Lein

Mühlenfrische Speise-, Würz- und Wohlfühlöle
Das heißt für uns: Frisch aus der Spindelpresse werden unsere naturbelassenen Öle gleich abgefüllt und schnellstmöglich an unsere Kunden versendet. Denn mühlenfrisch schmeckt es einfach am besten.

Bio
Weil jedes Produkt am Ende nur so gut sein kann, wie die Nüsse, Saaten und Früchte aus denen es gepresst wird, setzen wir auf Bio: Ohne Einsatz von Herbiziden und Insektiziden, ohne Gentechnik und im Einklang mit der Natur angebaut.

BIO

MÜHLENFRISCH

Kalt gepresst und nativ
In der Ölmühle Solling wird das Öl ohne Wärmezufuhr in kleinen Spindelpressen gewonnen. Anschließend wird es SCHONEND FILTRIERT UND ABGEFÜLLT — ohne weitere Behandlung.

ÖLMÜHLE SOLLING

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie gern!
Unsere telefonischen Beratungs- und Bestellzeiten: Montag bis Freitag 8–13 Uhr und 14–17 Uhr
T 0 52 71.9 66 66-0

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany
T 0 52 71.9 66 66-0
F 0 52 71.9 66 66-66
info@oelmuehle-solling.de
oelmuehle-solling.de

Traubenkern

Zertifiziert durch: DE-ÖKO-005

MÜHLENFRISCH

Aus erntefrischen Bio-Ölsaaten und -Nüssen entstehen bei uns nicht nur mühlenfrische Öle, sondern auch aussergewöhnliche Nussmehle. Bereichern Sie Ihre Küche mit neuen, vitalen Geschmackserlebnissen!

ÖLMÜHLE SOLLING

BIO Mehle

Walnuss

Naturland

Mehle

TEILENTÖLT

MÜHLENFRISCH

CHIAMEHL

Für dieses feine Mehl wird frische Speisechiasaat schonend entölt und vermahlen. Es enthält noch zirka 7 % Chiaöl sowie pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe. Der Samen aus Süd- und Mittelamerika hat Europa rasch erobert. Eine Vitalstoffbombe mit überaus hohem Anteil an hochwertigem Protein und den wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. *Ideal zum Binden von Suppen und Soßen! Glutenfrei. Eine tägliche Aufnahme von 15 g sollte nicht überschritten werden.*

CHIASAMEN

Die Samen der Chiapflanze (Salvia Hispanica) wurden schon von den Azteken, Mayas und Inka als wertvoller Nährstofflieferant geschätzt. Das in ihnen enthaltende Chiaöl ist besonders reich an Omega-3- (19 %) und Omega-6-Fettsäuren (6 %). Die glutenfreien Chiasamen quellen mit reichlich Wasser zu einer gelartigen Masse. Sie werden gern als Zusatz in Müslis, Smoothies sowie in Brot- und in Backwaren verwendet. Gemäß der EU-Verordnung über neuartige Lebensmittel EG 258/97 sind Chiasamen für den Verzehr bis zu max. 15 g/Tag geeignet.

HANFMEHL

Aus frischer Speisehanfsaat. Enthält zirka 10 % Hanföl und 20 % Ballaststoffe. Erst seit den 1980er Jahren dürfen in Deutschland mit besonderer Anbaugenehmigung wieder THC-arme Sorten der uralten Kulturpflanze Hanf angebaut werden. Für unser Hanfmehl bevorzugen wir Hanfsaat aus europäischen-Projekten. *Ideal zum Binden von Suppen und Soßen! Glutenfrei.*

HASELNUSSMEHL

Aus frischen, ungerösteten Haselnüssen. Enthält noch zirka 17 % Haselnussöl und 23 % Ballaststoffe. Die Nüsse für dieses aromatische Mehl beziehen wir von ökologisch bewirtschafteten Plantagen aus den sonnenverwöhnten Regionen der Schwarzmeerküste (Türkei). *Ideal für alle Backrezepte, in denen Haselnüsse im Spiel sind! Glutenfrei.*

