

Aus dem Samen der Gartenkresse PÖDÖR erweitert sein Angebot um exklusives Bio-Kresseöl

Grevenbroich, 11. Oktober 2017 – Es ist edel, kostbar und von wunderbar vollmundigem Geschmack: das Öl aus den Samen der Gartenkresse. PÖDÖR, der Premiumanbieter für feine Öle, hat sein Portfolio erweitert und bietet anspruchsvollen Köchen ein neu entwickeltes Kresseöl an, das Speisen eine exquisite und unnachahmliche Note verleiht.

Das Premiumöl aus dem Hause PÖDÖR wird aus 100% natürlichen Bio-Kressesamen von höchster Qualität hergestellt und mit dem Wissen langjähriger Erfahrung kalt gepresst. Das Ergebnis ist ein sehr feines und hochwertiges Speise und Würzöl mit dem leicht scharf-würzigen Aroma der Kresse. Das Bio-Kresseöl von PÖDÖR ist ein hervorragender Begleiter für Salate, Mayonnaisen sowie Suppen und veredelt viele warme Beilagen.

Dieses gesunde und wertige Öl reagiert empfindlich auf starke Hitze. Es sollte daher nur kalt oder allenfalls leicht erwärmt eingesetzt werden. Auf diese Weise bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe in Gänze erhalten und das Öl entfaltet sein volles Geschmackspotenzial.

Kaltgepresstes Kresseöl zeigt ein optimales Verhältnis von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren – eine Seltenheit, die einen äußerst positiven Einfluss auf das menschliche Immunsystem hat und den Cholesterinspiegel senkt. Durch den Anteil an Omega-3-Fettsäuren eignet sich Kresseöl besonders für Vegetarier und Veganer, da dieser Inhaltsstoff ansonsten über die Nahrung kaum aufgenommen wird. Diese spezielle Fettsäure reguliert den Zellstoffwechsel und den Hormonhaushalt. Kresseöl wirkt dank mehrfach ungesättigter Alpha Linolensäuren überdies Entzündungen im Körper entgegen.

Über PÖDÖR

Das familiengeführte Unternehmen PÖDÖR entwickelt und produziert seit seiner Gründung 2011 Premium Öle und Essige. Der PÖDÖR-Pressmeister ist Mitbegründer des Unternehmens und presst bereits in vierter Generation kaltgepresste Öle. So kann PÖDÖR auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion kaltgepresster, qualitativ hochwertigster Öle zurückgreifen und Produkte entwickeln, die den Zeitgeist anspruchsvoller Konsumenten treffen. PÖDÖR ist in mehr als 10 Ländern aktiv, darunter England, Deutschland, USA, Australien, Japan, Taiwan, Ungarn, Österreich und die Schweiz. PÖDÖR ist eine stark wachsende internationale Premium-Marke und exportiert derzeit über 90 Prozent seiner Produkte.

PÖDÖR – das Beste aus dem Kern: Nur gründlich gereinigte und zu 100% natürliche Rohstoffe von höchster Qualität werden von fachkundigen Pressmeistern in Handarbeit zur Herstellung verwendet. Die Produkte werden nach strengsten Qualitätskriterien abgefüllt, um die gesunden und ungesättigten Fettsäuren zu erhalten. Das Sortiment umfasst aktuell 27 kaltgepresste Premium Öle, die zum großen Teil Bio-zertifiziert sind. Daneben finden sich mehr als 20 verschiedene Frucht-Balsamics und -Essige. PÖDÖR beliefert die internationale Spitzengastronomie, darunter Sterneköche, sowie den Premium-Handel. Die Produkte können im ausgesuchten Fachhandel sowie im eigenen Online-Shop bezogen werden. Mehr unter www.podoroele.de.

PRESSEMITTEILUNG



Pressekontakt

Pödör Premium Öle und Essige
Angela Berg
c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk
Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40
Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89
E-Mail: presse@schanze26.de
Internet: <http://www.podoroele.de>