

Vorbestellung ab Oktober möglich

Ein Adventskalender für 24 Tage – Genuss für das ganze Jahr

Die Ölmühle Solling bietet in diesem Jahr erstmals einen Adventskalender mit 24 Bio-Spezialitäten aus ihrem vielfältigen Sortiment an. Die Bio-Manufaktur aus Boffzen im Weserbergland beschert ihren Kunden so einen genussvollen Dezember. Hinter den Türchen verstecken sich insgesamt zehn aromatische Öle und 14 hochwertige Essige in dekorativen Mini-Flaschen à 20 Milliliter.

Mit dem Adventskalender liefert die Bio-Manufaktur außergewöhnliche Köstlichkeiten. Jeden Adventsmorgen lassen sie die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. Sie erleben gleich 24 Mal eine hohe Qualität, einen einzigartigen Geschmack sowie vom Team der Ölmühle ausgewählte Essige und Öle. Dabei sind die Überraschungen mal fruchtig, mal winterlich, mal nussig und mal säuerlich. Sowohl geschätzte Klassiker als auch winterliche Lieblinge finden sich in den Fläschchen. Premium ist nicht nur der Inhalt, sondern auch das liebevoll gestaltete Design des Adventskalenders.



DER ADVENTSKALENDER

Hinter den 24 Türchen des neuen Adventskalenders lassen sich zehn Essige und 14 Öle entdecken.

Mit den Maßen von etwa 50 x 45 x 3 Zentimetern ist der Adventskalender ein echter Hingucker. Er wiegt befüllt gut 2 Kilogramm.

Vorbestellungen sind möglich ab Oktober unter oelmuehle-solling.de

UVP 79,00 €

Zudem liefert die familiengeführte Manufaktur direkt Inspirationen für die Verwendung der Produkte in der Küche mit: Auf der Website der Ölmühle Solling finden sich zahlreiche Rezepte – sowohl für die Weihnachtsbäckerei, für winterliche Desserts sowie für Salate und Suppen. Mit dem Adventskalender wird jeder Tag zum Fest.



ÖLMÜHLE SOLLING

Neben dem Adventskalender bietet die Bio-Manufaktur mühlenfrisch kaltgepresste Bio-Ölspezialitäten und Essige an, die sich hervorragend als köstliches Geschenk zu Weihnachten eignen. Mit dem Wunschset-Konfigurator lässt sich im Handumdrehen eine Kombination mit persönlicher Handschrift zusammenstellen. Ob milder Geschmack, hoher Anteil an Omega-3-Fettsäuren, scharf oder fruchtig süß – mit wenigen Klicks lassen sich auf der Website der Ölmühle Solling drei Flaschen à 100 Milliliter aus dem umfangreichen Sortiment ganz nach dem eigenen Geschmack auswählen. Natürlich gibt es auch bestehende Set-Ideen, beispielsweise unser neues Set »Weihnachtsküche«.

GESCHENKSET WEIHNACHTSKÜCHE

Das neue Set enthält aromatisches Kirschkernöl mit feiner Bittermandelnote, Zimt-Mandel Würzöl aus süßem Zimt mit mühlenfrisch kaltgepresstem Mandelöl sowie Haselnussöl aus mild gerösteten Nüssen – ideal für Plätzchen, Gebäck, Süßspeisen und Salate.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 25,90 € (86,33 €/l)



Mehr Infos zu den Produkten und Rezepten 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