

PRESSEINFORMATION

Mai 2015

Neues aus der Ölmühle Solling

Kreatives aus der Manufaktur für Fans besonderer Genüsse

Ab sofort dürfen sich die Fans der Ölmühle Solling auf neue Produkte aus der kreativen Öl-Manufaktur im Weserbergland freuen: Mit Chiasamenöl und Chiasamenmehl, dem neuen Aufstrich Cocopalme und Holunderblütenessig macht der inhabergeführte Familienbetrieb seinem Ruf als Hersteller außergewöhnlicher Spezialitäten wieder alle Ehre.



Chiasamenöl nativ + Chiasamenmehl teilentölt

Die Samen der ursprünglich in Mexico beheimateten Chia (*Salvia hispanica*) wurden schon von den Azteken als Kraftnahrung geschätzt. Nach ihrer Wiederentdeckung sind die Power-Körnchen eine Bereicherung für alle, die auf einen bewussten und vitalen Lebensstil setzen. In der Ölmühle Solling werden aus Bio-Chiasamen gleich zwei ganz besondere Spezialitäten hergestellt.

Reich an ›guten‹ Fettsäuren: **Chiasamenöl**

Chiasamenöl 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. Chia-Samen werden seit Jahrtausenden als Lebensmittel verwendet. *›Trotzdem ist Chia in der EU als Lebensmittel lediglich unter der Novel Food Verordnung zugelassen‹*, erläutert Werner Baensch, Produktentwickler und Gründer der Ölmühle Solling. *›Eine Zulassung für Chiasamenöl steht in der EU noch ganz aus, wir können dieses wunderbare Öl also leider derzeit ausschließlich zur äußerlichen Anwendung als Hautpflege empfehlen.‹*

Pflanzliches Eiweiß plus Ballaststoffe: **Chiasamenmehl**

Chiasamenmehl besteht aus frischer Bio-Chiasaat, die schonend entölt und vermahlen wird. Es enthält noch zirka 7 Prozent Chiaöl sowie 28 Prozent pflanzliches Eiweiß und 44,5 Prozent Ballaststoffe. Das glutenfreie Chiamehl eignet sich ideal zum Binden von Suppen und Soßen und liefert dabei gleich eine Extra-Portion Nährstoffe. Eine tägliche Aufnahme von 15 g sollte nicht überschritten werden.

...





ÖLMÜHLE SOLLING



Neu

fair
for life



Aufstrich Cocopalm (vegan)

Cocopalm ist eine wohlschmeckende Melange aus nativem Kokosöl (Virgin Coconut Oil) und nativem roten Palmöl. Mit nur zwei Zutaten, ohne jegliche Zusatzstoffe, liefert Cocopalm einen ernährungsphysiologisch wertvollen, natürlichen Cocktail aus gesättigten und ungesättigten Fettsäuren. Der zartschmelzende Aufstrich ist reich an Vitamin A, Carotinoiden sowie Vitamin E und sekundären Pflanzenstoffen. Eine hochwertige vegane Alternative zu Butter und Margarine! Übrigens: Das eingesetzte Bio-Palmöl wird umweltschonend von kleinbäuerlichen Betrieben in Ecuador erzeugt.

Neu

Holunderblütenessig

Der neue Holunderblütenessig überzeugt mit feinem, fruchtigem Duft und Geschmack. Die Essig-Rarität entsteht durch die natürliche Fermentation von Bio-Holunderblütensirup, wird mit Riesling-Essig veredelt und einem Spritzer Zitrone abgerundet. »Eine wunderbare kulinarische Entdeckung«, findet Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, die insgesamt 16 Essig-Sorten, darunter auch so Ungewöhnliches wie Quitten- oder Tomatenessig, im Sortiment hat. Holunderblütenessig setzt einen feinen Akzent in frischen Blatt- und Rohkostsalaten, ein kleiner Schuss verleiht Mineralwasser eine duftig-sommerliche Note.

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 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 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