

PRESSEINFORMATION

September 2018

Geschenkideen für Bio-Kunden

Ölmühle Solling auf der BioNord und BioSüd

Der neue Firmensitz wurde gerade eben frisch bezogen und trotzdem sind die Geschenke für Weihnachten schon gepackt: Mit ihrer außergewöhnlichen Bio-Ölvielfalt und ausgesuchten Geschenk- und Probiersets präsentiert sich die Ölmühle Solling auf den Fachmessen BioNord [9. Hannover] und BioSüd [23.9. Augsburg]. Für den Bio-Fachhandel sind die beiden BioMessen willkommene Gelegenheit, sich mit attraktiven Artikeln für die kommende Advents- und Weihnachtszeit zu versorgen. »Kulinarische Geschenke liegen im Trend«, weiß Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. Besonders beliebt sind nach seiner Erfahrung Bodenständiges, wie zum Beispiel das Geschenkset »ECHT! – Regionale Spezialitäten« oder der Klassiker »Weihnachtszeit« sowie die Länderküchensets, zum Beispiel zur chinesischen oder orientalischen Küche. Für den Bio-Fachhandel sind die Geschenk- und Probiersets der Ölmühle Solling umsatzstarke Mitnahme-Artikel, die sich für Zweit-Platzierungen bestens eignen. Für Bio-Kunden bieten sie eine ideale Möglichkeit, sich selbst und andere mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen zu erfreuen.

Jede Menge Rezept Inspirationen und die komplette Auswahl von insgesamt 14 Geschenk-Sets finden neugierige Genießer unter www.oelmuehle-solling.de Dort kann man sogar sein ganz individuelles Wunsch-Set zusammenstellen!

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

Geschenkset ECHT! – Regionale Spezialitäten

Für die heimische Küche empfehlen sich die Würz-Klassiker-Spezialitäten Basilikum, Bärlauch und Suppengrün auf Basis von mühlenfrischem Rapsöl. Schon einige Tropfen veredeln Gerichte zu regionalen Köstlichkeiten.



3 x 100 ml im Geschenk-
karton UVP 13,95 €



Geschenk-Set Weihnachtszeit

Plätzchen, Gebäck und feine Desserts bekommen mit feinnusigem 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.

...



ÖLMÜHLE SOLLING

3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 16,95 €

Geschenk-Set Chinesische Küche

Erdnussöl, Sesamöl geröstet und Ingwer-Lemongrass Würzöl sind drei unverzichtbare Basics, wenn es darum geht, chinesische und südasiatische Gerichte auch hierzulande

stielecht
auf den Tisch zu bringen.

3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 12,95 €



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 €

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 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



Halle 4 | Stand Bo1 Halle 5 | Stand Bo2