

# GENUSS

„Lass die Nahrung deine Medizin sein und Medizin deine Nahrung.“

Hippokrates (Begründer der Medizin als Wissenschaft)



© Therese Molk

## Clean Eating

*Purer Genuss aus Tirol*

Die Krapfen der Bäckerei Therese Molk schmecken vor allem deshalb so gut, weil bei der Produktion nur beste Zutaten verwendet werden. Mehl, Zucker und Freiland Eier stammen zu 100 Prozent aus Österreich, die Darbo-Marmelade für die Marillenkrapfen kommt aus dem Tiroler Unterland. Darbo verzichtet bei der Herstellung der Marmeladen auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel. Seit Kurzem werden Therese-Mölk-Krapfen außerdem nach dem Clean-Label-Prinzip gebacken. Das bedeutet, dass keine künstlichen Zusatzstoffe und Emulgatoren enthalten sind. Darüber hinaus setzt man bei Therese Molk auf eine palmölfreie Produktion. Die fruchtigen Marillenkrapfen, feinen Bourbon-Vanillekrapfen und UTZ-zertifizierten Nougatkrapfen sind in allen Baguette-Filialen erhältlich.

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

## JEDEN TAG EIN EI

Das tägliche Frühstücksei am Morgen ist gesund, vor allem dann, wenn es von glücklichen Bio-Freilandhühnern stammt. So startet man gut in den Tag! Das Bio-Freiland-Ei ist nämlich ein hervorragender Eiweißlieferant. Das enthaltene Lecithin ist die ideale Nervennahrung und regt das Gehirn bereits in der Früh zu Höchstleistungen an. Die Bio-Freiland-Eier stammen garantiert von Tiroler Bauernhöfen – jedes Ei kann über die aufgedruckte Betriebsnummer bis zum jeweiligen Bauern zurückverfolgt werden kann. Erhältlich sind die Bio-Eier bei MPREIS.



© AM/Tirol