

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

starterkulturen

SORTIMENTSÜBERSICHT



Anwendungsübersicht

Starterkultur

	Pökelf Verfahren		Frische Rohwurst		Schnittfeste Rohwurst		Rohpökelfware
	Nitritpökelsalz	Nitrat / Kochsalz	streichfähig	schnittfest	schnell gereift	langsam gereift	
AromaSTART®	X X X	X X X	0	X	X	X X X	-
BESSASTART®	X X X	X X X	0	X X	X X	X X	-
FixSTART®	X X X	X X X	0	X X X	X X X	X X	-
MildSTART® FB-CA4 NEU	X X X	X X X	X X X	X X X	X X X	X	-
MildSTART® Rubin	X X X	X X X	X	X	X X	X X X	-
MouldSTART® PN1 NEU	X X	X X X	-	X	X X X	X X X	X
PökelSTART® + aromatic NEU	X X X	X X X	-	-	-	-	X X X
PökelSTART® CB-CA2 NEU	X X X	X X X	X X	X	-	-	X X X
PrestoSTART® + aromatic	X X X	X X X	X	X	X X X	X	-
PrestoSTART® FF-CS2 NEU	X X X	X X X	X X X	X X X	X X X	X	-
ProtectSTART®	X X X	-	X X X	0	0	0	X X
RedSTART® + aromatic	X X X	X X X	X X	X X	0	0	X X

x = empfehlenswert

x x = sehr empfehlenswert

x x x = besonders empfehlenswert

- = nicht empfehlenswert

o = möglich



Weiterführende Informationen zur Herstellung von Rohwürsten und Rohpökelfwaren sowie eine Übersicht unserer Würzcompounds finden Sie in unseren Technologiebroschüren.

Kaum ein Bereich in der Lebensmittelforschung ist so komplex wie das Thema Starterkulturen. Die Komplexität der passenden Mikroorganismenstämme erfordern jahrelange Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie Praxistests.

Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bereich der Forschung, Entwicklung sowie der eigenen Produktion und dem Vertrieb von Starterkulturen ist Moguntia Ihr kompetenter Partner für diesen anspruchsvollen Bereich. Durch die Anwendung von Starterkulturen lässt sich die Produktion von streichfähigen und schnellgereiften Produkten nicht nur standardisieren, sondern auch sicherer gestalten. Neben einer Senkung der Produktionskosten bietet der Einsatz von Starterkulturen folgende Vorteile:

- Erhöhung der Produktsicherheit (Reduktion hygienischer Risiken)
- Erhöhung der Produktqualität (sensorische Qualität)
- Steuerung des Fermentationsprozesses
- Verhinderung von Fehlfabrikationen

Seite	Starterkultur							
S. 4	AromaSTART®	●●●	●●●	●○○	●●●	●●●	> 28°C	●○○
S. 5	BESSASTART®	●●○	●●○	●○○	●○○	●●○	> 28°C	●○○
S. 6	FixSTART®	●●○	●●○	●○○	●○○	●●○	> 28°C	●●○
S. 7	MildSTART® FB-CA4 NEU	●●○	●●●	●●●	●●○	●●●	20-26°C	●●●
S. 8	MildSTART® Rubin	●●●	●●●	●○○	●●○	●●○	> 28°C	●●○
S. 9	MouldSTART® PN1 NEU	●●●	●●●	●○○	●●○	●●○	22-26°C	●○○
S. 10	PökelSTART®	●●○	●●●	●●●	●●●	●●●	> 6°C	●●●
S. 11	PökelSTART® aromatic NEU	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	> 6°C	●●●
S. 12	PökelSTART® CB-CA2 NEU	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	> 0-6°C	●●●
S. 13	PrestoSTART®	●●○	●●○	●●●	●○○	●●●	20-26°C	●●●
S. 14	PrestoSTART® aromatic	●●○	●●●	●●●	●○○	●●●	20-26°C	●○○
S. 15	PrestoSTART® FF-CS2 NEU	●●○	●●○	●●●	●●○	●●●	20-26°C	●●●
S. 16	ProtectSTART®	●●○	●○○	●●●	●●○	●●●	18-22°C	●○○
S. 17	RedSTART®	●●●	●●●	●○○	●●○	●○○	> 6°C	●○○
S. 18	RedSTART® aromatic	●●●	●●●	●○○	●●○	●○○	> 6°C	●○○

