

SAUCEN UND CO.

Für viele Köche ist die Sauce Königsdisziplin, bei **MOGUNTIA** der Garant für besten Geschmack. Deshalb nutzen wir nur ausgewählte Zutaten, die für beste Qualität stehen - von der exotischen Currysauce über den klassischen Bratensaft bis hin zur Roux für den letzten Feinschliff.





CUISINOR® Original Tiroler Bratensauce, pastös CLA Das Original, unsere beste Bratensauce

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, in Vollendung für Sie vorbereitet. Kräftige Bratensauce mit extra viel Fleischextrakt und hochkonzentriertem Kalbsfond. Elegant mit erlesenen Gewürzen abgeschmeckt und abgerundet, perfekt gebunden. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. M01293 10 3,5 kg Eimer für 33 l









CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL Typische Rahmsauce mit feinem Weißweinaroma

Mit Fix für Sahnesauce lassen sich Züricher Geschnetzeltes, helle Ragouts und Fricassée schnell und sicher zubereiten. Auch für viele andere helle Gerichte mit feiner Weißweinnote. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M01539 11 8,0 kg Eimer für 48 l













CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CLA Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte

Fix für süß-saure Chinasauce ist eine Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte, z.B. mit Gemüse, Ananas, Erdnüssen oder Pilzen. Zu Rind, Schwein, Geflügel- oder Fischgerichten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M01540 11 8,0 kg Eimer für 48 l











CUISINOR® Tomatensauce, pastös CLA Vollfruchtig, mit typisch italienischer Würzung

CUISINOR® Tomatensauce ist eine fertige Sauce. Sie zeichnet sich durch einem besonders hohen Anteil an Tomatenpulver (ca. 1/4) aus und eignet sich besonders zu gegrilltem Fleisch, und Geflügel, aber auch zu Fisch, mediterranen Gerichten und Pasta. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. M01025 10 3,5 kg Eimer für 19 l











CUISINOR® Waldpilzsauce, pastös CLA Cremige Sauce mit Steinpilzen und Pfifferlingen

CUISINOR® Waldpilzsauce ist eine cremige Sauce mit einem hohen Anteil an Steinpilzen und Pfifferlingen, abgerundet mit Kräutern, die sich besonders gut zu Wild, aber auch zu gegrilltem Fleisch, zu Gemüse und für Geflügelgerichte eignet. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M01306 10 3,5 kg Eimer für 21 l











CUISINOR® Jägersauce CL

Braune, gut deckende, würzige Garnitursauce mit großzügiger Champignoneinlage und Kräutern

Als eigenständige Sauce, aber auch als Garnitursauce zu Kurzgebratenem, Bratenstücken und Geflügel, ebenso zu vollwertigen Gerichten, gefülltem Gemüse oder Aufläufen. Da ist richtig viel drin! Einwaage: 120g/l

Art.Nr. M01620 12

10,0 kg Eimer für 93 l













CUISINOR® Kräutersauce Spreewälder Art CL Cremige, helle Sauce mit reichlich Kräutereinlage

Helle, cremige Sauce mit einer ausgeprägten Kräuternote von Petersilie, Schnittlauch und Dill. Ohne glutenhaltiges Getreide und ohne lactosehaltige Zutaten. Nicht nur zu Fisch! Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01264 12 8,0 kg Eimer für 88 l













CUISINOR® M Morchelrahmsauce, pastös CL Sahnesauce mit Spitzmorcheln

CUISINOR® Morchelrahmsauce CL ist eine fertige Sauce mit einem hohen Anteil an Sahne und Spitzmorcheln, die sich besonders zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Gemüse, Geflügel und zu Fisch eignet. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. **M01051 10**

4,0 kg Eimer für 22 l











CUISINOR® M Pfefferrahmsauce CL

Klassische Steaksauce mit besonders cremigem Geschmack.

CUISINOR® Pfefferrahmsauce CL ist eine besonders cremige Sauce mit einem ausgeprägtem Fleischgeschmack. Der ausgesuchte fruchtig- scharfe grüne Pfeffer passt hervorragend zu allen Steakgerichten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M05285 10 2,0 kg Eimer für 12 l













CUISINOR® M Sauce Hollandaise, Softpaste Hf CL DIE klassische Buttersauce mit Butterfett, Rezeptur ohne Zusatz von Hefeextrakt, Halal zertifiziert

CUISINOR® Soft- Hollandaise ist eine fertige Sauce, die sich insbesondere zu kurzgebratenem Fleisch, Geflügel und Fisch, aber auch zu Gemüse- und Eiergerichten eignet. Sie läßt sich aber auch einfach und schnell abwandeln, etwa zu Sauce Mousselin, Sauce Maltaise oder Sauce Choron.

Die Rezeptur ist ohne Zusatz von Hefe oder Hefeextrakten Einwaage: 360g/l

Art.Nr. M09504 10

3,5 kg Eimer für 13 l











CUISINOR® M Weiße Sauce, instant CLA Sahnige, weiße Sauce für die natürliche Küche. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten It. Gesetz. Halal zertifiziert. :

Fein abgestimmte, cremige weiße Sauce mit ausgewogenem Sahne- und Buttergeschmack. Rein vegetabil. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M05233 12 13

10,0 kg Eimer für 110 l 2,4 kg Karton für 26 l















CUISINOR® Pastasauce Bärlauch Hf CL Cremige Nudelsauce mit aromatischem Bärlauch.

