

Liquid Spice erhält Auszeichnung auf der IFFA**Fleischerei-Technik Awards zum 6. Mal verliehen und die Moguntia Food Group war unter den Preisträgern.**

Zum sechsten Mal haben die Fachmagazine Fleischerei-Technik und Fleischer-Handwerk am 5. Mai 2019 auf der IFFA 2019 in Frankfurt am Main die renommierten Branchenpreise Fleischerei-Technik Award und Fleischer-Handwerk Award verliehen. Elf Preisträger in acht Kategorien erhielten die Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Branche.

Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der ANUGA FOODTEC 2012 haben die Fachmagazine am 5. Mai 2019 ihre Awards zum dritten Mal im Rahmen der IFFA für Entwicklungen, die dem Kunden einen Mehrwert verschaffen, an Zulieferunternehmen der Fleischwirtschaft verliehen.

Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von November 2018 bis März 2019 stattfand. Angesprochen waren Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil sowie Mehrwert für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus den Einsendungen die zukunftsfähigsten Entwicklungen ermittelt.

Einen Fleischerei-Technik Award 2019 erhalten Unternehmen für Entwicklungen in den Kategorien Automatisierung & Digitalisierung, Gewürze & Gütezusätze, Lebensmitteltechnologie & Nachhaltigkeit, Prozesskontrolle & Qualitätsmanagement, Verarbeitungsmaschinen und Verpackungstechnik.

Nach dem Fleischer-Handwerk Award 2018 gelang der Indasia Gewürzwerk GmbH – ein Unternehmen der Moguntia Food Group AG – 2019 ein Wiederholungserfolg: der Fleischerei-Technik Award 2019 in der Kategorie „Gewürze & Gütezusätze“. Ausschlaggebend dafür war die Entwicklung der neuen Range: *Liquid Spice*, welche die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch vereint.

Liquid Spice erhält Fleischerei-Technik Award

Mit Liquid Spice gelingt die Revolution des Marinierens. Denn diese neue Range vereint auf unvergleichliche Weise die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung – zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch. Sie veredelt das Fleisch, statt es zu überdecken. So bleibt die Fleischqualität sichtbar.

„Durch Liquid Spice erhält das Fleisch eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von nur 50 Gramm auf ein Kilogramm Produkt“, verrät Verkaufsleiter Jörg Hecker.



Aus der geringen Zugabemenge und edlen Zutaten wie Trüffel, feinen Kräutern, geräuchertem Paprika und Whiskey ergeben sich zahlreiche Vorteile:



- ✓ Kein Aussaften
- ✓ Keine Fettschicht
- ✓ Kein Tropfen und damit geringere Gefahr von Grillbrand
- ✓ Nachhaltig durch weniger Wareneinsatz, Ressourcenschonung und einen geringeren Transportaufwand
- ✓ Perfekt für FlatSkin®-Verpackungen geeignet*

Gestartet wurde mit 12 Sorten der innovativen Produkt-Range. Dabei wird jeder Geschmack und nahezu jede Länderküche bedient. Neben Klassikern wie Asia, Canadian, Curry und Paprika präsentiert das Traditionsunternehmen die neuen Geschmackstrends Picobello, Whiskey-Western und Speculoos. „Ein hochwertiges Sortiment wie Liquid Spice braucht keinerlei Zusatzstoffe. Wir verzichten zudem auf Palmfett, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß und synthetische Aromen“, ergänzt Olaf Müller, Leiter der Produktentwicklung flüssig am Standort Georgsmarienhütte.

(*FlatSkin® ist eine eingetragene Marke der Sealpac GmbH. Verarbeitung abhängig von den Anwendungsparametern wie Temperaturverlauf, Rohware etc.)

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

LIQUID SPICE®

DIE REVOLUTION DES MARINIERENS

VEREINT DIE VORTEILE DES TROCKENWÜRZENS & MARINIERENS
VERRINGERTES ABTROPFEN BEIM GRILLEN
GERINGE ZUGABEMENGE, NUR 50 G
IN 12 GESCHMACKSRICHTUNGEN
HOCHWERTIGE ZUTATEN
OHNE ZUSATZSTOFFE
OHNE PALMFETT

GEWINNER DES
FT FLEISCHEREI TECHNIK
EAT TECHNOLOGY
Award 2019
Kategorie: Gewürze & Marinaden

E-Mail: customerservice@indasia.de
www.moguntia.com • www.indasia.com



Pressemitteilung