den Zusatz von Farbstoffen verzichtet. Diese Natürlichkeit sieht und schmeckt man.

**Innovativ aus Tradition.** Die Bäckerei Therese MÖlk hält die alte Bäcker-Tradition hoch, verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und investiert viel Zeit in der Herstellung! Nur so kann auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden. Die Brot-Spezialitäten der neuen Bäckerei Therese MÖlk bieten viel natürlichen Geschmack und ein Mehr für die Gesundheit.

ANZEIGE



Beides Roggenmischbrote mit vergleichbarem Mehl-Mischverhältnis und ähnlichen Zutaten. Das rechte Brot wurde gefärbt!

OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZ- ODER FARBSTOFFE!



THERESE MÖLK  
Bäckerei | Konditorei seit 1925

ALPENSPITZ  
NEU AUS DER BÄCKEREI  
THERESE MÖLK

UNSERE WERTVOLLE ALTERNATIVE ZUM KORNSPITZ

[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

Erhältlich bei Baguette