



PRESSEINFORMATION

Nativ kaltgepresstes Genießer-Öl

NEU: Bio-Raps-Kernöl der Teutoburger Ölmühle zusätzlich in einer 250 ml-Flasche



Ibbenbüren: 24. Mai 2017: Die Teutoburger Ölmühle bringt im Juni 2017 ihr bekanntes und beliebtes nativ kaltgepresstes Bio-Raps-Kernöl in einer 250 ml-Flasche auf den Markt. Damit reagiert der Marktführer für kaltgepresste Raps-Kernöle auf die zunehmende Anzahl kleiner Haushalte und die Wünsche der Verbraucher nach gesundheits- und zugleich genussorientierten Produkten. Das naturreine Bio-Öl schmeckt fein-nussig, ist reich an Omega-3-Fettsäuren und vielseitig in der kalten und warmen Küche zum Verfeinern, Kochen, Braten und Backen einsetzbar.

Für die gewohnt hohe Bio-Qualität (Bioland) sorgt das Teutoburger Genussversprechen: Nur der ölhaltige, gold-gelbe Kern wird zu feinstem Kernöl gepresst. Die in der schwarzen Rapsschale enthaltenen Bitterstoffe gelangen folglich nicht ins Öl, zugleich bleiben wertvolle Vitamine, Antioxidantien und der fein-nussige Geschmack erhalten.

Kleine Flasche, großer Geschmack

Die neue Flaschengröße ist insbesondere für kleine Haushalte von Vorteil. Aber auch für neue Verwender, die den nussig-feinen Geschmack aus der Heimat erstmalig für sich entdecken wollen, sind 250 ml perfekt geeignet.

Der empfohlene Ladenverkaufspreis für die 250 ml-Flasche liegt bei 4,29 Euro.

Erhältlich im Naturkostfachhandel; Bestelleinheit 6 x 250ml Karton.

1.388 Zeichen inkl. Leerzeichen

www.teutoburger-oelmuehle.de

www.facebook.com/TeutoburgerOelmuehle



Bildquelle: Teutoburger Ölmühle

Pressestelle Teutoburger Ölmühle:

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

Larissa Nubert, T. 089 746308-38, nubert@modemconclusa.de

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

Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie in unserem Presseservice:
<http://news.cision.com/de/teutoburger-olmuhle>