

GENUSS

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Dichter)



© Bäckerei Therese Molk

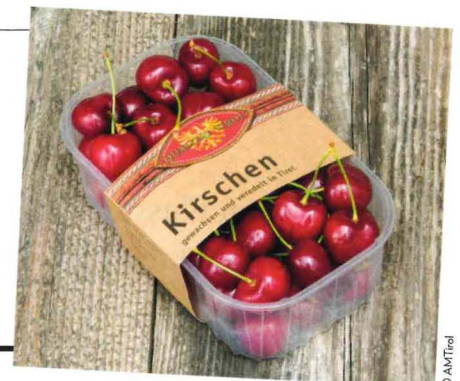
Summer- feeling

am Gaumen

Der Klassiker mit neuem Geschmack: Das französische Spitzbaguette von Therese Molk gibt's ab sofort mit Rosmarin und Meersalz veredelt. Das würzige Weizengebäck wird von den Bäckern mit viel Fingerspitzengefühl in Form gebracht. Die Zugabe von Hartweizensauerteig macht es saftig und verleiht ihm seinen einzigartigen Baguette-Charakter. Durch die extra lange Teigreifzeit (zwölf Stunden) erhält es seine grobe Porung. Jedes Stück wird liebevoll von Hand geformt – ein echtes Unikat also. Freuen Sie sich auf ein Stück Pariser Lebensgefühl aus dem Steinofen in Symbiose mit Tiroler Heimatgefühl. Ideal im Sommer als Gebäck zum Grillen oder zu frischen Sommersalaten. Therese Molk empfiehlt: Am nächsten Tag kurz im Backrohr aufbacken und ofenfrisch genießen! Erhältlich ist das Rosmarinbaguette in allen Baguette-Filialen. Weitere Informationen: www.therese-moelk.at

GESUND UND ERFRISCHEND

Sommerzeit ist auch Kirschenzeit! Während im April und Mai noch die blühenden Kirschbäume mit ihrem Anblick verzaubern, beschenken sie uns in der Erntezeit zwischen Juni und August mit reifen, saftigen Vitaminbomben. Sie sind eine wahre süße Köstlichkeit. Im alpinen Klima wachsen sie nur langsam heran und entfalten ihr besonderes Aroma mit der Zeit. Die saftigen Früchte sind eine saisonale Spezialität und erfreuen jeden Feinschmecker mit ihrer fruchtigen Frische. Kirschen mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ sind bei MPREIS erhältlich.



© AMTrol