

GEWÜRZE

Jeder Koch hat seine eigene Handschrift und weiß, was seine Gäste am eisten schätzen. Genau hierfür bietet **MOGUNTIA** eine große Auswahl an unterschiedlichsten Gewürzen an, die ihm kreative Freiheit und effiziente Arbeit gleichermaßen garantieren.





GYROMIX® Dekor Gewürzsalz M mit Saftstopper CLA Gewürzsalz für "Griechisches"

Tolle Optik mit Oreganum, Basilikum, und Thymian-Betonung. Für griechisches Gyros und andere mediterrane Fleisch- und Fischspezialitäten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. M4130 15 2,0 kg Beutel für 133 kg















PEPPMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL Mit grünem-, weißen- und schwarzem Pfeffer

Raffinierte Mischung mit kräftiger Kräuter- und Pfefferbetonung. Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen und Braten. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. M3745 15 1,5 kg Beutel für 250 kg

















PFEFFY® M Americano Spezial-Gewürzsalz CLA Grober Steakpfeffer mit verschiedenen Pfeffersorten, Halal zertifiziert

Spezialwürzmittel mit schwarzem und weißem Steak Pfeffer, Nelkenpfeffer und deutschem Pfeffer (Basilikum). Abgerundet mit Kräutern und grobem Salz. Einwaage: 10-20g/kg

Art.Nr. **M01233 14** 0,7 kg Dose für 70 kg

















PUSZTAMIX® M Dekor Gewürzzubereitung CL Feurige Mischung mit Paprika

Kostbares rotes Paprikagranulat mit Zwiebeln und Karotten sowie feurigem Chili. Für Fleischspezialitäten aller Art, gefüllte Braten, Ragouts, Hackfleischprodukte und Pökelwaren.

Art.Nr. M4110 15 1,5 kg Beutel für 250 kg

















Brat-, Grill- und Steak Dekor M Gewürzsalz Der dekorative Klassiker unter den Grillgewürzen

Raffinierte Mischung mit kräftiger Kräuter- und Pfefferbetonung. Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen und Braten. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. M3790 15 2,0 kg Beutel für 200 kg















Dekor Gewürze



MeisterGold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA Feine Mischung aus kräftigem Knoblauch und edlem Pfeffer

Eine kräftige Mischung aus edlem Pfeffer und aromatischem Knoblauch mit leichtem Kräuteranteil

Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, Fisch, Käse und Salate, sowie Gemüse mit mediterraner Geschmacksnote. Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M3631 15**

2,0 kg Beutel für 133 kg















Onkel Tom's Grill-Braten Dekor Gewürzsalz CL Mit Saftstopper

Ideal für Kurzgebratenes und aromatisch gewürzte Bratenstücke von Schwein, Rind und Geflügel.

Passt zu allem, was eine paprikabetonte, aromatische Note vertragen kann. Verleiht allen Grilladen eine pikante Note. Verstärkt und verfeinert den Fleischgeschmack. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. M3525 15 2,0 kg Beutel für 100 kg













Roasty Dekor Gewürz Präparat CLA

Attraktive Gewürzmischung für rustikale Fleischerzeugnisse

Rote und attraktive Gewürzmischung für Kochpökelwaren und küchenfertige Fleischerzeugnisse.

Besonders lecker für Stremelbauch oder Hüttenspeck. Einwaage: 10g/kg

Art.Nr. M3685 15 1,5 kg Beutel für 150 kg

















Sauerbraten Einlegewürzer CL Gewürzmischung zum Einlegen von Wildgerichten und Sauerbraten

Zwiebelscheiben vermischt mit Senfkörnern, Lorbeerblättern und einer typischen Gewürzmischung.

Für alle Zubereitungen, die in einer Marinade gebeizt werden. Einwaage: 50g/l

Art.Nr. M4790 16



















Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA Mit Saftstopper

Kräftige Zwiebelnote und dezenter Pfeffergeschmack vereint mit würzigem Curcuma. Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, besonders Rindfleisch, Steaks, Geschnetzeltes und auch Fisch. Außerdem für Ragouts, Suppen und Saucen. Hervorragend einzusetzen bei Rinderbraten. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. M3980 15

2,0 kg Beutel für 100 kg















Brathendl Gewürzsalz oG

Gibt allen Geflügelgerichten den besonderen Geschmack

Raffiniertes Gewürzsalz mit Paprika-Betonung sowie würzigem Curry und Chilli. Speziell für Brathendl und anderes Bratgeflügel. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4030 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg















Curry Powder CLA Eine exotische Kostbarkeit

Eine erlesene Gewürzmischung nach original indischer Rezeptur mit Curcuma und vielen anderen exotischen Gewürzen. Eine Köstlichkeit für jeden Feinschmecker. Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M4020 15** 1,5 kg Beutel













Grill King Gewürzsalz mit Saftstopper CLA Für Steaks und Kurzgebratenes

Eine vielseitige Gewürzmischung mit einer angenehmen, abgerundeten Paprika-, Curry- Knoblauchnote die eine schöne Farbe beim Braten bringt. Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 20-25g/kg

2,0 kg Beutel für 100 kg Art.Nr. M4065 15

















Grill und Braten Gewürzsalz

Der vielseitige Klassiker unter den Grillgewürzen

Mit Paprika-, Curry- und Knoblauchnote.

