

Die Ölmühle Solling bietet kulinarische Köstlichkeiten für besondere Anlässe

## Frühlingsfrische Geschenkideen aus der Bio-Manufaktur

Besondere Anlässe brauchen besondere Geschenke. Die mühlenfrisch kaltgepressten Feinschmeckeröle und fruchtig-sauren Essigcremes aus der Ölmühle Solling bieten eine unglaubliche Vielfalt für Genießer und Gesundheitsbewusste. Die Familien-Manufaktur legt großen Wert auf ausgewählte Rohstoffe und beste Qualität.

Die Bio-Öle der Manufaktur werden in kleinen Chargen mühlenfrisch kaltgepresst. In Verbindung mit erlesenen Kräutern und Gewürzen entstehen kulinarische Kompositionen besonderer Art: die Würzöle. »Um das feine, duftige Aroma unverfälscht zu erhalten, sollten die Würzöle nicht erhitzt, sondern erst kurz vor dem Servieren über die Speisen geträufelt werden«, rät Geschäftsführer Sebastian Baensch. Seine Empfehlung für den Frühling sind das Gemüse, Meerrettich und Bärlauch Würzöl.

Mit einer fruchtigen Note punkten die Essigcremes der Bio-Manufaktur. »Sehr beliebt bei unseren Kunden sind die Sorten Dattel und Mango«, sagt Sebastian Baensch. Salate und Saucen erhalten mit der Dattel Essigcreme eine edle, süße Note. Sie passt hervorragend zu Käse wie Mozzarella, Ziegenkäse und Halloumi. Der intensive Mangogesmack macht den Essig zu einer idealen Begleitung für Crêpes und Waffeln. Auch im Dressing überzeugen die süß-säuerlichen Cremes. »Sie lassen sich am besten mit unseren kaltgepressten Nussölen wie Walnussöl, Haselnussöl oder Macadamianussöl kombinieren«, erklärt der Geschäftsführer.

Soll das Geschenk eine persönliche Handschrift tragen? Der Wunschset-Konfigurator ermöglicht im Handumdrehen das Zusammenstellen einer eigenen Kombination der Bio-Spezialitäten. Ob milder Geschmack, nussiges Aroma, 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.

### FÜNF FRUCHTIGE ESSIGCREMES

Im Set »Fruchtige Renner« vereinen sich fünf köstliche Essigcremes à 20 ml: Brombeer, Dattel, Granatapfel, Mango und Orange. Die Cremes sind eine perfekte Zutat für Dressings, Süßspeisen und Saucen. Zudem passen sie zu Antipasti, Käse und Gegrilltem.

5 x 20 ml, UVP 15,90 € (159,00 € / 1 l)





# ÖLMÜHLE SOLLING

## DER FRÜHLINGSBOTE BÄRLAUCH

Der heimische Frühlingsbote Bärlauch trifft auf mühlenfrisch kaltgepresstes Bio-Rapsöl – so entsteht ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Bärlauch Würzöl gibt frühlingsfrischen Salaten und Quark das gewisse Etwas. Es passt gleichermaßen gut zu herzhaften oder leichten Gerichten.

100 ml, UVP 4,90 € (49,00 €/1 l)



## NUSSIGE NOTE FÜR GEMÜSE

Das Gemüse Würzöl harmoniert mit zarten und hellen Gemüsesorten. Es überzeugt mit einer Komposition aus mühlenfrisch kaltgepresstem Rapsöl und mild geröstetem Haselnussöl, abgestimmt mit einem feinen Bouquet aus Muskat, Fenchel und Zitronenmyrte.

100 ml, UVP 5,50 € (55,00 €/1 l)

## SCHÄRFE OHNE TRÄNEN

Das Meerrettich Würzöl bietet eine tränenfreie Alternative zu Wasabi-Paste. Das kaltgepresste Sesamöl mit echtem Meerrettichextrakt erzeugt eine angenehm harmonische Schärfe im Gaumen und verleiht Dressings, Vinaigretten sowie Konfitüren eine besondere Note.

100 ml, UVP 7,90 € (79,00 €/1 l)

Mehr Infos, Anwendungstipps und Rezepte unter [oelmuehle-solling.de](http://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

Annette Rose | Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[annette.rose@oelmuehle-solling.de](mailto:annette.rose@oelmuehle-solling.de) | T 0 52 71.9 66 66-26