CUISINOR® Pastasauce Bärlauch eignet sich besonders für alle Nudelgerichte, die eine kräftige Kräuter-Bärlauchnote erhalten sollen. Auch ideal geeignet zu hellem Fleisch, Fisch und Gemüsen. Sie läßt sich aber auch beliebig abwandeln, z.B. mit Pinienkernen oder Pilzen. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05273 10**













CUISINOR® Pastasauce Broccoli Hf CL Cremige Nudelsauce mit viel zarter Broccolieinlage

CUISINOR® Broccolisauce ist eine fertige Sauce, die sich besonders zu Pastagerichten, aber auch zu hellem Geflügel und zu Fisch eignet. Einwaage: 240g/

Art.Nr. **M05271 10** 2,0 kg Eimer für 10 l















CUISINOR® Pastasauce Gorgonzola Hf CL Cremige Käsesauce mit kräftig- würzigem Geschmack

Typische italienische Spezialität, mit dem besonders kräftig- würzigen Geschmack von Blauschimmelkäse. Diese Käsesauce ist auch hervorragend geeignet zu kurzgebratenen Fleisch- und Wildgerichten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05269 10** 1,8 kg Eimer für 11 l











CUISINOR® Salsa all arrabiata Hf CL Scharfe Pastasauce mit viel Tomaten und pikantem Chiligeschmack

CUISINOR® Salsa all' arrabiata ist eine tomatige Pastasauce mit Gemüseeinlage von Zucchini, Karotten und Zwiebeln. Der Geschmack wird abgerundet durch Käse und eine intensive Chilinote. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05275 10** 2,0 kg Eimer für 12 l















CUISINOR® Salsa alla Carbonara Hf CL Zubereitung für die bekannte italienische Pasta-Sauce

CUISINOR® Salsa alla Carbonara ist eine fertige Nudelsauce. Sie kann aber auch mit eigenen Zutaten noch verändert werden, z.B. mit Sahne, Pilzen, Tomaten, Käse oder Meeresfrüchten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M05272 10 2,0 kg Eimer für 12 l











CUISINOR® Salsa pomodoro CLS vegetabil Fruchtige Nudelsauce, der Favorit unter den Pastasaucen.

CUISINOR® Salsa Pomodoro zeichnet sich aus durch den außergewöhnlich hohen Anteil an Tomaten. Dadurch erhält diese Pastasauce einen besonders fruchtigen Geschmack, die intensive rote Farbe und eine gut deckende Konsistenz. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M05274 10** 2,0 kg Eimer für 15 l **12** 10,0 kg Eimer für 77 l













CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi Hf CL Vier kräftige Käsesorten geben dieser Sauce ihren würzigen Geschmack

Die 4-Käsesauce ist eine typisch italienische, kräftig-würzige Pastasauce, die sich besonders zu gefüllten Pasta eignet. Sie läßt sich schnell und einfach abwandeln, z.B. mit Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Artischocken, aber auch Shrimps oder Muscheln.

Art.Nr. **M01230 10**

2,0 kg Eimer für 12 l











CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce CL Klassische Buttersauce mit Butterfett und feinem Zitronengeschmack

CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce ist die perfekte Sauce zu Spargel, zu Fisch, zu Geflügel, und zu allem Gemüse. Sie hat eine samtige, cremige Konsistenz und einen intensiven Buttergeschmack, harmonisch abgerundet mit der feinen Säure der Zitrone. Einwaage: 160g/l

Art.Nr. M01173 10

2,0 kg Eimer für 14 l













PERLET® Aglio olio Würzperlen, granuliert CL Traditionelle italienische Pastawürzung mit Knoblauch und Olivenöl

Pastawürzung für ein typisches, italienisches Nudelgericht mit viel Knoblauch und Chili abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend die Würzperlen unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. M05235 10

2,0 kg Eimer für 33 kg













PERLET® M ·Rahmsauce, granuliert CL Sahnige, helle, braune Sauce mit feinwürzigem Sahnegeschmack. Halal zertifiziert.

Diese Sauce ist durch die Zugabe von besonders viel Sahnepulver extrem cremig und sahnig im Geschmack.

Sie eignet sich ideal als Ergänzung zu gerilltem Fleisch und Geflügel, läßt sich aber auch beliebig abwandeln z.B. mit Steinpilzen oder Kräutern. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. M05254 10

2,0 kg Eimer für 13 l10,0 kg Eimer für 66 l













PERLET® M-Delikatess Sauce zu Braten, granul. CLA Kräftig schmeckende braune Sauce. Ideal auch zu Kurzgebratenem. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten It. Gesetz. Halal zertifiziert

Ideal als Ergänzung zu vorhandenen Fonds und Saucen. Als fertige Sauce zu Kurzgebratenem und Hackfleischgerichten, Spießen und Rouladen. Einwaage: 120 g/l

Art.Nr. **M05255 10** 2,0 kg Eimer für 19 l **12** 10,0 kg Eimer für 93 l













PERLET® M-Rahmsauce, granuliert CL Sahnige, helle, braune Sauce mit feinwürzigem Sahnegeschmack. Halal zertifiziert.

Diese Sauce ist durch die Zugabe von besonders viel Sahnepulver extrem cremig und sahnig im Geschmack.