Legende

						
Farbausprägung	Aromabildung	Konkurrenzflora	Rest-Nitritgehalt	Produktsicherheit	Aktivität	Geschwindigkeit

AromaSTART®

Art.Nr. M8931 03

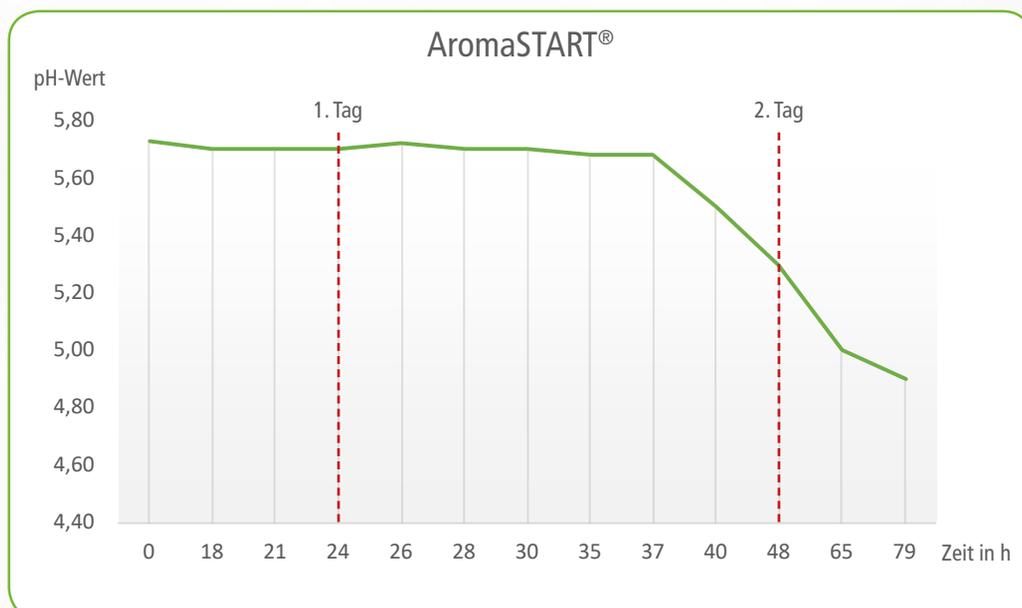
CHARAKTERISTIK

Unser Klassiker für die Herstellung von besonders aromatischen Rohwürsten. Bei dieser sehr traditionellen Mehrstammkultur steht neben der charakteristischen Aromabildung durch Hefen die besonders gute Farbausprägung im Fokus. Im Laufe des Reifeprozesses wird eine dominierende Konkurrenzflora aufgebaut und es kommt zur Hemmung von unerwünschten Mikroorganismen (Verdrängungseffekt). Ebenso unterstützt diese Starterkultur ein kontrolliertes Säureverhalten, um die Charakteristik der Salami nochmal besonders hervorzuheben.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma, da Hefe-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	sehr gute Produktsicherheit und Qualität	
	beste Aktivität bei höheren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Mit ihren sehr milden Milchsäurebildnern und den hervorragenden Umröte-Eigenschaften der Staphylokokken ist die AromaSTART® Kultur optimal geeignet für klassische handwerkliche und traditionelle Produkte. Hier spielt die Zeit eine tragende Rolle.



