



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

März 2018

PRESSEINFORMATION

Wie der schnelle Happen zur Delikatesse wird **Kochen mit Bio-Kokosölen**

Kokosöl ist Trend, nicht nur in der veganen Küche. Das zartschmelzende, duftende Öl der tropischen Nuss ist ernährungsphysiologisch ausgesprochen wertvoll – besonders, wenn es sich um natives Bio-Kokosöl handelt. Für alle bewussten Genießer bietet die Ölmühle Solling nicht nur pures Kokosöl in Bestform, das hochwertige Öl wird dort auch zu einer Vielfalt duftender Kokoswürzöle veredelt. Mit einem praktischen Kokos-Set macht die niedersächsische Bio-Manufaktur jetzt Lust darauf, sofort loszukochen.

Das weiße Gold aus der braunen Nuss ist ein Dauerbrenner unter den Genießer-Trends. Auch ernährungsphysiologisch ist Kokosöl ausgesprochen wertvoll: Es liefert zum Beispiel mittelkettige Fettsäuren, wie die Laurinsäure, die nahezu die Hälfte der Fettsäuren im Kokosöl ausmacht und als wichtig für den Gehirnstoffwechsel gilt. Allerdings: Die ganze Fülle guter Inhaltsstoffe liefert nur qualitativ hochwertiges Kokosöl, aus besten Nüssen und sachgerecht verarbeitet. Die Ölmühle Solling im Weserbergland setzt auf das so genannte ›Virgin Coconut Oil‹. Es wird aus vollreifen Bio-Kokosnüssen mechanisch und ohne Wärmezufuhr gepresst, schonend und werterhaltend abgefüllt und selbstverständlich nicht gebleicht oder raffiniert.

In der familiengeführten Bio-Manufaktur im niedersächsischen Boffzen hat man seit jeher eine besondere Beziehung zur Kokosnuss. Seit den Anfangstagen der Ölmühle Solling vor über zwanzig Jahren hält Familie Baensch intensive Kontakte zu Anbauprojekten in aller Welt, um sich dort für fairen ökologischen Anbau, Qualität und die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen zu engagieren. Regelmäßig besuchen sie das Serendipol-Bio-Kokosprojekt in Sri Lanka, von dem die Ölmühle Solling das NATURLAND FAIR-zertifizierte Kokosöl bezieht. Aus nativem Bio-Kokosöl werden auch die Kokoswürzöle der Ölmühle Solling hergestellt. Die zwölf verschiedenen Kompositionen von kräftig-scharf bis blumig-fein sind zum Würzen, Marinieren und Abschmecken bei Tisch einsetzbar. ›Kokosöl ist unglaublich vielseitig‹, weiß Werner Baensch, Gründer der Ölmühle und begeisterter Hobbykoch. ›Man kann damit braten, backen, frittieren und immer hat man eine feine, unaufdringliche Kokosnote dabei.‹ Besonders in der indischen, Thai- und Chinaküche ist Kokos unentbehrlich. Für alle, die das Kochen und Würzen mit Kokos gerne ausprobieren möchten, hat die Ölmühle Solling jetzt ein Kokos-Genießersset gepackt: Es enthält natives Bio-Kokosöl sowie die Kokoswürzöle Curry, Ingwer-Lemon und Tandoori. Gratis dazu gibt es das Rezeptbuch ›Kochen und Würzen mit Kokos‹ mit 33 köstlichen Kokos-Rezepten für die kulinarische Reise am eigenen Herd.

...



ÖLMÜHLE
SOLLING



SET ›KOCHEN UND WÜRZEN MIT KOKOSÖLEN‹

Bio-Kokosöl nativ (250 ml), Kokoswürzöle Tandoori, Curry und Ingwer-Lemon (je 100 g)
plus gratis Rezeptbuch ›Kochen und Würzen mit Kokosölen‹23,00 €

Kokosöl nativ (BIO) 250 ml

Aus vollreifen Bio-Kokosnüssen aus kleinbäuerlicher Bio-Landwirtschaft von den Philippinen. Premium-Qualität: nicht raffiniert, nicht gehärtet, nicht gebleicht, nicht desodoriert.

Kokowürzöl Ingwer-Lemon (BIO) 100 g

Die intensiven Aromen von Ingwer und Lemon-Myrte verbinden sich mit der feinen, typischen Kokosnote zu einer runden Komposition für zitrussspritzige Akzente. Einfach zum Schluss die gewünschte Menge im fertigen Gericht schmelzen lassen.

Kokowürzöl Curry (BIO) 100 g

Eine ausgewogene Currymischung mit Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und weiteren Gewürzen in nativem Kokosöl. Die harmonische Balance komplexer Aromen punktet überall, wo asiatisches Flair gefragt ist.

Kokowürzöl Tandoori (BIO) 100 g

Tandoori ist eine klassische indische Gewürzmischung, die traditionell zum Marinieren von Gerichten verwendet wird. Mit dezenter Schärfe und Knoblauchnote, ideal für Gebratenes und Gegrilltes.

Kochen und würzen mit Kokosöl

33 raffinierte, einfache und vor allem gesunde Rezepte mit dem besten Fett
62 Seiten, Systemed Verlag

...



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. 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 zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: oelmuehle-solling.de/info/presse.html

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26