

Französische Backkunst trifft Mödling: »Boulangerie Noppe« eröffnet neuen Standort

Die traditionsreiche »Boulangerie Noppe« bringt ihre französische Backkunst nach Mödling und erweitert ihr Angebot mit einer Vielzahl handgefertigter Backwaren. Handwerkliche Meisterleistung aus Frankreich:

»Boulangerie Noppe« in Mödling Die französische »Boulangerie Noppe«, die in Brunn am Gebirge bereits viele Anhänger gefunden hat, eröffnet nun einen neuen Standort in der Altstadt von Mödling. Damit können auch die Mödlinger und umliegenden Gemeinden die feinen Backwaren des französischen Bäckers Gauthier Noppe genießen. Der Meister hinter der Boulangerie: Gauthier Noppe Gauthier Noppe, der 37-jährige Bäcker aus Frankreich, hat in renommierten Bäckereien in Frankreich, Kanada und Irland seine Fähigkeiten geschärft, bevor er 2020 in Brunn am Gebirge seine erste Bäckerei gründete.

In der »Boulangerie Noppe« setzt er auf hochwertige, natürliche Zutaten und verzichtet bewusst auf Zusatzstoffe. Diese Philosophie trägt dazu bei, dass seine Backwaren sowohl traditionell als auch geschmacklich außergewöhnlich sind. Handwerkliche Vielfalt:

Französische Klassiker und österreichische Favoriten Das Sortiment der »Boulangerie Noppe« umfasst eine breite Palette an Backwaren. Von klassischen französischen Leckerbissen wie Croissants, Baguettes und Pain au Chocolat bis hin zu österreichischen Spezialitäten wie Hausemmeln, Kornspitz und Mischbrot finden Bäcker- und Konditorenliebhaber hier alles, was das Herz begehrt.

Zudem gibt es saisonale Pâtisserie-Kreationen wie Tartelettes, Eclairs und Macarons.



Das köstliche Pain au Cocolat in der neuen Filiale in Mödling kommt mehrmals täglich frisch aus der Produktion in Brunn am Gebirge. © Boulangerie Noppe

Meisterleistung aus Frankreich: »Boulangerie Noppe« in Mödling

Die französische »**Boulangerie Noppe**«, die in Brunn am Gebirge bereits viele Anhänger gefunden hat, eröffnet nun einen neuen Standort in der Altstadt von **Mödling**. Damit können auch die Mödlinger und umliegenden Gemeinden die feinen Backwaren des französischen Bäckers Gauthier Noppe genießen.

Der Meister hinter der Boulangerie: Gauthier Noppe

Gauthier Noppe, der 37-jährige Bäcker aus Frankreich, hat in renommierten Bäckereien in Frankreich, Kanada und Irland seine Fähigkeiten geschärft, bevor er 2020 in Brunn am Gebirge seine erste Bäckerei gründete. In der »Boulangerie Noppe« setzt

er auf hochwertige, natürliche Zutaten und verzichtet bewusst auf Zusatzstoffe. Diese Philosophie trägt dazu bei, dass seine Backwaren sowohl traditionell als auch geschmacklich außergewöhnlich sind.

Vielfalt: Französische Klassiker und österreichische Favoriten

Das Sortiment der »**Boulangerie Noppe**« umfasst eine breite Palette an Backwaren. Von klassischen französischen Leckerbissen wie Croissants, Baguettes und Pain au Chocolat bis hin zu österreichischen Spezialitäten wie Haussemmeln, Kornspitz und Mischbrot finden Bäcker- und Konditorenliebhaber hier alles, was das Herz begehrt. Zudem gibt es saisonale Pâtisserie-Kreationen wie Tartelettes, Eclairs und Macarons.

Regionale Produkte und besondere Genüsse

Ergänzt wird das Sortiment durch ausgesuchte Produkte von regionalen Anbietern. Der hochwertige Kaffee von »**Schärf**« sowie Marmeladen und Sirup von »**Siho**« unterstreichen das regional-orientierte Konzept der Bäckerei. Milch und Eier stammen direkt aus der Umgebung, was die lokale Wirtschaft unterstützt und das frische Sortiment bereichert.

Verfügbarkeit und Service

Die Backwaren aus der neuen Filiale in Mödling kommen mehrmals täglich frisch aus der Produktion in Brunn am Gebirge. Für zusätzlichen Komfort sorgt ein Online-Bestellservice, der es Kunden ermöglicht, ihre Lieblingsprodukte bequem von zu Hause aus zu bestellen.

Öffnungszeiten der »Boulangerie Noppe« in Mödling

Montag: Geschlossen

Dienstag bis Freitag: 7:30 – 17:30

Samstag: 7:30 – 12:30

Sonntag: Geschlossen

Feiertage: 7:30 – 12:30

Die Zukunft der französischen Backkunst in Österreich

Mit der Expansion nach Mödling setzt die »Boulangerie Noppe« ein starkes Zeichen für die Wertschätzung handwerklicher Backkunst. Die Kombination aus traditioneller französischer Backkunst und regionalen österreichischen Produkten macht die Bäckerei zu einem besonderen Anlaufpunkt für Liebhaber feinsten Backwaren. Bäcker, Konditoren und Pâtisseries in Österreich können sich an diesem Modell inspirieren lassen und durch die Kombination traditioneller Techniken mit lokalen Zutaten eigene Innovationen in ihrem Handwerk vorantreiben.

Weitere Informationen und Bestellungen unter Website der **Boulangerie Noppe**.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at