

Bio-Manufaktur Ölmühle Solling erweitert ihr Sortiment

Wertvolle Vitalöle in Kapseln

Die Ölmühle Solling bietet neben Schwarzkümmelöl jetzt drei weitere Produkte in Kapseln an: Borretschöl, Hanföl und Nachtkerzenöl. Die Bio-Manufaktur aus Boffzen im Weserbergland erweitert so ihr Sortiment im Bereich der Vitalöle. Diese unterstützen die Vitalität und das Wohlbefinden, enthalten wertvolle Omega-3- und 6-Fettsäuren und sind in Kapselform noch einfacher zu dosieren.

Ab sofort gibt es das Hanföl, Borretschöl und Nachtkerzenöl der Ölmühle Solling auch in Kapseln. Die Hülle der Kapseln besteht aus einer veganen Pflanzenfaser, die weder Gelatine noch Glycerin enthält. Das darin befindliche Öl in Bio-Qualität wird aus Samen aus ökologischem Landbau schonend kaltgepresst. Hanföl, Borretschöl, Nachtkerzenöl und Schwarzkümmelöl zählen zu den Vitalölen der familiengeführten Manufaktur. Sie sind eine Vitalstoffquelle für gesundheitsbewusste Genießer und zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an essenziellen Fettsäuren aus. Pro 100 Gramm enthält Borretschöl beispielsweise zirka 21 Gramm, Nachtkerzenöl etwa zehn Gramm und Hanföl rund drei Gramm Gamma-Linolensäure, eine in Speiseölen seltene Omega-6-Fettsäure. Im Schwarzkümmelöl dominiert die zweifach ungesättigte Linolsäure. Essenzielle Fettsäuren können nicht eigenständig vom Körper hergestellt und müssen über die Nahrung aufgenommen werden. Die Kapseln eignen sich optimal für die tägliche Einnahme zur Nahrungsergänzung. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden.

HANFÖL KAPSELN

Hanfsamenöl besteht zu über 70 g pro 100 g aus ungesättigten Fettsäuren. Das grünliche Öl hat ein günstiges Verhältnis der Omega-6-Fettsäure Linolsäure und Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure von 3:1. Zudem enthält es Gamma-Linolensäure. 108 g, UVP 15,90 € (147,22 €/1 kg)



BORRETSCHÖL KAPSELN

Das grünlich-gelbe Borretschöl presst die familiengeführte Manufaktur schonend aus den Samen von biologisch angebauten Pflanzen. Die Ölmühle Solling bietet das Öl aus dem heimischen Kraut in Flaschen und Kapseln an.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)



ÖLMÜHLE SOLLING

NACHTKERZENÖL KAPSELN

Die Kapseln werden mit Bio-Nachtkerzenöl hergestellt. Das Öl hat einen charakteristischen, herben Eigengeschmack. Die Samen der Nachtkerze enthalten mehrfach ungesättigte Omega-6-Fettsäuren, insbesondere die Gamma-Linolensäure.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)



SCHWARZKÜMMELÖL KAPSELN

Das ägyptische Schwarzkümmelöl wird schonend kaltgepresst. Es hat einen hohen Anteil ätherischer Öle sowie Bitter- und Gerbstoffe wie Nigellin und Thymochinon. Sie sorgen für den ausgesprochen intensiven, typischen Eigengeschmack.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)

Mehr Infos zu Kapseln und Vitalölen unter oelmuehle-solling.de/vitaloele

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. Die hochwertigen Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. »Mühlenfrisch« ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, direkt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

sarah.baensch@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71. 9 66 66-48