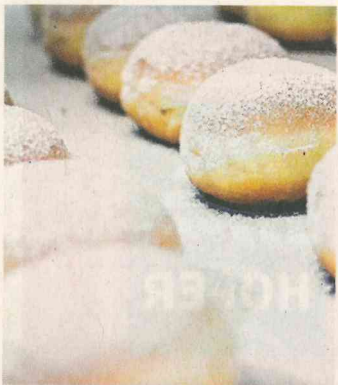


# Palmölfreie Krapfen bei MPreis

**Innsbruck** – Bereits seit der Bäckerei-Neueröffnung 2013 setzt Therese Mölk auf die Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ und verzichtet bei allen Brot- und Gebäcksorten auf die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen und Emulgatoren. Jetzt geht man sogar einen Schritt weiter: Therese Mölk bäckt als einzige Großbäckerei in Tirol Faschingskrapfen nach dem Clean-Label-Prinzip.

Weil für den Anbau von Palmöl tropischer Regenwald abgeholzt wird, ist das Fett aus der Ölpalme äußerst umstritten. Das Mehl, die Butter, der Zucker und die Freiland Eier für die Faschingskrapfen bei MPreis und Baguette stammen zu 100% aus Österreich. Die Marmelade kommt von der Firma Darbo. Weitere Infos unter [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at). (TT)



**Tiroler Faschingskrapfen bei MPreis und Baguette.**

Foto: Bäckerei Therese Mölk