Sie eignet sich ideal als Ergänzung zu gerilltem Fleisch und Geflügel, läßt sich aber auch beliebig abwandeln z.B. mit Steinpilzen oder Kräutern. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. M05254 10 2,0 kg Eimer für 13 l

12 10,0 kg Eimer für 66 l















PERLET® M-Sauce Hollandaise, granuliert CL Streufähig, geringer Verbrauch, hohe Qualität, gefriertaustabil! Halal zertifiziert! GoldenerDLG-Preis 2018

Das besonders großverbraucherfreundliche und streufähige Granulat lässt sich perfekt verarbeiten.

Ein Hochgenuss - nicht nur zum Spargel. Besonders fein zu allem Gemüse und auch zum Fisch. Einwaage: 260g/l

Art.Nr. **M05236** 11 5,0 kg Eimer für 24 l 12 8,0 kg Eimer für 39 l













PERLET® M-Tomatensauce, granuliert Hf CLA Typische Tomatensauce mit feiner, fruchtiger Note und erlesenem Geschmack, Halal zertifiziert

PERLET® Tomatensauce granuliert ist eine italienische Spezialität mit fein-fruchtiger Note und erlesenem Geschmack. Als fertige Sauce eignet sie sich hervorragend zu allen Pastagerichten, läßt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. mit Oliven, Kapern, Sardellen, Hackfleisch, Meeresfrüchten, Gemüsen oder Pilzen.

Art.Nr. **M05234 12**

10,0 kg Eimer für 60 l













PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert CL Traditionelle braune italienische Pastawürzung mit Pilzen

Pastawürzung für eine italienische Nudelsauce mit Pilzen, Zwiebeln und Petersilie, pikant abgeschmeckt mit einer leichten Räuchernote.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit einem Öl Ihrer Wahl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. M05256 10











PERLET® Pesto Genovese Würzperlen, granuliert CL Traditionelle grüne italienische Pastawürzung mit Kräutern

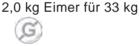
Pastawürzung für eine typische, italienische Nudelsauce mit viel Basilikum und Parmesan, mediterran abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/l

Art.Nr. **M05225 10**











PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granul.CL Traditionelle rote italienische Pastawürzung mit Tomate und Paprika

Pastawürzung für eine typische, italienische Nudelsauce mit Tomaten, Paprika, Basilikum und Kräutern, leicht scharf abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/l

Art.Nr. **M05228 10** 2,0 kg Eimer für 33 kg













PERLET®-Bechamelsauce, granuliert Hf CL Granulierte weiße cremige Milchsauce

PERLET® Sauce Bechamel ist eine fertige, sehr gut deckende Sauce mit hohem Milchanteil, die sich besonders zu Gemüse, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und zu Fisch eignet, oder für Ableitungen wie Mornaysauce und Meerrrettichsauce. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05268 12** 10,0

10,0 kg Eimer für 60 l

















PERLET®-Creme fraiche Sauce, granuliert Hf CL Sahnig-frische weiße Sauce mit Schnittlauch, hefefrei und ohne glutenhaltige Zutaten

Eine Sauce, die durch die Zugabe von besonders viel Creme fraîche Pulver extrem cremig ist und ihren feinen, raffiniert sahnig-frischen Geschmack erhält. Schnittlauch vollendet diese Sauce. Durch das streufähige Granulat lässt sie sich perfekt verarbeiten. Einwaage: 260 g/l

Art.Nr. **M01297 10**

2,0 kg Eimer für 10 l















PERLET®-Curryrahmsauce, granuliert Hf CL Fruchtig-pikantes Granulat für exotische Saucen und Suppen

PERLET® Curryrahmsauce ohne Hefeextrakt ist eine fertige Sauce, die sich bestens zum Einsatz bei gekochtem, gedünstetem und kurzgebratenem Fleisch, sowie Fischzubereitungen, pikanten Ragouts und Reisgerichten eignet, bei denen eine fruchti- pikante Currynote gewünscht wird. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. M05277 12

10,0 kg Eimer für 77 l















PERLET®-Paprikarahmsauce, granuliert Hf CL Cremige Sauce mit fruchtigem Paprikageschmack.

PERLET® Paprikarahmsauce ohne Hefeextrakt ist eine fertige Sauce zu vielen Fleisch-, Fisch- und Eiergerichten. Der fruchtig- pikante Paprikageschmack gibt jedem Gericht seine eigene Note ohne den Eigengeschmack der Sauce zu dominant werden zu lassen. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M05276 12**















PERLET®-Rinderbratensauce, granuliert CLA Typische, gut gebundene Sauce zu Rinderbraten. Goldener DLG-Preis 2018

Die BESTE gebundene Sauce von MOGUNTIA. Sie erhält ihren überragenden Geschmack durch die Zugabe von besonders viel echtem Fleischextrakt. Als eigenständige Sauce zu großen Braten geeignet, aber auch ideal für Kurzbratstücke und Hackfleischgerichte. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01099 10** 12

2,0 kg Eimer für 19 l 10,0 kg Eimer für 93 l











PERLET®-Sauce Béarnaise, granuliert Hf CL Klassische Buttersauce mit Butterfett, Estragon und Kerbel.

