

Mainz, April 2018

Die geschmackvollen 3 für eine perfekte Bosna – der Trendsack für die Grillsaison 2018

Bratwurst, Senfsauce und Streuwürze sind neben dem Brötchen die drei wichtigsten Zutaten für eine schmackhafte Bosna. Von MOGUNTIA bekommen Sie jetzt diese Drei aus einer Hand perfekt aufeinander abgestimmt.

Um die Herkunft der Bosna streiten sich 2 Städte, Salzburg und Linz. Der Name soll sich von Adjektiv „bosnisch“ ableiten, welches in manchen Regionen Österreichs für würzig oder scharf verwendet wird. Deshalb ist die Bosna auch nicht einfach eine Grillwurst mit Senf, sondern viel mehr.

MOGUNTIA hat sich diesem Thema intensiv gewidmet und eine traditionell typische Würzsoße und Streuwürze für eine perfekte Bosna entwickelt und vertreibt diese nun über die Grenzen Österreichs hinaus. Dazu gibt's auch noch das passende Gewürz für die Bratwurst. Während man die Bosna in Österreich an vielen Ecken bekommt, ist sie in Deutschland bisher nur bis nach Augsburg vorgedrungen. Dabei ist sie die besonders herzhaft und qualitativ hochwertige Alternative zum Hotdog, der durch seine Fastfood Vermarktung mittlerweile mehr zum billigen Snack geworden ist, was sich durchaus oft auch durch eine recht mäßige Qualität bemerkbar macht. Hier können Sie sich als Fachgeschäft spürbar abheben und den Kunden ein qualitativ hochwertiges Geschmackserlebnis to go anbieten, egal ob an der heißen Theke, im Imbissstand oder auf dem nächsten Stadtfest.

Neben Imbissständen ist das Fleischer – Fachgeschäft und die Hofvermarktung für den Vertrieb der Bosna geradezu prädestiniert. Wo, wenn nicht dort findet man die perfekte Bratwurst. Wo, wenn nicht dort erwartet man das Besondere mit dem regionalen Touch. Mit dem Bosna-Konzept, bestehend aus Würzung, Sauce und Streuwürze bietet MOGUNTIA ein Komplettpaket, welches Ihnen hilft ein neues Trend Produkt am Markt zu platzieren.

Bildunterschriften:

Bosna – der Trendsack für die Grillsaison

Fotos: Moguntia-Werke

GESCHMACKVOLLE LÖSUNGEN
seit 1903



Moguntia

