

# Brot aus der neuen Bäckerei Therese Mölk

Garantiert natürlich - das sieht und schmeckt man auch!

Ernährungsbewusste KonsumentInnen wünschen sich gesundes Brot und legen Wert auf ein vielfältiges Angebot. Die **neue Bäckerei Therese Mölk** wird diesen Ansprüchen gerecht! Sie bietet **natürliches Brot** als Alternative zu den mit künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren und Farbstoffen versehenen Produkten am Markt. Statt fertiger Backmischungen werden nach **hauseigenen Rezepturen** ausschließlich **hochwertige Rohstoffe** und bevorzugt **regionale Zutaten** verarbeitet. Die Bäckerei Therese Mölk hält beim Brotbacken die alte Bäckertradition hoch, verwendet ihren eigenen **Natursauerteig** und gibt dem Teig eine **lange Reifezeit**. Nur so kann auf die künstlichen Zusatzstoffe verzichtet werden. Für die KundInnen liegen



**Das „Reine Roggenbrot“** aus der Bäckerei Therese Mölk - 100 Prozent natürlicher Geschmack! Erhältlich in allen Baguette Filialen.

Foto: Kathrin Auer

die Vorteile auf der Hand: Das tägliche Brot mit viel **natürlichem Geschmack** und einem ‚Mehr‘ für **unsere Gesundheit**.

Weitere Infos:  
[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)  
Erhältlich in allen Baguette Filialen.

(WERBUNG)