PERLET[®] Sauce Béarnaise ist eine fertige Sauce, harmonisch abgeschmeckt mit Estragon und Kerbel die sich insbesondere zu kurzgebratenem Fleisch, Geflügel und Fisch eignet. Einwaage: 260g/l

Art.Nr. M05282 11

4,0 kg Eimer für 19 l

















PERLET®-Weiße Sauce, granuliert Hf CL Cremige weiße Sauce ohne Zusatz von Hefeextrakt

Der sahnige Geschmack und die feinen Gemüsenoten bestimmen die Qualität dieser ausgewogenen Sauce. Ganz ohne Zutaten von Hefeextrakten ist es die perfekte Sauce und überzeugt als Granulat mit einer Vielfalt von Vorteilen. Einwaage: 150gl

Art.Nr. M01301 11

4,0 kg Eimer für 31 l















bio4well® Weiße Sauce Hf CL

Helle Sauce zu Fleisch, Gemüse, Fisch und anderen Gerichten der ökologischen Küche

bio4well[®] Weiße Sauce eignet sich besonders zur Herstellung von Gemüsesaucen zu Biogerichten und zum Binden von Gemüse aus kontrolliert ökologischem Anbau. Aber auch zur Herstellung von Fleisch-, Rahmsaucen und Fricassées.

Diese Sauce hat einen angenehm sahnigen Geschmack sowie eine schöne helle Farbe. Einwaage: 130g/l

Art.Nr. L01306 10

2,5 kg Eimer für 22 l













bio4well® Braune Sauce Hf CLA Für vegetabile braune Sauce und Schmorgerichte der ökologischen Küche

bio4well Braune Sauce ist eine ideale Grundlage für Kurzgebratenes der ökologischen Küche ohne eigenen Saucenansatz, aber auch zum Verlängern eigener Bio-Saucen und zur Bindung eigener Bio-Fonds. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **L01310** 10

2,5 kg Eimer für 28 l















bio4well® Tomatensauce Hf CLA Vollfruchtig mit typischer Würzung

Die Konsistenz und das Aussehen dieser Sauce lassen den ausgezeichneten Frischecharakter erkennen, der durch den Einsatz besonders vieler (26 %) sonnengereifter Tomaten erzielt wird.

Ideale Sauce für alles Kurzgebratene, für Pastagerichte und Speisen mediterraner Art auf Grundlage der ökologischen Küche. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **L01309 10** 3,0 kg Eimer für 28 l













Delikatess Sauce zu Braten, Instant CLA Kräftige Sauce, ideal auch für kurzgebratenes Fleisch

Ideal als Ergänzung zu vorhandenen Fonds und Saucen, als fertige Sauce zu Kurzgebratenem und Hackfleischgerichten, Spießen und Rouladen. Einwaage: 90g/

Art.Nr. **M01619 12** 10,0 kg Eimer für 121 l 2,8 kg Karton für 31 l













Instant Sauce zu Geflügel CL

Kräftige, hellbraune Sauce für viele Geflügelvariationen

Instant Sauce zu Geflügel läßt sich als fertige Sauce, zu Ragout und Geschnetzeltem, zu Kurzgebratenem und natürlich für alle Arten von ganzem Geflügel verwenden. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09036 12** 12,5 kg Eimer für 138 l













Instant Sauce zu Rinderbraten CL Typische, gut gebundene Sauce zu Rinderbraten

Als eigenständige Sauce zu großen Braten, aber auch für Kurzbratstücke und Hackfleischgerichte. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. M01618 12 12,5 kg Eimer für 169 l

















Instant Sauce zu Schweinebraten, EXTRA CLA Leicht gebundene Schweinebratensauce mit kräftigem Geschmack

Für leicht gebundene, kräftige Bratenjus, zum Abrunden und Verfeinern eigener Saucenansätze und zum Würzen von Saucen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09034 12** 12,0 kg Eimer für 132 l













Rahmsauce Hf CL

Cremige, hellbraune Sauce mit dezenter Würzung

Zu vollwertigen Gerichten, kurzgebratenem Fleisch, Geflügel, Eierspeisen, Teigwaren, Aufläufen und zum Ergänzen eigener Saucen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01453 12** 10,0 kg Eimer für 93 l 13 2,4 kg Karton für 22 l













Tomatensauce Provencale CLA

Aromatische Sauce mit typischen Kräutern und Gewürzen

Fertige Garnitursauce mit typischen, aromatischen Kräutern und Gewürzen. Für kurzgebratenes Fleisch, Fisch- und Geflügelgerichte. Einwaage: 140g/l

Art.Nr. **M01225 12** 10,0 kg Eimer für 81 l

13 2,8 kg Karton für 23 l













Vegetarische Grünkern Bolognese Hf CL

Italienischer Genuß mit Grünkerneinlage und Tomaten.

Vegetarischer Genuß auf italienische Art mit Gelingsicherheit. Leichte, schnelle und problemlose Zubereitung, zeit- und arbeitssparend. Sauce mit reichlicher Einlage und typischer Würzung. Einwaage: 250g/l

Art.Nr. **M01351 19**

10,0 kg Stück für 50 l















Vegetarische Tomatensauce nach Bologneser Art CL Italienischer Genuß mit pflanzlicher Eiweißeinlage und Tomaten Italienischer Genuß auf leichte Art, mit bissfester pflanzlicher Eiweißeinlage und

Italienischer Genuß auf leichte Art, mit bissfester pflanzlicher Eiweißeinlage und vielen Tomaten. Die vegetarische Art einer Bolgneser Sauce. Leichte, schnelle und problemlose Zubereitung, zeit- und arbeitssparend.

