

PRESSEINFORMATION

Oktober 2016

Guten Geschmack verschenken

Bio-Würzöl-Sets aus der Ölmühle Solling

Die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling hat ihre beliebtesten Würzöle zu dekorativen Themen-Sets zusammengestellt, eine im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvolle Geschenkidee für alle, die gerne genießen.

Pflanzliche Öle sind Geschmacks- und Aromaträger erster Güte. In der Ölmühle Solling hat man ein ganz besonderes Verfahren, um Bio-Öle aus Rapsaat, Kokosnuss oder Mandeln mühlenfrisch mit aromatischen Kräutern und Gewürzen zu veredeln. ›Deshalb schmecken unsere Würzöle so intensiv und behalten vor allem auch ihren ernährungsphysiologischen Wert‹ erläutert Werner Baensch, Gründer der Ölmühle und bis heute für die Produktentwicklung zuständig. Und das Beste: Mit Würzölen gelangen auch weniger erfahrenen Köchen ganz einfach kulinarische Kreationen, die begeistern: Einfach in das fertige Gericht einrühren, umrühren, fertig. Jede Menge Rezept-Inspirationen und die komplette Auswahl von insgesamt zwölf Geschenk-Sets finden neugierige Genießer unter www.oelmuehle-solling.de

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

Geschenk-Set ›Weihnachtliche Öle‹

Auf diese drei können Nikolaus, Weihnachtsmann und Christkind nicht verzichten: Geröstetes Haselnussöl, Mandel-Vanille und Weihnachtszeit Würzöl bringen Duft und Geschmack dieser besonderen Jahreszeit ganz einfach in jede Küche. Für Plätzchen, Gebäck, feine Desserts und Süßspeisen aller Art.

→ 3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 27,90 €



›Echt!‹ Geschenk-Set aus der Heimat

So schmeckt Zuhause: Schon wenige Tropfen der deutschen Küchen-Klassiker Basilikum, Bärlauch und Suppengrün veredeln herzhaftere Eintöpfe, Kartoffelgerichte, Saucen & Co. Übrigens: Das mühlenfrisch kalt gepresste Rapsöl liefert gleichzeitig die begehrten essenziellen Omega-3-Fettsäuren.

→ 3 x 100 ml im Geschenkkarton UVP 13,95 €



ÖLMÜHLE SOLLING



... **Geschenk-Set ›Asia-Küche‹**

Chinesische-5-Gewürze, Curry, Ingwer-Lemon und Tandoori: Hier sind die vielleicht besten Basics für Asia-Fans und alle, die es werden wollen, versammelt. Einfach ein Löffelchen in Topf oder Wok geben und auf kulinarische Fernreise gehen.

→ 4 x 30 ml im Geschenkkarton UVP 9,90 €

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

Über die Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling wurde 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründet und steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. 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 ökologischen Anbauverbands Naturland 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