

Ölmühle Solling erneuert Rezeptur

Mit einem Tropfen den Bedarf an Vitamin D₃ decken

Mit einer neuen Rezeptur überzeugt das Vitamin D₃ Öl der Ölmühle Solling. Die Bio-Manufaktur aus Boffzen hat den Gehalt an Vitamin D₃ erhöht. Ein Tropfen des Nahrungsergänzungsmittels enthält 1.000 Internationale Einheiten. Dies entspricht der empfohlenen täglichen Verzehrmenge.

Die natürlichste Quelle für die Aufnahme von Vitamin D₃ ist die Sonne. Durch die UV-B-Strahlung kann der Körper einen Teil des Bedarfs an Vitamin D₃ selber bilden. Doch dort, wo diese körpereigene Produktion nicht mehr ausreicht, kann das Öl der familiengeführten Bio-Manufaktur aus dem niedersächsischen Weserbergland unterstützen.

Sarah Baensch, Geschäftsführerin der Ölmühle Solling, hat als Trägeröl das MCT-Kokosnussöl gewählt. „Dieses Öl ist ein idealer Träger für den vegetarischen Vitamin D₃-Wirkstoff“, sagt die Ölmüllerin. „Das Öl ist unempfindlich und geschmacksneutral für eine einfache Einnahme.“ Die Abkürzung MCT bedeutet Medium-Chain Triglycerides, übersetzt: mittelkettige Fettsäuren. Diese können durch ihre besondere Struktur und kurzen Kohlenstoffketten besonders gut vom Körper verstoffwechselt werden. Zudem weist es eine gute Haltbarkeit auf. Vitamin D unterstützt viele Funktionen des Körpers, zum Beispiel eine normale Funktion des Immunsystems, einen normalen Kalziumspiegel im Blut sowie die Erhaltung normaler Knochen und Zähne.

VITAMIN D₃ ÖL

Eine Flasche des Vitamin D₃ Öls enthält rund 1.800 Tropfen.

Eine genaue Dosierung wird mit Hilfe der Glaspipette ganz einfach.

Ein Tropfen entspricht der täglichen empfohlenen Verzehrmenge.

50 ml, UVP 14,90 € (298,00 €/1 Liter)





Neben dem Vitamin D₃ Öl bietet die Bio-Manufaktur bereits seit mehr als 25 Jahren mühlenfrisch kalt-gepresste Bio-Ölspezialitäten an, mittlerweile umfasst das Sortiment auch 18 Vitalöle. Die wertvollen Öle sollten für gesundheitsbewusste Genießer täglich auf dem Speiseplan stehen - ob direkt vom Löffel oder verarbeitet in Dressings oder Müslis. Die Produkte enthalten wertvolle Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren. Sie unterstützen eine ausgewogene und vollwertige Ernährung und tragen durch ihre Bestandteile dazu bei, das Wohlbefinden zu beeinflussen und einen gesunden Lebensstil zu unterstützen. Wer eine noch einfachere Einnahme bevorzugt, für den eignen sich die veganen Schwarzkümmelöl-Kapseln. Das ägyptische Schwarzkümmelöl wird nach schonender Kaltpressung in die rein pflanzlichen Kapseln gefüllt. Und das ist nicht alles: Bio-Spezialitäten wie beispielsweise das Borretschöl und Nachtkerzenöl eignen sich außerdem zur Hautpflege.

Mehr Infos zu den Produkten und Rezepte finden sich unter oelmuehle-solling.de

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