Art.Nr. M09506 12 12,5 kg Eimer für 62 l

















Zigeunersauce CL

Feurige Sauce mit Einlage von roter und grüner Paprika

Es handelt sich um eine fertige Sauce zu vielen Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Eier- und Gemüsegerichten, die einen würzig-pikanten Geschmack bekommen sollen. Mit dem Produkt lassen sich aber auch Suppen mit arttypischem Geschmack zubereiten oder ergänzen. Einwaage: 160g/l

Art.Nr. **M01390 11**

11 6,0 kg Eimer für 44 l13 2,8 kg Karton für 20 l













CUISINOR® Orig. Tiroler Bratenjus, past. Hf CLA Kräftige Bratenjus ohne Hefeextrakt.

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, perfekt für Sie vorbereitet. Die pastöse Konsistenz garantiert den vollen Geschmack denn die edlen Zutaten wie kräftiger Fleischextrakt, hochkonzentrierter Kalbsfond und aromatisches Röstgemüse bleiben in der feinen Paste optimal geschützt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01317 11

10,0 kg Eimer für 110 l













CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös CLA Das Original. Unsere beste Bratenjus, ohne zugesetzte Allergene. Goldener DLG-Preis 2018

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, perfekt für Sie vorbereitet. Die pastöse Konsistenz garantiert den vollen Geschmack denn die edlen Zutaten wie kräftiger Fleischextrakt, hochkonzentrierter Kalbsfond und aromatisches Röstgemüse bleiben in der feinen Paste optimal geschützt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01086 10**

3,5 kg Eimer für 38 l12,5 kg Eimer für 138 l









CUISINOR® M Jus zu Braten, pastös CLA Leichtgebundener, kraftvoller Saft zu allem Fleisch

Als Grundlage für viele Arten von Jus oder aber auch leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Brauner Roux oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01044 11

10,0 kg Eimer für 110 l













CUISINOR® M Jus zu Geflügel, pastös CL Kräftige Jus mit intensivem Geflügelgeschmack. Halal zertifiziert

CUISINOR® Jus zu Geflügel läßt sich als fertige Sauce zu Ragout und Geschnetzeltem, zu Kurzgebratenem und natürlich für alle Arten von ganzem Geflügel verwenden. Sie ist schnell löslich und hat einen kräftigen Geschmack. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01076 10**

4,0 kg Eimer für 44 l12,0 kg Eimer für 162 l















CUISINOR® Röstzwiebel-Saft zu Braten CLA Als eigenständige Sauce und zur Ergänzung eigener Fonds

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. M01169 10 2,5 kg Eimer für 23 l













Instant Bratensaft CLA

Für kräftige Saucen und zum Ergänzen eigener Gerichte

Der typische Bratensaft mit echtem Fleischextrakt. Zur Ergänzung bei der Herstellung eigener Saucen oder als würzende Zutat. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01069 12** 12,5 kg Eimer für 138 I

13 3,4 kg Karton für 37 l











Klarer Saft zu Braten, pastös CLA Grundlage für viele Arten von Jus und leicht gebundenen Saucen

Als Grundlage für viele Arten von Jus oder aber auch leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen und individuell abschmecken. Einwaage: 100g/l

10,0 kg Eimer für 110 l













PERLET® Jus zu Braten, granuliert Hf CLA Leichtgebundener, besonders kräftiger Saft zu allem Fleisch ohne Hefeextrakt

Top- Qualität in granulierter Form als Grundlage für viele Arten von Jus oder aber auch leicht gebundenen Saucen. Das Granulat garantiert den vollen Geschmack, denn die edlen Zutaten bleiben im Granulat optimal geschützt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M05267 12

10,0 kg Eimer für 110 l













PERLET® Jus zu Geflügel M Hf CLA kräftige Jus mit intensiven Geflügelgeschmack und leichter **Bindung**

PERLET® Jus zu Geflügel läßt sich als leicht gebundene Sauce zu Ragout und Geschnetzeltem, zu Kurzgebratenem und natürlich für alle Arten von ganzem Geflügel verwenden. Durch das Granulat ist die Jus schnell löslich und zeichnet sich durch einen besonders kräftigen Geschmack aus. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05281 12**

10,0 kg Eimer für 110 l















Bratensaft CLS

Leicht gebundene Sauce zum Ergänzen eigener Gerichte

Kennzeichnungsfreier Bratensaft mit echtem Fleischextrakt und ohne Zusatz von Allergenen, Hefeextrakt und blähenden Zutaten. Bei vollem Geschmack, ideal auch für die Verwendung in der Diätküche. Zum abbinden verwenden Sie PERLET® Saucenbinder dunkel CLA. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05264 12**

10,0 kg Eimer für 110 l













Braune Sauce zum Geflügel CLS

Kräftige Sauce mit intensivem Geflügelgeschmack

Kennzeichnungsfreie Sauce zu Geflügel, leicht gebunden und ohne Zusatz von Allergenen, Hefeextrakt und blähenden Zutaten. Bei vollem Geschmack, ideal für die Verwendung in der Diätküche. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M05263 12 10,0 kg Eimer für 110 l













Delikatess Sauce zu Braten CLS Kräftige braune Sauce, ideal zu Kurzgebratenem

Kennzeichnungsfreie kräftige Sauce zu Braten ohne Zusatz von Allergenen, Hefeextrakt und blähenden Zutaten. Ergänzung für vorhandene Fonds und Saucen, als fertige Sauce zu Kurzgebrtenem und Hackfleischgerichten, Spießen und Rouladen. Bei vollem Geschmack, ideal für die Verwendung in der Diätküche. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M05265 12 10,0 kg Eimer für 110 l













Tomatensauce CLS

Fruchtige Sauce, tomatig im Geschmack

Kennzeichnungsfreie Tomatensauce ohne Zusatz von Allergenen, Hefeextrakt und blähenden Zutaten. Bei vollem Geschmack, ideal für die Verwendung in der Diätküche.