KOKOSMEHL

Aus frischem Kokosnussfleisch. Enthält noch zirka 7 % Kokosöl und 40 % Ballaststoffe. Die für dieses exotisch-duftende Mehl verwendeten Kokosnüsse stammen von Erzeugerbetrieben in Sri Lanka und den Philippinen. *Ideal fürs Müsli und zum Andicken von Shakes. Glutenfrei.*

KÜRBISKERNMEHL

Aus ungerösteten Kürbiskernen. Enthält noch zirka 10–12 % Kürbiskernnöl und 15 % Ballaststoffe. Genau wie Kürbiskernöl ist auch Kürbiskernmehl von Natur aus grünlich. *Ideal als Zutat für Brot und Brötchen oder als Paniermehl! Glutenfrei.*

LEINMEHL

Für dieses feine Leinsamenmehl wird ungeröstete braune Leinsaat schonend entölt und vermahlen. Es enthält noch zirka 13 % Leinöl sowie pflanzliches Eiweiß und zirka 39 % Ballaststoffe. *Ideal im Müsli, für Brot und Brötchen! Glutenfrei.*

MANDELMEHL

Aus ungerösteten Mandeln. Mandelbäume bevorzugen das sonnige Klima in Spanien oder Sizilien. Man unterscheidet zwischen bitteren und süßen Mandeln. Für unser Mehl werden ausschließlich Süßmandeln verwendet. Enthält noch zirka 12 % Mandelöl und 21 % Ballaststoffe. *Ideal für feine Backwaren und Kekse! Glutenfrei.*

SESAMMEHL

Aus ungerösteter Sesamsaat. Enthält noch zirka 10–12 % Sesamöl und 21 % Ballaststoffe. Sesammehl verleiht Speisen einen angenehm nussigen Geschmack und orientalisches Flair. *Ideal für Müslis und Desserts! Glutenfrei.*

TRAUBENKERNMEHL

Aus vom Fruchtfleisch befreiten, getrockneten Traubenkernen. Enthält noch zirka 10–12 % Traubenkernöl und zirka 21 % Ballaststoffe. Für unser Traubenkernmehl werden Kerne aus den Weinanbaugebieten Deutschlands und Südafrikas verwendet, die von Naturland-Erzeugerbetrieben stammen.
Ideal für Müslis und Desserts! Glutenfrei.

WALNUSSMEHL

Aus ungerösteten Walnüssen. Enthält noch zirka 15 % Walnussöl und zirka 13 % Ballaststoffe. Die Walnüsse, die für dieses aromatisch-nussige Öl vermahlen werden, stammen aus Erzeugerbetrieben in Moldawien und Indien. Langfristig werden wir Walnüsse aus unserem Projekt in Armenien beziehen. *Ideal für feine Backwaren und Kekse! Glutenfrei.*

Naturbelassene Nussmehle

Nussiger Genuss: Nicht nur für Low-Carb Fans
Wenn Bio-Nüsse und -Ölsaaten nach dem schonenden Entölen sanft vermahlen werden, dann entsteht ein weiteres hochwertiges Lebensmittel: Aromatisch duftende, nährstoffreiche Nussmehle. Je nach Sorte enthalten sie in unterschiedlichen Anteilen pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe sowie einen Restanteil des natürlichen Öls, der unverändert dem natürlichen Fettsäurespektrum entspricht. Mehle aus Nüssen und Ölsaaten enthalten im Vergleich zu Getreidemehlen weniger Kohlehydrate und sind von Natur aus glutenfrei.

Nussmehle in der Küche:
Lecker und ganz einfach zu verwenden
Mit ihrem sortentypischen, nussigen Geschmack bereichern Nussmehle Müsli, Kuchen und Gebäck, Shakes oder dienen zum Andicken für Suppen und Soßen.
Tipp: Beim Backen können 10–15 % des im Rezept angegebenen Mehlanteils durch ein Nussmehl Ihrer Wahl ersetzt werden. Da sie mehr Flüssigkeit aufnehmen: Einfach nach Bedarf Milch oder Wasser zugeben, bis die Teigkonsistenz stimmt. Rezepttipps finden Sie unter oelmuehle-solling.de

MÜHLENFRISCH
NATURBELASSEN