

Genuss

„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.“

William Shakespeare (englischer Dichter)



Sommerliche Alternative

Der Alpenspitz ist Therese Mölks wertvolle Alternative zum klassischen Kornspitz. In dieser Variante, mit leicht rösch gebackener Kruste und mit Saaten und Schroteten verfeinert, ist der Alpenspitz perfekt für die leichte Jause im Sommer. Das Gebäck wird zu 100 Prozent natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne Emulgatoren hergestellt. Der Alpenspitz ist zwar heller als der klassische Kornspitz, aber lediglich weil er ohne Zugabe von färbenden Malzen zubereitet wird. Außerdem bezieht Therese Mölk die natürlichen Zutaten und das Mehl nur aus Österreich, hergestellt wird das Gebäck in der Bäckerei in Völs. Dem Teig wird bei der Herstellung genug Zeit zum Reifen gegeben, der Alpenspitz schmeckt so auf natürliche Weise saftig und locker. Gebacken wird das Gebäck schlussendlich im Steinofen, der dem Brot den unverwechselbaren Charakter gibt. Erhältlich ist der Alpenspitz bei Baguette. Infos unter www.therese-moelk.at.