BESSASTART®

Art.Nr. M8920 03

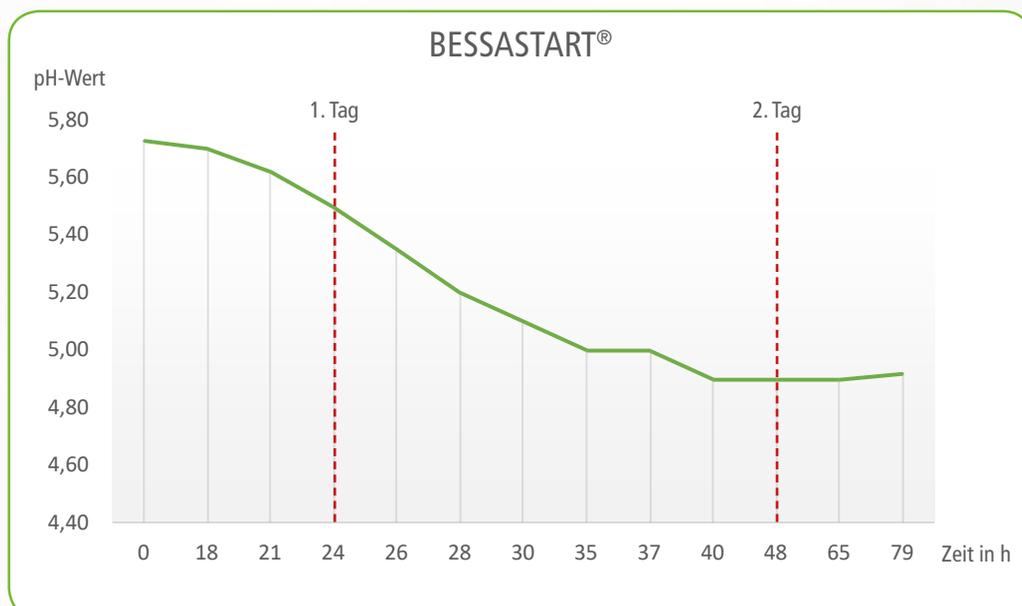
CHARAKTERISTIK

Diese Starterkultur aus dem Hause MOGUNTIA hat eine lange Tradition. Sie ist optimal abgestimmt auf die Verwendung mit unseren BESSAVIT® Würzcompunds und bietet in Kombination die perfekte Grundlage zur Herstellung von hochwertigen Rohwürsten. Bei dieser Kultur besonders hervorzuheben ist die Aktivität bei Temperaturen über 28°C, was sie zu einer besonders robusten Kultur macht und ein entsprechendes Maß an Produktsicherheit bietet.

	sehr gute Farbausprägung	
	sehr mildes Aroma	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	sehr gute Produktsicherheit und Qualität	
	beste Aktivität bei höheren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

BESSASTART® Kulturen sind durch ihre milden Milchsäurebildner und hervorragenden Umröte-Eigenschaften der Staphylokokken eine sehr gute Wahl bei traditionellen Anwendungen, wie z.B. der Herstellung einer Rohpolnischen.



