

Ausgezeichnet: das beste aus der Kirsche
Produkt-Neuheit „Sauerkirschkernelöl“ von PÖDÖR Premium Öle und Essige ist eine der Top-Innovationen der Branche und Teil der Anuga Taste Innovation Show 2017

Grevenbroich, im September 2017 – Zur internationalen Fachmesse Anuga, die vom 7. bis 11. Oktober 2017 in Köln stattfinden wird, stellt PÖDÖR sein exquisites Öl aus dem Kern der Sauerkirsche dem interessierten Fachpublikum vor. Für die Fachjury der Anuga taste Innovation Show, die die Neuheiten der Branche aus rund 2.000 Produktideen kürt, ist das Sauerkirschkernelöl von PÖDÖR eine der Top-Innovationen der diesjährigen Anuga. Die ausgezeichneten Produkte können innerhalb einer Sonderschau auf dem Messe Boulevard Nord vor Halle 7 begutachtet werden. Am Stand von PÖDÖR (Halle 10.2 / Stand D055) kann das Sauerkirschkernelöl verkostet werden.

Edel & kostbar – das PÖDÖR Sauerkirschkernelöl

Nichts adelt eine feine Speise mehr als ein paar Tropfen Öl als Krönung des Geschmacks. Um Spitzen- und Hobbyköchen eine ganz besondere Zutat an die Hand zu geben, hat PÖDÖR das edle Sauerkirschkernelöl, auch Weichselkernelöl genannt, entwickelt. Auf der diesjährigen Anuga wird dieses neue Produkt erstmalig der Öffentlichkeit präsentiert. Probieren ausdrücklich erwünscht!

Kaltgepresstes Sauerkirschkernel- bzw. Weichselkernelöl eignet sich besonders gut zum Verfeinern von Salaten, Wildsaucen und aromatischen Käsesorten. Auch viele Früchte bieten neue, wunderbare Geschmackserlebnisse, wenn man sie mit dem kostbaren Öl beträufelt und zusätzlich beispielsweise mit Schokoladen-Raspeln bestreut. Tipp für Feinschmecker: Einige Tropfen des Öls in der Suppe oder zur frischen Pasta sorgen für das gewisse Extra an Aroma.

Das goldgelbe Sauerkirschkernelöl zählt zu den unbekanntesten, aber wertvollsten Ölsorten. Die Produktion des Öls, das schon im Mittelalter wegen seiner gesundheitsfördernden Wirkung beliebt war, ist sehr aufwändig. Die Kirschkerne werden sorgfältig ausgewählt und dann in einem eigens von PÖDÖR entwickelten Verfahren aufbereitet. Im Anschluss werden sie bei einer bestimmten Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Kühlhaus gelagert und schließlich rein mechanisch kalt gepresst. Durch diese schonende Verarbeitung behält das Sauerkirschkernelöl seine vollen Inhaltsstoffe, die für den feinen Geschmack und die wohltuende Wirkung verantwortlich sind.

Das Öl zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Omega-6-Fettsäuren und Vitamin E aus, beides wichtige Substanzen für den menschlichen Organismus. Sie schützen die Zellen vor Zerstörung und machen freie Radikale unschädlich. Ein großer Bestandteil des Sauerkirschkernelöls ist Oleinsäure, eine ungesättigte Fettsäure, die unverzichtbar für den Menschen ist. Da der Organismus sie selbst nicht herstellen kann, müssen diese gesunden Fette mit der Nahrung aufgenommen werden.

Das Sauerkirschkernelöl von PÖDÖR ist nicht nur gesund, sondern bietet vor allem ganz besondere Geschmackserlebnisse und setzt schon mit wenigen Tropfen vielen Speisen kulinarisch die Krone auf.

Seien Sie live dabei: Besuchen Sie PÖDÖR zur Anuga in Halle 10.2 / Stand D055 und tauchen Sie ein in die kulinarische Welt exquisiter Premium Öle & Essige. Als besonderes Highlight präsentiert PÖDÖR eine echte Stempelpresse und stellt dem Fachpublikum live vor, welches Geheimnis hinter kaltgepresstem Öl steckt.

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.

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>