

PRESSEINFORMATION

Boffzen, Januar 2023

Ölmühle Solling auf der BioFach

Bio-Manufaktur stellt Vitalöle in Kapseln vor

Mit mühlenfrischen Neuheiten präsentiert sich die Ölmühle Solling vom 14. bis 17. Februar auf der BioFach Messe in Nürnberg. Im Fokus stehen vier wertvolle Vitalöle in Kapseln. Die Bio-Manufaktur aus dem Weserbergland füllt Schwarzkümmelöl, Borretschöl, Hanföl und Nachtkerzenöl nicht mehr nur in Flaschen, sondern auch in eine Hülle aus veganer Pflanzenfaser, die weder Gelatine noch Glycerin enthält.

Die Öle in Bio-Qualität werden aus Rohstoffen aus ökologischem Landbau schonend kaltgepresst. Sie unterstützen die Vitalität und das Wohlbefinden, enthalten wertvolle Fettsäuren und sind in Kapselform noch einfacher zu dosieren. Die Produkte eignen sich optimal für die tägliche Einnahme zur Nahrungsergänzung – auch für Vegetarier und Veganer. Die Kapseln sind rein pflanzlich sowie frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen.

Die Vitalöle der familiengeführten Manufaktur zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an essenziellen Fettsäuren aus. Pro 100 Gramm enthält Borretschöl beispielsweise circa 21 Gramm, Nachtkerzenöl etwa zehn Gramm und Hanföl rund drei Gramm Gamma-Linolensäure, eine in Speiseölen eher seltene Omega-6-Fettsäure. Im Schwarzkümmelöl dominiert die zweifach ungesättigte Linolsäure. Essenzielle Fettsäuren können nicht eigenständig vom Körper hergestellt und müssen über die Nahrung aufgenommen werden. Mit den neuen Kapseln der Ölmühle Solling wird das ganz einfach.

HANFÖL KAPSELN

Hanfsamenöl besteht zu über 70 Gramm pro 100 Gramm aus ungesättigten Fettsäuren. Das Öl mit nussigem Geschmack hat ein günstiges Verhältnis der Omega-6-Fettsäure Linolsäure und Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure von 3:1.

108 g, UVP 15,90 € (147,22 €/1 kg)



BORRETSCHÖL KAPSELN

Das wertvolle Borretschöl presst die Ölmühle Solling aus den Samen von biologisch angebauten Pflanzen. Das Öl enthält neben Gamma-Linolensäure zudem gesättigte Fettsäuren, Ölsäure und Linolsäure.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)



ÖLMÜHLE SOLLING

NACHTKERZENÖL KAPSELN

Nachtkerzenöl hat einen charakteristischen, herben Eigengeschmack. Die Samen der Nachtkerze enthalten mehrfach ungesättigte Omega-6-Fettsäuren, insbesondere die Gamma-Linolensäure.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)



SCHWARZKÜMMELÖL KAPSELN

Das ägyptische Schwarzkümmelöl wird mühlenfrisch kaltgepresst. Es hat einen hohen Anteil ätherischer Öle sowie Bitter- und Gerbstoffe wie Nigellin und Thymochinon. Sie sorgen für den ausgesprochen intensiven, typischen Eigengeschmack.

108 g, UVP 19,90 € (184,26 €/1 kg)

Journalisten und Fachpublikum sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf der BioFach in Halle 6 Stand 159 zu besuchen und die Kapseln sowie weitere mühlenfrische Ölspezialitäten kennenzulernen. Zudem berichten die Ölmüller aus dem Weserbergland gerne über die Historie der familiengeführten Bio-Manufaktur, ihr traditionelles Handwerk sowie Neuheiten aus dem Unternehmen.

Mehr Infos zu Kapseln und Vitalölen unter oelmuehle-solling.de/vitaloele

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. Die hochwertigen Öle werden 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, direkt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Annette Rose

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71 . 9 66 66-26