Art.Nr. M05262 12 10,0 kg Eimer für 110 l















Bratensaft CLA

Für kräftige Saucen und zum Ergänzen eigener Gerichte

Der typische Bratensaft mit echtem Fleischextrakt. Ideal zu Kurzgebratenem aber auch zur Ergänzung bei der Herstellung eigener Saucen oder als würzende Zutat bei Ragouts und Geschnetzeltem. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01311 12 12,5 kg Eimer für 138 l











Saft zum Braten CLA

Grundlage für viele Arten von Jus und leicht gebundener Saucen

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundene Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. M01283 12 12,5 kg Eimer für 169 l

















Tomatensauce M CLA Fruchtige Sauce mit kräftig tomatigem Geschmack, Halal zertifiziert

Tomatensauce läßt sich als fertige Sauce zu Fleisch- und Fischgerichten, zu Nudeln oder als Basis für Abwandlungen verwenden. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01282 12**

12,5 kg Eimer für 138 l











Fix für Gratin CL

Würzung und Bindung für Aufläufe und Gratins

CUISINOR® Fix für Gratins um alle Aufläufe von Kartoffel, Nudeln und Gemüse etc. schnell und rationell herzustellen.

Das Ergebnis ist ein locker - cremiges Gratin, rahmig mit einem vollmundigen sahnigen Geschmack.

Art.Nr. M01174 12 8,0 kg Eimer für 35 l













Asia Compound für Erdnuss-Sate Sauce Hf CL Idealer Begleiter für asiatische Geflügelgerichte

Typisch würzige Woksauce mit kräftigen Erdnussgeschmack für Fleisch, Fisch, Geflügel, aber auch vegetarische Asiagerichte. Besonders zur Zubereitung von authentischen Wokgerichten geeignet. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. M01344 10 3,0 kg Eimer für 23 l















Asia Compound für Hot & Spicy Sauce Hf CL Intensiv würzig- fruchtige, leicht scharfe Sauce für authentische Asiagerichte

Intensiv würzige, leicht scharfe und besonders dunkle Woksauce für Fleisch, Geflügel wie Entenbrust, aber auch vegetarische Asiagerichte. Besonders zur Zubereitung von authentischen Wokgerichten geeignet. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. M01345 10

1,8 kg Eimer für 14 l















Asia Compound für Süß-Sauer Sauce Hf CL

Klassische, fruchtige Asiasauce mit authentischem Geschmack

Fruchtige, leicht scharfe Woksauce für Fleisch, Fisch, aber auch vegetarische Asiagerichte. Sauce kann heiß, aber auch kalt als Dipsauce verwendet werden. Besonders zur Zubereitung von authentischen Wokgerichten geeignet. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01343 10** 3,0 kg Eimer für 23 l

















Asia Compound-Green Thai Curry Hf CL Feine thailändische Sauce, würzig mit feiner Schärfe

Zur Herstellung typischer thailändischer Green Curry Gerichte. Für alle Fischarten geeignet, passt besonders gut zu Salzwasserfischen und Garnelen. Auch ideal für Suppen und vegetarische Gerichte. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. M05284 10 2,7 kg Eimer für 21 l













Fix-Produkte



Asia Compound-Red Thai Curry Sauce Hf CLA Die beliebteste thailändische Sauce, würzig, mit pikant fruchtiger Schärfe

Würzig scharfe Woksauce für Fleisch. Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, aber auch vegetarische Asiagerichte. Zeichnet sich besonders durch einen milden Kokosgeschmack aus. Besonders zur Zubereitung von authentischen Wokgerichten geeignet. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01342 10**

3,0 kg Eimer für 23 l



















Asia Compound-Yellow Thai Curry Hf CLA Feine thailändische Sauce, würzig mit feiner Schärfe

Würzig scharfe Woksauce für Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, aber auch vegetarische Asiagerichte. Zeichnet sich besonders durch einen milden Kokosgeschmack aus. Besonders zur Zubereitung von authentischen Wokgerichten geeignet. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. M05289 10

















Fix für Bolognese CL

Die Basis für original italienische Bolognese

Sauce Bolognese ist wohl die bekannteste italienische Pastasauce.

MOGUNTIA Fix für Bolognese enthält außer Fleisch und Flüssigkeit (Wasser) alles was zur Herstellung dieser Sauce erforderlich ist.

Nur Hackfleisch anbraten (800 g), Wasser (1 Liter) und Fix für Bolognese (200 g) zugeben, kurz aufkochen. Fertig.

