



Mehrkornbrot im Körberl mit erlesenen Saaten aus Österreich.



Thereses Vollkornbrot mit Karotten aus Tirol.

Brot & Gebäck

NATÜRLICH REGIONAL

Qualität. Neben Natur, Handwerk und Zeit wird auch das Thema Regionalität im Hause Therese Mölk großgeschrieben: Bereits über 90 Prozent der Zutaten kommen aus Tirol bzw. Österreich.

Die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit sind seit jeher zentrale Säulen der Unternehmensphilosophie bei der Bäckerei Therese Mölk. Bereits über 90 Prozent der verwendeten Rohstoffe kommen aus Tirol beziehungsweise Österreich. Dadurch werden regionale Unternehmen und Bauern unterstützt und die Wertschöpfung bleibt im Land. Aber nicht nur das: Kurze Transportwege halten die CO₂-Emissionen so gering wie möglich.

Regionales Getreide. Das Korn für Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl wird zu 100 Prozent in Österreich



Das Korn für das Mehl sowie die Freilandeier kommen zu 100 Prozent aus Österreich.

angebaut und vermahlen. Aber damit nicht genug: Durch die Kooperation mit Bio vom Berg verwendet Therese Mölk für ausgewählte Gebäcke – wie das Bio vom Berg Vollkornweckerl – Bio vom Berg Mehl. Das Getreide dafür wächst in unmittelbarer Nähe der Bäckerei. Durch die Zusammenarbeit mit den Bio-Bauern entstehen unter anderem auch Bio-Brote, die mit alten und seltenen Getreidesorten veredelt werden.

Milchprodukte aus Tirol. Auch die Milchprodukte für die Backwaren haben keinen weiten Weg bis zur Verarbeitung. Joghurt, Topfen und Sahne kommen vom

ANZEIGE FOTOS: KATHRIN KOSCHITZKI, BTM

Taxerhof in Ampass bei Innsbruck. Das heißt sie nehmen nicht mehr als 16 Kilometer auf sich, um in die Bäckerei zu gelangen. Die Karotten für Thereses Vollkornbrot mit Karotten kommen ebenfalls aus Tirol, sofern diese gerade Saison haben. Den Rest des Jahres werden sie aus Österreich angeliefert. Das Gleiche gilt für die Kartoffeln, die im leckeren Mölk-Kartoffelbrot stecken.

Ausschließlich Freilandeier. Bei Therese Mölk werden ausschließlich Freilandeier von glücklichen Hühnern verwendet, die in Österreich gackern. Und selbst die feine Marmelade, die die köstlichen Krapfen füllt, wird nicht irgendwo einge-



Durch die Kooperation mit den Bio vom Berg Bauern kann Therese Mölk ausgewählte Brote mit Bio Getreide aus Tirol anbieten. Erhältlich bei Baguette.

kocht. Sie kommt mit nur 30 Minuten Fahrtzeit von der Firma Darbo aus dem Tiroler Unterland und wird speziell für die Bäckerei mit hohem Fruchtanteil und ohne Konservierungsstoffe eingekocht. Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne, Honig und vieles mehr, wird ebenso aus Österreich bezogen und verarbeitet.



Regional ist genial. Das Brot der Bäckerei Therese Mölk wird damit nicht nur in Tirol gebacken – auch die verwendeten Zutaten haben keinen weiten Weg bis sie von den Bäckern mit viel Fingerspitzengefühl zu purem Brot gebacken werden. Durch die Regionalität der Rohstoffe kann echte österreichische Qualität garan-

tiert werden und das Brot kann sich verdientermaßen mit dem Label „Made in Austria“ schmücken. Und das alles ohne künstliche Zusatzstoffe, Emulgatoren und Farbstoffe. Erhältlich sind die schmackhaften regionalen Backwaren natürlich in allen Baguette Filialen in Tirol. Weitere Informationen finden Sie auf Facebook und Instagram sowie auf der Therese Mölk Website: www.therese-moelk.at

KONTAKT

Bäckerei Therese Mölk
 Facebook: /BaeckereiThereseMoelk
 Instagram: @theresemoelk
www.therese-moelk.at

Exklusiv in Ihrem Baguette
www.therese-moelk.at



JETZT NEU!



Nur solange das Bio-Getreide reicht.

ANZEIGE FOTOS: KATHRIN KOSCHITZKI, KATHRIN ALERI, PATRICK SARBERG