

Moschen 50 Jahre

Handwerk seit 1965

- Schillerstraße 1 •
- Pradler Straße 34
- Bozner Platz 2

JUBILAUMS
AKTION

GUT-
SCHEIN
3 = 2

3 köstliche
Kastanienherzen
zum Preis von 2



Echtes Handwerk, voller Genuss

Seit 50 Jahren werden in der Bäckerei Moschen in Innsbruck erstklassige Zutaten in echter Handarbeit zu ausgezeichneten Backwaren verarbeitet.

Die wichtigsten Einrichtungen in der kleinen Backstube im Saggen sind der Steinofen und die große Arbeitsbank. Hier wird jeder Laib von Hand geformt, jeder Zopf von Hand geflochten. Nur für die Semmeln gibt es eine „Maschine“ – in der Größe eines Küchengerätes.

Jeden Tag wird im Steinofen frisch gebacken – denn Brot aus dem Steinofen ist eindeutig schmackhafter und es hat eine schönere Kruste.

BROT FÜR ANSPRUCHSVOLLE

Neue Brotsorten werden mit Bedacht entwickelt. Klaus Moschen und seine Mitarbeiter tüfteln so lange, bis das Ergebnis ihrem kritischen Gaumen und ihrem Auge genügt. So hat Bäckermeister Moschen, selbst leidenschaftlicher Sportler, mit „Klausis Powerbrot“ ein ballaststoffreiches Brot kreiert,

das in seiner Zusammensetzung ideal ist für ernährungsbewusste und aktive Menschen. Doch nicht nur hier schmeckt man den reichen Erfahrungsschatz der Traditionsbäckerei Moschen. Das gesamte Angebot zeugt von Backkunst: echtes Handwerk kombiniert mit umsichtiger Innovationsfreude.

SÜSSES FÜR GENIESSER

In der Konditorei werden, passend zur Jahreszeit, köstliche Kuchen, Baiser, Torten und andere Süßigkeiten hergestellt. Dabei finden vorzugsweise Zutaten aus heimischem Anbau Verwendung – süße Verführungen, denen man kaum widerstehen kann.

Bäckerei & Konditorei Moschen

3x in Innsbruck

Schillerstraße 1, T: 0512 571893
Bozner Platz 2, T: 0512 563971
Pradlerstraße 34, T: 0512 361472