

Natürliches Brot und Gebäck der neuen Bäckerei Therese Mölk in Völs

Qualitativ erstklassiges und natürliches Brot wird in der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb von MPREIS, gebacken.

Ernährungsbewusste Brot-Esser wünschen sich ein gesundes Nahrungsmittel und legen Wert auf ein abwechslungsreiches Angebot. Die neue Bäckerei Therese Mölk in Völs wird diesen gesundheitsbewussten Ansprüchen gerecht.

Garantiert natürlich

Viele der heutigen Backwaren sind mit künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren

und Farbstoffen versehen. Die Bäckerei Therese Mölk besinnt sich ganz bewusst auf **traditionelle Methoden** um **schmackhaftes und natürliches Brot** garantieren zu können. Statt fertiger Backmischungen werden nach hauseigenen Rezepturen ausschließlich hochwertige Rohstoffe und bevorzugt regionale Zutaten verarbeitet.

Ohne Zusatzstoffe

Brotbacken geht mit Zusatzstoffen schneller und billiger. Deshalb hat die Industrie viele künstliche Backhilfsmittel auf den Markt gebracht um die Brotherstellung durch Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren zu vereinfachen.

Clean Label

Natürliche Brotspezialitäten haben für die Unternehmerfamilie Mölk einen hohen Stellenwert. Mit **eigenem Natursauerteig und langer Teig-Reife-Zeit (Slow-**



Foto: Lukas Schaller



Foto: Kathrin Auer

Durch traditionelle Herstellung, Verwendung von Natursauerteig und eine lange Teig-Reife kann die Bäckerei Therese Mölk auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichten. Das Ergebnis ist 100 % natürlicher Geschmack wie beim „Reinen Roggenbrot“, erhältlich in allen BAGUETTE-Filialen.

Neue Bäckerei Therese Mölk in Völs

ein Produktionsbetrieb von MPREIS

Therese Mölk gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei

modernste Bäckerei Österreichs und größte Bäckerei in Tirol

MPREIS-Märkte führen klassisches Brotsortiment mit dem Label „alpenbäckerei“ zum günstigen Preis

Brotspezialitäten der **Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“** gibt es in den Brotfachgeschäften **BAGUETTE**

Zielsetzung: **qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten** zu angemessenem Preis anzubieten

Baking-Prinzip) setzt die Bäckerei Therese Mölk bewusst auf **traditionelle Herstellung** um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.

Der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgato-

ren stellt eine große Herausforderung dar und erfordert **hohe Backkunst**. Derzeit ist die Bäckerei Therese Mölk die **einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt**.

Ist dunkles Brot gesünder?

Mit Farbstoffen gefärbte Brote sehen gesünder aus. Ein Irrglaube, der dazu verleiten kann gefärbtes Brot zu kaufen – ohne es zu wissen. Die dunkle Farbe kann nicht mit „gesünder“ gleichge-

setzt werden. **Der Nährwert hängt von den Inhaltsstoffen ab**. Die Bäckerei Therese Mölk verzichtet bewusst auf den **Zusatz von Farbstoffen**. Diese **Natürlichkeit sieht und schmeckt man**.

Innovativ aus Tradition

Die Bäckerei Therese Mölk hält die alte Bäcker-Tradition hoch, **verwendet natürliche Zutaten und investiert viel Zeit!** Nur so kann auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden. **Brot mit viel**

natürlichem Geschmack und einem Mehr für die Gesundheit wird in der neuen Bäckerei Therese Mölk in Völs gebacken.

WEITERE INFOS IM INTERNET
www.therese-moelk.at



THERESE MÖLK
Bäckerei | Konditorei seit 1925



Beides Roggenmischbrote mit vergleichbarem Mehl-Mischverhältnis und ähnlichen Zutaten. Das rechte Brot wurde gefärbt!

Foto: Patrick Saringer