

Raffiniert und lecker zugleich - MOGUNTIA FOOD GROUP macht Lust auf fleischlose Gerichte

Vegetarische und vegane Produkte sind keine Modeerscheinung mehr, sondern gesellschaftsfähig geworden. Nicht nur deutsche Verbraucher suchen immer häufiger nach pflanzlichen Ersatzprodukten für Fleisch – ob aus ethisch-moralischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen. Dabei gehören nicht nur „echte“ Vegetarier und Veganer zu den Hauptabnehmern für Fleischalternativen, sondern sogenannte Flexitarier, also Menschen, die sich teilweise fleischlos ernähren. Dabei begünstigt das zunehmende Umweltbewusstsein vor allem junger Konsumenten einen temporären oder kompletten Verzicht auf Fleisch.



Wer seinen Fleischkonsum einschränken möchte, aber auf Fleischgenuss trotzdem nicht verzichten will, findet im Programm der MOGUNTIA FOOD GROUP vielfältige vegetarische und vegane Alternativen.



Veggie-Burger – fleischloser Genuss ohne Kompromisse

Einen fleischlosen Burger herzustellen ist gar nicht so einfach, insbesondere dann nicht, wenn die Zielgruppe sogenannte Flexitarier sind. Die Erwartungen an ein Mundgefühl und den Geschmack ähnlich eines Hackfleischerezepts sind hoch. Die größte Herausforderung ist der dafür benötigte Eiweißgehalt, der sich sowohl über die Röstaromen beim Braten, der Eiweißcoagulation beim Biss als auch über den Eiweißabbaustoff Glutaminsäure (das Umami) bemerkbar macht. Am besten eignen sich daher zur Herstellung der Burger-Patties eiweißreiche Hülsenfrüchte wie Soja oder das Weizeneiweiß, auch unter dem Namen Seitan bekannt.



Die MOGUNTIA FOOD Group bietet für beide Varianten spezielle Mischungen zur Herstellung der Bratlinge, z.B. **FITESSA® Weizen-Mix** und **FITESSA® Vital-Mix**. Je nach Wunsch können zusätzlich noch Gemüsebestandteile mit eingearbeitet werden.

„Nehmen Sie als Gemüsebestandteil frische Pilze. Diese weisen einen hohen Eiweißanteil auf, stärken das fleischähnliche Umami und geben dem Burger eine besondere Note“, empfiehlt Hubert Stumpf, Fachberater und Produktmanager bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

„Was zählt, ist allein der Geschmack“, weiß Hubert Stumpf und ergänzt „denn wer auf Fleisch verzichten will, muss mit unserem Sortiment an Fleischalternativen den gewohnten Geschmack und die passende Textur nicht missen“.

MOGUNTIA WERKE Gewürzindustrie GmbH

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: (06131) 58 360 • Fax: (06131) 58 36 58
moguntia@moguntia.de • www.moguntia.com

INDASIA Gewürzwerk GmbH

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 (5401) 33 70 • Fax: +49 (5401) 337 77
customerservice@indasia.de • www.indasia.com

