

PRESSEINFORMATION

Mai 2017

Öl und Essig: Kulinarisches Dreamteam für sommerliche Salate

Salate in bunten Kombinationen sind das Sommer-Essen schlechthin. Besonders gut schmecken sie mit einem selbst gemachten Dressing. Eine klassische Vinaigrette aus Öl und Essig lässt sich im Handumdrehen zaubern – dabei kommt es auf die Qualität der Zutaten an. Mit feinen Bio-Salatölen und fruchtigen Bio-Essig-Spezialitäten aus der Ölmühle Solling überraschen leckere Dressings immer wieder neu.

Im Sommer lieben wir Salate. Bei der Zusammenstellung ist Kreativität angesagt: Ob mit saftigen grünen Blättern, knackigem Gemüse oder herzhaft-lecker mit Kartoffeln oder Pasta – erlaubt ist, was schmeckt! Das gilt übrigens auch beim Dressing. Auf langweilige Fertigsoßen, womöglich noch mit allen möglichen Zusatzstoffen versetzt, sollte man lieber verzichten. Setzen Sie stattdessen auf eine klassische Vinaigrette: Die lässt sich aus wenigen Zutaten ganz fix selber rühren. »Mit einem hochwertigen Bio-Öl und einem traditionell hergestellten Essig gelingt automatisch auch ein gutes Dressing«, weiß Gudrun Baensch, Geschäftsführerin der Ölmühle Solling. Der Familienbetrieb im Weserbergland stellt eine Vielfalt von handwerklich gepressten Bio-Ölen her. »Native Öle sind wertvoll für Vitalität und Wohlbefinden und passen perfekt in eine sommerlich leichte Ernährung«, ergänzt Werner Baensch, verantwortlich für die Produktentwicklung. Unter seiner Regie entstanden die drei wohlschmeckende Salatölkombinationen »kernig«, »fruchtig« und »würzig«, die sowohl geschmacklich als auch ernährungsphysiologisch überzeugen. Und weil Öl und Essig ein kulinarisches Dreamteam sind, bietet die Ölmühle Solling auch ein kleines, feines Sortiment von besonderen Bio-Essigen. Sie werden jeweils nur in kleinen Mengen hergestellt und von ausgewählten Partnern bezogen. Mit Raritäten wie Holunderessig, Schwarze Johannisbeere-Essig oder Apfel-Quitte-Essig im Dressing wird selbst ein einfacher Blattsalat zum kulinarischen Erlebnis. Jede Menge Rezept-Ideen nicht nur für die Sommerküche finden sich auf oelmuehle-solling.de.

Die Öl- und Essig-Spezialitäten aus der Ölmühle Solling gibt es in ausgewählten Bio-Läden und direkt bei der Ölmühle Solling.

Kerniges Salatöl

Sonnenblumenkerne, Raps und Olivenöl extra vergine sorgen in dieser feinen Melange für das gewisse Etwas.

Fruchtiges Salatöl

Eine feine Melange aus Sonnenblumenkernen, Raps und duftigem Olivenöl, bereichert mit einer frisch-fruchtigen Note von Orange, Zitrone und Limette.





ÖLMÜHLE SOLLING



...

Würziges Salatöl

Eine fein-würzige Mischung aus mühlenfrisch kalt gepresstem Sonnenblumen- und Rapsöl mit Auszügen der klassischen Salatkräuter Dill, Basilikum und Estragon.



Essig-Raritäten: Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte

Die köstlichen, fruchtigen Essige Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte sind sowohl als Dreier-Set als auch einzeln in der praktischen 100 ml Kleingröße erhältlich.

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 über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: www.oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26