Sie eignet sich hervorragend für Pastagerichte auf Tomatenbasis unter Verwendung von Schweine-, Kalb-, Lamm-, Geflügel- und Rinderhackfleisch. Einwaage: 110 g/kg

Art.Nr. M01258 12

12,0 kg Eimer für 121 l





















Fix für Chili con Carne CL Die Basis für ein feuriges Chili

Fix und fertig. Nur noch Hackfleisch anbraten, rote Bohnen, Wasser und Fix für Chili con Carne zugeben, kurz aufkochen. Fertig. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M05222 12 8,0 kg Eimer für 48 l





















Fix für Fino-Tomato CLS Reines Tomatenpulver ohne Zucker und Salzzusatz

Fino-Tomato eignet sich sowohl zum Tomatieren von Speisen, als auch zur Herstellung von Tomatengetränken oder für Tomatenpüree. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M01622 11 6,0 kg Eimer für 36 l















Fix für Semmelknödel CL

Bindung und Würzung für selbstgemachte Semmelknödel

Fix und fertig. Fix für Semmelknödel enthält alle Zutaten - Ei, Zwiebel, Petersilie und eine fein abgestimmte Gewürzmischung - die für deftige bayerische Semmelknödeln benötigt werden.

Einfach Fix für Semmelknödel mit heißem Wasser oder Milch verrühren. Trockene, grob geschnitte, Brötchen und auf Wunsch etwas angebratene Speckwürfel zugeben, Knödel formen und in kochendem Salzwasser fertig garen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4752 15**

2,0 kg Beutel für 20 kg



















Fix für Tomaten-Mix CLS

Basis für Tomatenzubereitungen, kalt und warm zu verwenden

Überall, wo ein mehr oder weniger dominanter Tomatengeschmack verlangt wird. Zum Tomatieren von Suppen, Saucen, Ragouts und Dressings, sowie zur Herstellung von Tomatensaucen, Tomatensuppen und Tomaten-Mix-Getränken.

Art.Nr. M04002 12 12,5 kg Eimer für 262 l

















Fix für Gulasch, pastös Hf CLA Ansatz für Gulasch und alle Arten von Ragouts

Fix für Gulasch ist die ideale Grundlage für ungarisches Gulasch und viele Arten von braunen Ragouts. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. M08678 19 15,0 kg Stück für 90 l

















Fix für Ungarisches Gulasch, Powder CLA

Ansatz für ungarisches Gulasch und alle Arten vonRagouts

Ansatz für ein typisches ungarisches Gulasch mit Paprike und auch viele Arten von braunen Ragouts. Einwaage: 130g/l

Art.Nr. **M01162 10** 2,3 kg Eimer für 20 l **12** 12,5 kg Eimer für 109 l











Fix-Produkte





CLASSIC Fischfond Hf CL

klarer Fischfond für Suppen und Saucen

Mit CLASSIC Fischfond CL lassen sich alle Arten von Fischgerichten, Suppen und Saucen problemlos zubereiten. Es werden keine weiteren Zutaten, wie etwa Gemüsebündel oder Fischgräten, benötigt. Das Produkt eignet sich als eigenständiger Fond für Fischragouts, für Fischsuppen und -saucen, als Basis zum Pochieren und Kochen sowie zum Verlängern vorhandener Fonds. Einwaage: 20g/

Art.Nr. M01358 81

2.0 kg Eimer für 102 l















CLASSIC Fond M für Fisch und Krustentiere CLA Grundlage für viele Suppen, Saucen und Fischgerichte

Mit CLASSIC Fond für Fisch und Krustentiere lassen sich alle Arten von Fischgerichten, Suppen und Saucen problemlos zubereiten. Es werden keine weiteren Zutaten, wie etwa Gemüsebündel oder Fischgräten, benötigt. Das Produkt eignet sich als eigenständiger Fond für Fischragouts, für Fischsuppen und -saucen, als Basis zum Pochieren und Kochen sowie zum Verlängern vorhandener Fonds. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01290 10**

2,0 kg Eimer für 69 l













CLASSIC Geflügelfond M Grundlage für alle Geflügelsuppen

CLASSIC Geflügelfond ist die ideale Grundlage für klare Hühnersuppen und Geflügelcremesuppen sowie zum Abschmecken von Geflügelgerichten. Die Suppe erhält ein typisch gelbes Aussehen und einen harmonischen Geschmack. Einwaage: 20q/l

Art.Nr. **M02103 12**

12,5 kg Eimer für 638 l



















CLASSIC Grand jus Hf CLA

Ansatz für alle braunen, ungebundenen Saucen

CLASSIC Grand jus ist Ansatz für alle braunen, ungebundenen Saucen und zum Ansetzen von Bratensäften. Der Eigengeschmack der verschiedenen Fleischsorten kommt voll zur Geltung. Grand Jus eignet sich auch zum Ansetzen von braunen, klaren Suppen, z.B. klare Ochsenschwanzsuppe. Einwaage: 20g/l

12,5 kg Eimer für 638 l













Fonds, Saucenansätze, Grundsaucen



CLASSIC Grundfond für Wild und saure Gerichte CL Ansatz für Wildgerichte, -suppen und -saucen

CLASSIC Grundfond für Wild und saure Gerichte eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Wildgerichten, wie Braten, Ragouts und Pfeffern, als Grundlage für saure Gerichte, eigenständige Suppen und Saucen, sowie zur Ergänzung eigener Fonds. Einwaage: 160g/l

