

GENUSS

KULINARISCHE VERLOCKUNGEN

Purer Genuss!

THERESE-MÖLK-KRAPFEN

Die Krapfen der Bäckerei Therese MÖlk schmecken vor allem deshalb so gut, weil bei der Produktion nur beste Zutaten verwendet werden. Das Mehl, der Zucker und die Freilandeier stammen zu 100 Prozent aus Österreich, die Marmelade für die Marillenkrapfen kommt von der Firma Darbo aus dem Tiroler Unterland. Darbo verzichtet bei der Herstellung seiner Marmeladen auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel und setzt stattdessen auf einen hohen Fruchtanteil. Jetzt neu: Seit Kurzem werden Therese-Mölk-Produkte nach dem Clean-Label-Prinzip gebacken. Es wird also zur Gänze auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet und auf palmölfreie Produktion gesetzt, um die Umwelt zu schonen und mehr auf den Kunden und dessen Gesundheit zu achten. Das Sortiment erstreckt sich von fruchtigen Marillenkrapfen über feine Bourbon-Vanillekrapfen bis hin zu UTZ-zertifizierten Nougatkrapfen. Im wahrsten Sinne: purer Genuss! Erhältlich in allen Baguette-Filialen. Infos unter www.therese-moelk.at.

