

PURER GENUSS ZU FASCHING

Die Bäckerei Therese Molk steht schon seit Jahren für Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Aus diesem Grund werden ab sofort auch die palmölfreien Faschingskrapfen nach dem Clean-Label-Prinzip, ohne Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen und ohne Emulgatoren gebacken. Für die Herstellung der Krapfengebäcke werden nur beste Zutaten verwendet. Regionalität und Nachhaltigkeit nehmen einen ganz wichtigen Stellenwert ein: Das Mehl, die Butter, der Zucker und die Freiland Eier stammen zu 100 Prozent aus Österreich, die Marmelade kommt von der Firma Darbo aus dem Unterland.

