

PRESSEINFORMATION

März/April 2017

Ölmühle Solling auf BioOst und BioWest

Mühlenfrische Neuheiten und Engagement für Bio

Mit einem kulinarisch und ernährungsphysiologisch hochwertigen Salatöl-Trio, der außergewöhnlichen Würzöl-Komposition Rauchpaprika sowie fruchtigen Essig-Raritäten in handlichen Kleinigkeiten präsentiert sich die Ölmühle Solling auf der BioOst (Berlin, 26. März) und BioWest (Düsseldorf, 9.4.). »Für uns sind die BioMessen eine willkommene Gelegenheit, intensiven Kontakt mit unseren Einzelhandelspartnern zu pflegen«, erklärt Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. Die familiengeführte Manufaktur stellt eine Vielfalt kalt gepresster, hochwertiger Speiseöle her. Zu den kulinarischen Spezialitäten zählt das umfangreiche Sortiment aromatischer Würzöle. Mit individuellen, hochwertigen Produkten und attraktivem Auftritt bietet die Ölmühle Solling dem Bio-Fachhandel ein überzeugendes Angebot, um sich zu profilieren. Besonders am Herzen liegt der Ölmühle Solling der enge Kontakt zu Erzeugern vor Ort und in aller Welt. Im vergangenen Jahr hat die Ölmühle Solling gleich zwei neue Kooperationen angeknüpft: Von der Kooperative Manduvirá aus Paraguay wird Naturland Fair-zertifizierter Sesam bezogen; im Naturkosmetikbereich ist eine Partnerschaft mit einer kleinen Genossenschaft aus Patagonien entstanden, die Samen für das kostbare Wildrosenöl sichert. Auch hier in Deutschland setzt das Unternehmen ein engagiertes Zeichen: Seit Februar 2017 ist die Ölmühle Solling Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. »Als handwerklicher Hersteller kulinarisch hochwertiger ökologischer Produkte wollen wir klar unterstützen, dass Bio auf politischer und wirtschaftlicher Ebene aktiv vertreten wird«, stellt Geschäftsführerin Gudrun Baensch fest.

Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf BioOst und BioWest zu besuchen, mühlenfrische Ölviete zu probieren und mehr über das Handwerk der Ölherstellung, Sensorik von Ölen oder die von der Ölmühle Solling unterstützten Bio-Anbauprojekte zu erfahren.

New

Kerniges Salatöl

Sonnenblumenkerne, Raps und Olivenöl extra vergine sorgen in dieser feinen Melange für das gewisse Etwas.

New

Fruchtiges Salatöl

Eine feine Melange aus Sonnenblumenkernen, Raps und duftigem Olivenöl, bereichert mit einer frisch-fruchtigen Note von Orange, Zitrone und Limette.

...





ÖLMÜHLE SOLLING

...

Würziges Salatöl

Eine fein-würzige Mischung aus mühlenfrisch kalt gepresstem Sonnenblumen- und Rapsöl mit Auszügen der klassischen Salatkräuter Dill, Basilikum und Estragon.



Rauchpaprika Würzöl

Herzhafte Paprika, ein Hauch Schärfe und eine feine Rauchnote: Mit jedem Tropfen verleiht Würzöl Rauchpaprika Gerichten aller Art einen Hauch von Lagerfeuer. Die köstliche Kombination aus geröstet-geräucherten, pikanten Schoten und mühlenfrischem Rapsöl überzeugt nicht nur Fans des klassischen ›Smoked Paprika‹ sondern alle, die es herzhaft lieben.



→ **Essig-Raritäten:** *Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte*

Die köstlichen, fruchtigen Essige Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte sind nun sowohl als Dreier-Set als auch einzeln in der praktischen 100 ml Kleingröße erhältlich.

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit, und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und 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, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwändige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: www.oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26



Halle 14 | Stand A11



Halle 26 | Stand A17