

Mainz, Februar 2018

Jetzt geht's um die Wurst

MOGUNTIA lädt zum Premium Kundenseminar ins Seehotel Niedernberg

Vom 06.-08. Februar 2018 kamen die Kunden der MOGUNTIA-WERKE Gewürzindustrie GmbH wieder in den Genuss eines Premium Seminars. Am ersten Seminartag wurde vor allem die Herstellung von Kochpökelwaren, Brüh- und Halbdauerwürsten bis hin zu Rohwürsten behandelt. Neben nützlichen Tipps des Seminarleiters Alexander Thalhammer für die Praxis gab es auch jede Menge Rezeptideen, die auch zur Verkostung bereit standen.

Das Highlight des zweiten Seminartages bildete neben leckeren Ideen für die Snacktheke ein Vortrag des renommierten Ernährungswissenschaftlers Mag. Christian Putscher der mit einigen Ernährungsmythen der heutigen Zeit aufräumte. Abgerundet wurde das Seminar durch das wunderschöne Ambiente des Seehotels in Niedernberg, welches man beim Eisstockschießen und Wintergrillen in der Blockhütte perfekt genießen konnte.

MOGUNTIA bedankt sich bei allen Teilnehmern und Referenten für diese gelungene Veranstaltung und freut sich bereits darauf auch Sie beim nächsten Premium Seminar begrüßen zu dürfen.

Bildunterschriften:

1) Impressionen vom Seminar

Fotos: Moguntia-Werke





Moguntia

EINLADUNG
ZUM
PREMIUM
KUNDENSEMINAR
2018

SEEHOTEL NIEDERBERG
IN NIEDERBERG
06.02.-08.02.18