Art.Nr. **M01609 10**

3,0 kg Eimer für 22 l











CLASSIC M Demi-Glace CL

Ansatz für alle braunen, gebundenen Saucen, Halal zertifiziert CLASSIC Demi-Glace ist Ansatz für alle braunen, gebundenen Sucen und zum

Ansetzen von Schmorgerichten, Gulasch und Geschnetzeltem, Rouladen, Schmorsteaks, Spießen etc. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M05101 12 12,5 kg Eimer für 138 l













CLASSIC M Gemüsefond CLA Grundlage für alle Gemüsesuppen und Eintöpfe, Halal

Grundlage für alle Gemüsesuppen und Eintöpfe, Hala zertifiziert

Grundlage für alle Gemüsesuppen, Eintopfgerichte und zum Garen von Gemüse. Der Eigengeschmack der zubereiteten Speisen kommt voll zur Geltung und wird harmonisch abgerundet. Einwaage: 10-20g/l

Art.Nr. **M02102 12**

12,5 kg Eimer für 1262 l











CLASSIC M Velouté Hf CL

Ansatz für alle hellen, gebundenen Saucen, Halal zertifiziert

CLASSIC Velouté ist Ansatz für alle weiße Saucen, zum Binden von Gemüse und zur Herstellung von Fricassées und Blanketts. Der Eigengeschmack der Fonds und Zutaten , wie z.B. Senf, Meerrettich etc., kommt voll zur Geltung.

Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05201 12** 12,5 I

12,5 kg Eimer für 138 l









CLASSIC Rinderfond CLA Grundlage für alle Fleischsuppen

Als Grundfond zum Ansatz vieler Supen und Saucen, als eigenständige Suppe oder als Ansatz für Kraftsuppen. Einwaage: 15-20g/l

Art.Nr. **M02101 12** 12,5 kg Eimer für 846 l











CLASSIC Typ Hollandaise Hf CL

Ansatz für alle aufgeschlagenen Buttersaucen

Die zubereitete Sauce läßt sich je nach Wunsch abwandeln, z.B. Béarnaise, Choron, Mousseline etc. Typ Hollandaise enthält kein Mehl und ist warmhalte- und hitzebeständig. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01462 15 2,0 kg Beutel für 22 l















Braune Grundsauce M CLA Grundlage für viele Saucen und zum Verlängern eigener Gerichte, Halal zertifiziert

Braune Sauce instant ist eine Grundlage für Kurzgebratenes ohne eigenen Saucenansatz, aber auch zum Verlängern eigener Saucen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01284 12 13,5 kg Eimer für 148 l













Weiße Grundsauce Hf CL

Für raffinierte Saucen zu hellem Fleisch und Gemüse

Sowohl als Grundlage bei kurzgebratenem, hellem Fleisch, hellen Ragouts, als auch für Gemüse. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. M01285 12 10,0 kg Eimer für 110 l















Fonds, Saucenansätze, Grundsaucen





PERLET® M Saucenbinder hell CLS Granulat zum Binden von allergenfreien Suppen und Saucen,

Halal zertifiziert

Zum Binden von allergenfreien hellen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Hergestellt ohne gehärtete Fette.. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. **M01331 12**

10,0 kg Eimer für 153 l













PERLET® M Saucenbinder, dunkel CLS Granulat zum Binden von allergenfreien Suppen und Saucen. Halal zertifiziert.

Zum Binden von allergenfreien dunklen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf, ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Hergestellt ohne gehärtete Fette. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. **M01330 10**

2,0 kg Eimer für 31 l 10,0 kg Eimer für 153 l 12















Saucenbinder dunkel M CLS

Instant, zum Binden dunkler Saucen und brauner Gerichte, Halal zertifiziert

Zum Binden von dunklen Gerichten wie Saucen, Ragouts und Suppen. Einwaage: 80q/I

Art.Nr. M01030 12 12,5 kg Eimer für 169 l

















Saucenbinder, hell M Hf CL

Instant, zum Binden weißer Saucen und heller Gerichte, Halal zertifiziert

Zum Binden von hellen Saucen, Fleischgerichten wie Fricassée und Blankett, Suppen und Gemüse. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M05221 12**

12,5 kg Eimer für 169 l















CLASSIC M Roux hell Hf CL

zum Binden von hellen Suppen und Saucen

Zum Binden von hellen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Hergestellt ohne gehärtete Fette. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. **M01052 18** 25,0 kg Fass für 382 l















Roux, Saucenbinder



CLASSIC Roux dunkel Hf CL zum Binden von dunklen Suppen und Saucen

Zum Binden von dunklen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. M01177 82 10,0 kg Eimer für 153 l













CLASSIC Roux hell Hf CL

zum Binden von hellen Suppen und Saucen

Zum Binden von hellen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. M01176 82 10,0 kg Eimer für 153 l















CLASSIC® Fond zu Kalb CLA

Einwaage: 35g/l

Art.Nr. M05291 15 1,4 kg Dose für 41 l















energyPLUS; pflanzliches Bindemittel Hf CLA Temperatur- und zeitentkoppeltes Bindesystem

Dieses Bindesytem wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach in die zu bindenden Suppen und Saucen kalt anrühren und damit auf die gewünschte Viskosität binden, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrtemperatur erhitzen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 20-60g/l

Art.Nr. M05241 11

5,0 kg Eimer für 255 l











