



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

Juli 2016

Kokos plus Würze

Dreamteam am Grill

In den Kokos-Würzölen aus der Ölmühle Solling verbinden sich ausgesuchte Bio-Kräuter und -Gewürze mit nativem Bio-Kokosöl. Das Resultat: Eine ganze Palette ausgesuchter Geschmackserlebnisse für das sommerliche Grillvergnügen.

Um den Sommer so richtig auszukosten, verlegen wir gerne die Küche nach draußen an den Grill. Egal, ob Fleisch oder Fisch, veggie oder vegan: Damit es richtig lecker wird, kommt es vor allem auf die richtige Würze an. Mit den Kokoswürzölen aus der Ölmühle Solling muss man kein Spitzenkoch sein, um ›ganz normale Lebensmittel im Handumdrehen in exotische Leckerbissen zu verwandeln.

Werner Baensch, Gründer und Produktentwickler der Ölmühle Solling, weiß, wie es geht: ›Einfach das Kokoswürzöl neben dem Grill platzieren, denn schon ab 25 °C zerläuft der zarte Kokosschmelz. Dann ganz nach Lust und Laune bepinseln und ab auf den Rost.‹ Natives Kokosöl punktet bei Feinschmeckern nicht nur durch seinen exotischen Duft und Geschmack, es ist auch hochehitzbar und deshalb ideal für Ge-grilltes und Kurzgebratenes aller Art. Zwölf verschiedene Würz-Kombinationen werden in der nieder-sächsischen Manufaktur gefertigt, darunter Asia-Klassiker wie Ingwer-Lemon, das herzhaft-würzige indische Tandoori sowie eine zitronig-frische Seafood-Würzkomposition.

Das ›Würzen mit Öl‹ ist nicht nur praktisch, sondern passt auch bestens in eine bewusste Ernährung, erläutert Werner Baensch: ›Kokosöl, wie auch andere native Öle, ist von Natur aus reich an wertvollen Bestandteilen, von denen wir in der täglichen Ernährung oft zu wenig aufnehmen.‹ Nicht nur beim Grillen, auch in Wok-Gerichten, Suppen und Soßen punkten die vielseitigen Würz-Profis. Für Inspiration sorgen die kochbegeisterten Ölmüller gerne: Unter oelmuehle-solling.de finden sich jede Menge Rezepte und Anwendungstipps. Die Spezialitäten aus der Ölmühle Solling gibt es im gutsortierten Bio-Fachgeschäft oder direkt bei der Ölmühle.

KOKOSWÜRZÖL INGWER-LEMON (Bio)

Die intensiven Aromen von Ingwer und Lemon-Myrthe verbinden sich mit der feinen, typischen Kokosnote zu einer runden Komposition für zitrus-spritzige Akzente. → 100 ml/UVP 5,50 €

...





ÖLMÜHLE SOLLING



KOKOSWÜRZÖL TANDOORI (Bio)

Kokos, duftende Gewürze, dezente Schärfe und ein Hauch Knoblauch: So holen Sie sich Indien auf die Terrasse.

→ 100 ml/UVP 5,50 €

KOKOSWÜRZÖL SEAFOOD (Bio)

Frisch-kräuterig, zitronig und würzig: Ein Genuss nicht nur mit allem, was aus dem Wasser kommt, sondern auch mit Tofu oder Gemüse. → 100 ml/UVP 5,50 €

Über die Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling wurde 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründet und steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und handwerklich in kleinen Spindelpresen 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 ökologischen Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26