

GENUSS

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Georges Auguste Escoffier (französischer Meisterkoch)

Neue Nachhaltigkeit

aus purem Brot von gestern

Auch Brot von gestern kann eine zweite Chance erhalten. Bei Theresese Mölk landet es nicht in der Tonne, sondern wird zu einem hochwertigen neuen Produkt verarbeitet. „Frau Rosis“ Ansatz-Destillat ist hausgemacht und wird in einem aufwändigen Verfahren hergestellt. Aus zwei Kilogramm Brot entstehen 700 Milliliter Spirituose mit 50-prozentigem Alkoholgehalt. Das hochwertige Destillat steht im Zeichen der Nachhaltigkeit und der Vermeidung von Lebensmittel Müll. Und mit nur wenigen Zutaten zaubert man auch zuhause einen leckeren Likör. Versetzt mit süßen Beeren, aromatischen Kräutern oder feiner Schokolade, kann die Spirituose nach eigenem Belieben und persönlichem Geschmack veredelt werden. Erhältlich ist „Frau Rosis“ Ansatz in ausgewählten MPREIS-Filialen. Weitere Informationen und Rezepte zum Ansetzen unter: www.therese-moelk.at



WERTVOLLER SCHATZ AUS DER ERDE

Der Erdapfel ist mehr als ein „Apfel aus der Erde“. Er steht für Kultur und puren Genuss. Denn unter der unscheinbaren Schale steckt die ganze Kraft der Knolle. Erdäpfel beinhalten Kohlenhydrate, sind reich an Nährstoffen, arm an Kalorien und schmecken einfach gut! Sie lassen sich zu den vielfältigsten Gerichten verarbeiten und sind auch als leckere und gesunde Beilage sehr beliebt. Erdäpfel mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ erhalten Sie als speckige oder mehligere Knolle im Tiroler Lebensmittelhandel.