Ausgezeichnet für Grilladen aller Art. Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

2,0 kg Beutel für 133 kg Art.Nr. **M4090 15**

















Grill- und Braten Gewürzsalz mit Saftstopper

Besonders gut zum Vorwürzen geeignet

Ein vielseitiger Klassiker unter den Grillgewürzen mit einer angenehmen Paprika-, Curry- Knoblauchnote der eine schöne Farbe beim Braten bringt. Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4060 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

















Feinkost Gewürze



Knusper Haxen Gewürzsalz CLA

Ein Gewürzsalz für "Krustiges"

Pfeffer, Paprika, Kümmel und Knoblauch würzen Krustenbraten aller Art, Haxen und Spanferkel. Aber auch Geflügelteile von Pute, Hähnchenbrust oder Keule sowie Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4035 15**

1,5 kg Beutel für 100 kg















Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA Besonders gut zum Vorwürzen geeignet

Mit Paprika-, Curry- und Knoblauchnote.

Ausgezeichnet für Grilladen aller Art. Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. M4091 15 2,0 kg Beutel für 133 kg















Pizzagewürz/Italienische M Kräutermischung CLA Für die italienische- und mediterrane Küche, ohne Salz

Italienischer Mix aus typischen Pizzakräutern und -gewürzen mit viel Oreganum und Basilikum. Für alle italienischen Spezialitäten, insbesondere Pizza und Nudelgerichte. Reine Gewürzmischung, kein Salz. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. M3760 15 1,0 kg Beutel für 167 kg















Pommes Frites und Bratkartoffel Gewürzsalz CLA Unterstützt den typischen Kartoffelgeschmack

Tolles Gewürzsalz mit Paprika, Zwiebel, Muskat und feiner Rauchnote. Für Pommes frites und Bratkartoffeln sowie für die Herstellung von Röstis und Kroketten. Untersützt den typischen Kartoffelgeschmack. Einwaage: 5-10g/kg

Art.Nr. M3810 15 2,0 kg Beutel für 400 kg

















Ponderosa Gewürzsalz mit Saftstopper Exquisite Mischung, nicht nur für Bonanza Fans

Geschmackvolle Mischung aus dem "Wilden Westen" mit Paprika-, Pfeffer-, Knoblauchnote und Würze. Zum exquisiten Vorwürzen von Steaks, Grilladen und Braten aller Art. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. M3580 15 2,0 kg Beutel für 100 kg

















Schweinsbraten Würzmischung Mit Bräunungseffekt

Herzhaftes Gewürzsalz mit Koriander, Kümmel und Knoblauch.

Für alle Spezialitäten aus Schweinefleisch. Mit Bräunungseffekt. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. M3860 15 2,0 kg Beutel für 200 kg

















Schwenk- und Spiessbraten Gewürzsalz CLA Für typischen Spiess-, Grill- und Schwenkbraten

Für alles, was den typischen Hunsrücker Spießbratengeschmack bekommen soll. Egal ob auf dem Grill, in der Pfanne oder im Rohr: Alles wird zur Spezialität. Einwaage: 20 g/kg

Art.Nr. M4165 15 2,0 kg Beutel für 100 kg















TexMex Gewürzsalz M

Für die Küche der Südstaaten und Mittelamerikas

Feurige Komposition aus Tomatenpulver, Ingwer, Paprika, Chillies, Knoblauch, und Zwiebeln, mit einer dezenten Rauchnote.

Besonders geeignet für die Ethno - Küche, Tacos, Tortillas. Chili con Carne bekommen die typisch mexikanische Note, Grilladen und Bratenstücke werden durch ihren texanischen Geschmack zum Erlebnis. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3950 15** 1,5 kg Beutel für 75 kg















Zitronenpfeffer Gewürzsalz CLA Gewürzsalz mit Saftstopper

Mit edlem weißen und grünen Pfeffer sowie sonnengereiften Zitronen. Hervorragend zum Vorwürzen von allen Köstlichkeiten aus hellem Fleisch und Fisch. Mit Frischeeffekt.

Geeignet für das Würzen von Schwein-, Geflügel- und Lammfleisch, sowie für Fisch zum Braten und Dünsten, Rinder- oder Lachscarpaccio, mediterrane Spezialitäten, Gemüse und Salatsaucen. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. M3640 15 1,5 kg Beutel für 150 kg









Feinkost Gewürze





Knopast Knoblauchpaste

Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und für die Wurstzubereitung genutzt

Für eine feine Geschmacksabrundung verwende man 2g dieses Fabrikates, für einen kräftigen Geschmack 4-5g dieses Fabrikates prokg Masse zusätzlich zu dem Gewürz und Salz. Einwaage: n.g.

Art.Nr. M9136 80

10,0 kg Eimer















KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA Für die frische, natürliche Küche

Intensives Knoblauch-Aroma für den breiten Einsatz in der Küche.

Unverzichtbar für die mediterrane Küche.

Für Roh-, Brat- und sonstige Würste. Auch in der Küche einsetzbar. KNOBLAN® entfaltet das typische Knoblaucharoma unaufdringlich und verteilt sich gut im Produkt. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. M3060 31

1,0 kg Flasche für 1000 kg













SMOOX® Raucharoma CLA Rauchgeschmackspräparat

Für Fleisch- und Wurstwaren, die nicht oder nur kurz geräuchert werden können und für alle Speisen die ein eine angenehme würzige Rauchnote bekommen sollen. Einwaage: 2-4g/kg

Art.Nr. **M3030 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg















Spezialgewürze / Aromen

