

GENUSS

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefoucauld (französischer Literat)



Hausgemacht

Thereses Honiglebkuchen

Therese Mölks klassische und gefüllte Honiglebkuchen werden nach altem Rezept aus besten heimischen Zutaten wie Roggenmehl, Freilandeiern und Honig vom hauseigenen Konditormeister gezaubert. Nicht fehlen dürfen die typischen Lebkuchengewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss. Sie sorgen für den charakteristischen Geschmack und wärmen von innen. Gefüllt werden die Lebkuchen mit süß-saurer Ribiselmarmelade aus Tirol, zudem werden sie mit nachhaltiger Zartbitter- oder Milchschokolade und Haselnusskrokant veredelt. Die Honiglebkuchen wurden mit der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet. Erhältlich sind sie in allen Baguette-Filialen und beim Therese-Mölk-Stand am Christkindlmarkt in der Innsbrucker Altstadt sowie bei der Kaiserweihnacht am Bergisel. Weitere Informationen unter www.therese-moelk.at.

KÖSTLICHE BIO-QUALITÄT AUS TIROL

Ziegenmilch ist leicht bekömmlich und gesundheitsfördernd. Der handliche Bio-Ziegencamembert mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist eine kulinarische Besonderheit: cremig, geschmeidig und im Mund zart-schmelzend. Am Gaumen lassen sich bei dieser milden Weichkäsespezialität Aromen von Sauerrahm oder Walnuss erschmecken. Ob in Natur oder im Kräutermantel, der Camembert aus Ziegenmilch ist eine Köstlichkeit in Bio-Qualität aus Tirol. Erhältlich ist er in allen MPREIS-Filialen.

