

# Teutoburger Ölmühle ergänzt Sortiment um ein Bio Omega-Salatöl

geschrieben von modem conclusa | 7. Mai 2015



Das neue  
Bio  
Omega-  
Salatöl  
der  
Teutobur-  
ger  
Ölmühle

## Vitaler Genuss: Kaltgepresstes Omegaöl für Salate aller Art

Knackige Salate und fruchtige Saucen sind beliebte Begleiter in der Grillsaison. Da darf das richtige Öl nicht fehlen. Speziell für Salate hat die [Teutoburger Ölmühle](#) bekannt für besonders hochwertige Kernöle aus geschälter Saat – ihr Bio-Sortiment um ein mild-würziges Genießer-Öl erweitert. Das neue [Bio Omega-Salatöl](#) kombiniert kaltgepresstes, nussig schmeckendes Raps- und Sonnenblumen-Kernöl mit kaltgepresstem Leindotteröl, welches besonders reich an Omega-3-Fettsäuren

ist.

Dank seiner ausgewogenen Rezeptur eignet sich das neue Bio Omega-Salatöl der Teutoburger Ölmühle ideal als wertvoller Bestandteil einer bewussten Ernährung, beispielsweise zum Verfeinern von Salaten, Rohkost, Marinaden und Dips. "Der Trend hin zu einer bewussten Ernährung wächst", erklärt Dr. Michael Raß, Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle. "Dennoch sollte niemand auf Genuss verzichten müssen. Mit der Einführung unseres mild-würzigen Omega-Salatöls in Bio-Qualität werden wir beiden Ansprüchen gerecht."

Als Beitrag zu einer vitalen Lebensweise liefert das Bio Omega-Salatöl essentielle und mehrfach ungesättigte Omega-Fettsäuren in idealer Zusammensetzung. Für den Genuss sorgt der fein-nussige Geschmack der kaltgepressten Teutoburger Kernöle (50 % Raps-Kernöl und 40 % Sonnenblumen-Kernöl). Eine weitere Besonderheit liegt in der dritten Zutat: Statt dem häufig für Omegaöle verwendeten Leinöl ist das hierzulande noch eher unbekannt Leindotteröl (ebenfalls kaltgepresst, 10 %) enthalten. Das aus den Samen des Leindotters gewonnene hellgrüne Öl verfügt über einen besonders hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure), ist in seinem Geschmack jedoch wesentlich milder.

Seit April 2015 ist das Bio Omega-Salatöl (500 ml) im Naturkostfachhandel erhältlich. Der empfohlene Ladenverkaufspreis liegt zwischen 7,19 – 7,49 EUR.

Sommerliche Rezepte mit dem Bio Omega-Salatöl wie Mango-Avocado-Salat mit Putenstreifen oder Brunnenkressesalat mit Essblüten, Tomaten und Croutons finden Sie unter: [www.modemconclusa.de/presseservice/rezepte](http://www.modemconclusa.de/presseservice/rezepte)

Hintergrundinformationen zu Omega-3-Fettsäuren finden Sie unter: [www.dge.de](http://www.dge.de)

Pressestelle Teutoburger Ölmühle:

c/o modem conclusa gmbh, Jutestraße 5, 80636 München

Kontakt: Uti Johne; T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de,

Manuela Rückert; T. 089 746308-32, rueckert@modemconclusa.de

### **Firmenbeschreibung**

Teutoburger Ölmühle: Hochwertiges Raps-Kernöl aus nachhaltiger Produktion