

Purer Krapfen-Genuss

NATÜRLICH. Therese Mölk verzichtet bei ihren Krapfen auf Palmöl & künstliche Zusätze.

Die Bäckerei Therese Mölk steht schon seit Jahren für Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Aus diesem Grund werden nun auch die Faschingskrapfen nach dem Clean-Label-Prinzip, also ohne Konservierungsmittel und ohne Emulgatoren, gebacken.

Palmölfrei. Außerdem wird auf Palmöl verzichtet. Denn: Da für den Anbau von Palmöl tropischer Regenwald abgeholzt wird, ist das Fett aus der Ölpalme sehr umstritten. Daher wird beim Ausbacköl der Krapfen stattdessen eine Mischung aus pflanzlichen Ölen



eingesetzt – darunter auch Sonnenblume und Raps.

Regionale Produkte. Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei der Herstellung der

Krapfen im Mittelpunkt: 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, die auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel verzichtet und stattdessen auf einen hohen Fruchtanteil setzt.

Natürlichkeit. „Mit der Umstellung auf palmölfreie Krapfen ohne Konservierungsmittel und Emulgatoren ist uns ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung natürliche, bedenklische Backwaren gelungen. Und das freut uns“, erklärt Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk. Erhältlich sind die palmölfreien Krapfen in allen MPREIS- und Baguette-Filialen. Infos unter: www.therese-moelk.at ★