

PRESSEINFORMATION

Oktober 2017

Guter Geschmack zum Verschenken:

Bio-Würzöl-Sets aus der Ölmühle Solling

»Liebe geht durch den Magen«, so weiß der Volksmund. Als liebevolle Geschenkidee für alle, die gerne kochen und genießen, eignen sich deshalb bestens die im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvollen Sets aus der Ölmühle Solling. Ob pur oder mit Kräutern und Gewürzen veredelt: Die kaltgepressten, nativen Bio-Öle aus der familiengeführten Bio-Manufaktur im Weserbergland sind reich an wertvollen Vitaminen und wichtigen Fettsäuren. Vor allem aber sind sie Geschmacks- und Aromaträger erster Güte. »Mein Vater hat ein ganz besonderes Verfahren entwickelt, um Öle mühlenfrisch mit aromatischen Kräutern und Gewürzen zu veredeln«, verrät Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling in zweiter Generation. Anders als getrocknete Gewürze, die schnell in der Intensität nachlassen, bewahren diese besonderen Würzöle den vollen Geschmack wie ein kleiner Aroma-Tresor. Und das Beste: Mit den duftenden Würzölen gelangen auch weniger erfahrenen Köchen köstliche Kreationen – einfach in das fertige Gericht einrühren, umrühren, fertig. Eine besondere Freude für Genießer mit kulinarischer Reiselust sind übrigens die Länderküchen-Sets aus der Ölmühle Solling. Jede Menge Rezept-Inspirationen und die komplette Auswahl von insgesamt vierzehn Geschenk-Sets finden neugierige Genießer und solche, die es werden wollen, unter www.oelmuehle-solling.de

Die Spezialitäten aus der Ölmühle Solling gibt es im gutsortierten Bio-Fachgeschäft oder direkt bei der Ölmühle.

Geschenk-Set Weihnachtszeit

Plätzchen, Gebäck und feine Desserts bekommen mit fein-nussigem Bio-Mohnöl oder nativem Mandelöl ganz einfach das gewisse weihnachtliche Etwas. Das kräftige Wild-Würzöl verleiht nicht nur Reh-, Hirsch- und Hasenbraten, sondern auch herzhaftem Wintergemüse wie Sauerkraut-, Grünkohl- und Pilzgerichten eine herzhaft-aromatische Kräuter- und Gewürznote.

3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 16,95 €



Geschenk-Set Asia-Küche

Chinesische-5-Gewürze, Curry, Ingwer-Lemon und Tandoori in feinstem nativem Kokosöl: Hier sind drei absolut unverzichtbare Basics für Fans der asiatischen Küche versammelt. Einfach ein Löffelchen in Topf oder Wok geben und auf kulinarische Fernreise gehen.

4 x 30 ml im Geschenkkarton UVP 9,90 €

...



ÖLMÜHLE SOLLING



Geschenk-Set orientalische Küche

Wertvolle kaltgepresste Öle mit authentischen Gewürzkompositionen für die würzig-scharfe orientalische Küche: Mit Garam Masala-, Tandoori- und Chili-Würzöl lassen sich Fleisch-, Gemüse- und Wok-Gerichte im Handumdrehen verzaubern.

3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 14,50 €

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

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfält 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, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26