

FACHPRESSEINFORMATION

September 2015

Mühlenfrische Neuigkeiten für den Bio-Fachhandel

Ölmühle Solling präsentiert sich auf BioSüd und BioNord

Wenn sich im September die deutsche Bio-Branche auf den regionalen Fachmessen in Augsburg und Hannover trifft, ist natürlich auch Ölmühle Solling dabei. Mit ihrem Chia-Trio, Kumin Würzöl und fruchtigem Maracujaöl präsentiert die familiengeführte Bio-Manufaktur Spezialitäten, die anspruchsvolle Bio-Kunden lieben und mit denen sich der Fachhandel erfolgreich im Wettbewerb positioniert.

Supergut: Chiaöl, Chiamehl und Chiasamen aus der Ölmühle Solling

Chiasamen gehören derzeit zu den angesagtesten Superfoods. Die Powerkörnchen liefern jede Menge Wertvolles für die bewusste Ernährung und werden von der wachsenden Zahl der Veganer, sportlich Aktiven und Kopfarbeitern gleichermaßen geschätzt. In der Ölmühle Solling werden aus Bio-Chiasamen mühlenfrisch zwei ganz besondere Spezialitäten hergestellt.

Das **goldgelbe native Chiaöl** ist reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Seine guten Eigenschaften ähneln denen des Leinöls. Durch seinen Gehalt an Tocopherolen (Vitamin E) ist es aber viel besser haltbar. Das **glutenfreie Chiamehl** besteht aus schonend entölter und vermahlener Bio-Chiasaat. Es enthält noch zirka 7 Prozent Chiaöl, 28 Prozent pflanzliches Eiweiß und 44,5 Prozent Ballaststoffe. Es eignet sich ideal zum Binden von Suppen und Soßen oder als rein veganer Ei-Ersatz beim Backen.



Neu im Sortiment der Ölmühle Solling ist die **pure, unverarbeitete Chiasaat**. »Eigentlich wollten wir aus unseren Chiasamen natürlich Öl und Mehl herstellen«, berichtet Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. »Aber dann haben immer wieder Kunden nachgefragt, ob wir nicht auch die Bio-Chiasamen anbieten können.«

Hintergrund-Info:

Chiasamen werden seit Jahrhunderten als Lebensmittel genossen. Trotzdem sind sie in der EU als Lebensmittel lediglich unter der Novel Food Verordnung zugelassen. Sie sieht vor, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g (Chiasamen und Chiamehl) nicht überschritten werden sollte. Chiaöl bleibt bis auf Weiteres (bis zur Zulassung) für die äußerliche Anwendung vorbehalten.

...





ÖLMÜHLE SOLLING

Neu

Maracujaöl

Eine ganz besondere Speiseöl-Spezialität für die süße Küche: Das native Öl mit dem fein-fruchtigen Geschmack wird aus Bio-Maracujakernen in der Ölmühle Solling mühlenfrisch kalt gepresst – ohne jegliche Zusatzstoffe. Bereits wenige Tropfen veredeln Schlagsahne, Eis, Müslis, Smoothies und andere Süßspeisen mit dem typischen Duft und Aroma der auch als Passionsfrucht bekannten tropischen Maracuja.



Neu

Kumin Würzöl

Kumin, auch als Kreuzkümmel bekannt, ist eines der wichtigsten Gewürze in der Küche des Ostens, Orients und Indiens. Das neue Kumin Würzöl ergänzt nun das umfangreiche Würzöl-Sortiment aus der Ölmühle Solling. Ungeschälte Bio-Rapssaat und Bio-Kreuzkümmel, mühlenfrisch kalt gepresst, sorgen für ein intensives Würzerlebnis, Rapsöl liefert zusätzlich wertvolle Omega-Fettsäuren. Die ansprechende Flasche mit Dosiertülle ermöglicht präzises Würzen in der Küche und bei Tisch. Unentbehrlich für indische Curries, aber auch ideal für Salate, Marinaden, Dips und Dressings.

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 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 Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V. Die Produkte der Ölmühle Solling sind im Bio-Fachhandel sowie direkt erhältlich.

Besuchen Sie uns auf den regionalen Fachmessen:

BioSüd, 20. September, Augsburg, Messe Halle 5, Stand 5-H22

BioNord, 27. September, Hannover, Messe Halle 4, Stand 4-G02

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