FixSTART®

Art.Nr. M8900 03

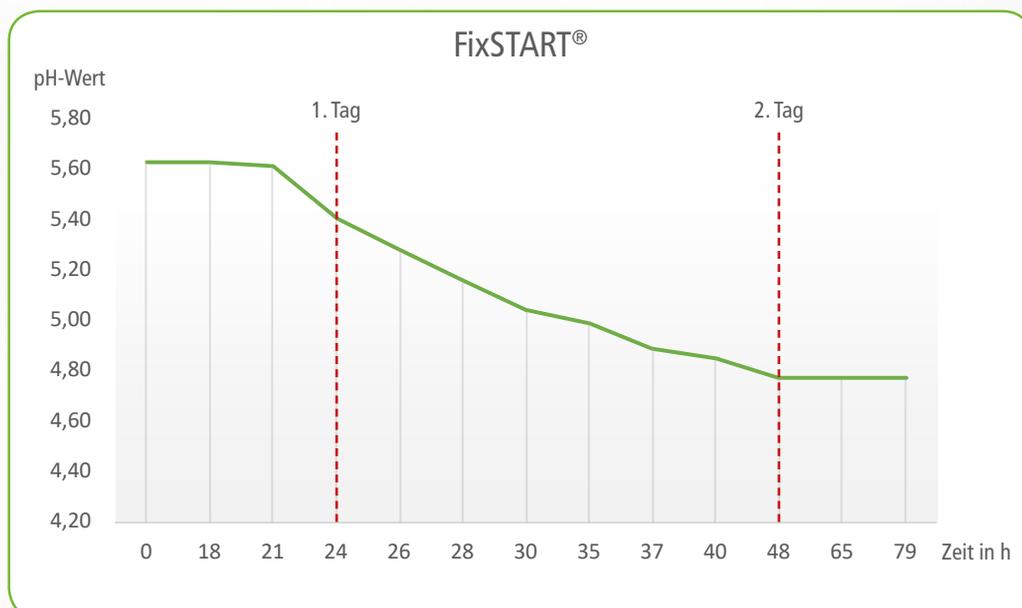
CHARAKTERISTIK

Der Name ist hier Programm. Unsere FixSTART® Starterkultur steht für eine besonders schnelle Absenkung des pH-Wertes, ohne dabei jedoch auf Farbe und Aroma zu verzichten. Auch diese Kultur schafft es bei höheren Temperaturen ($>28^{\circ}\text{C}$) eine dominierende Konkurrenzflora aufzubauen und unerwünschte Mikroorganismen zu verdrängen und somit ihre Produktsicherheit zu erhöhen.

	sehr gute Farbausprägung	
	sehr mildes Aroma	
	sehr wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	sehr gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei höheren Temperaturen	
	hohe Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Der harmonisch milde Milchsäurebildner und die hervorragenden Umröte-Eigenschaften der Staphylokokken machen die FixSTART® Kulturen zur ersten Wahl für größere Herausforderungen. FixSTART® ist für jegliche Art der Anwendung geeignet, sie eignet sich jedoch besonders für Produkte wie Landjäger, die eine kurze Verweilzeit haben, da sie mit höheren Temperaturen gefahren werden.



MildSTART® FB-CA4

Art.Nr. M8943 03

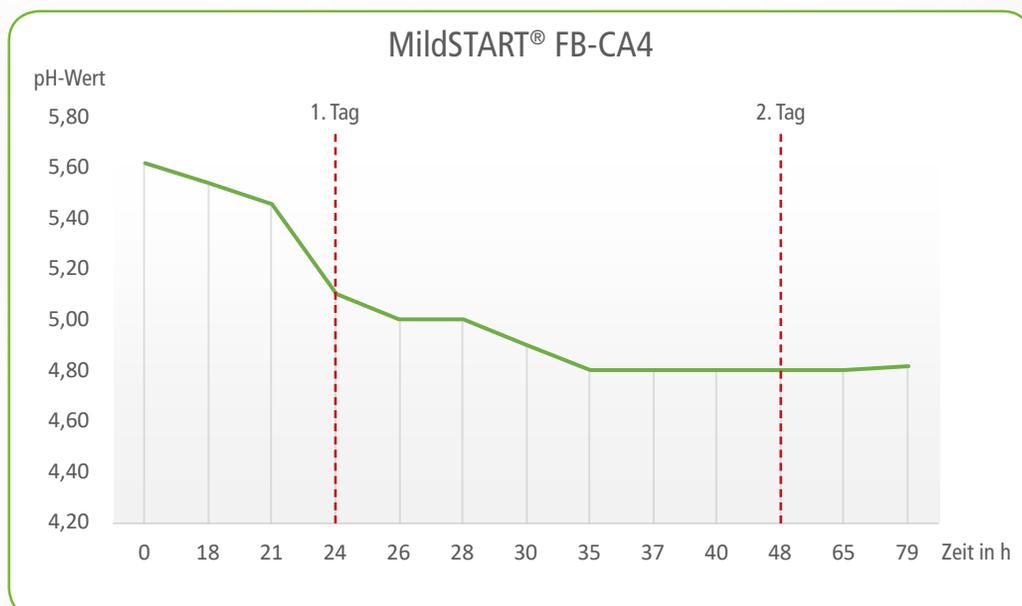
CHARAKTERISTIK

Eine der jüngsten Mitglieder in unserer Starterkulturen-Familie ist die MildSTART® FB-CA4, eine Mehrstammkultur zum Aufbau einer dominierenden Konkurrenzflora und zur Hemmung (Verdrängungseffekt) der unerwünschten Mikroorganismen. Eine hohe Wettbewerbsflora kombiniert mit Nitrat- und Nitritaktivität zeichnet die MildSTART® FB-CA4 aus. Die harmonische Milchsäure sorgt für einen rasanten pH-Wert-Abfall bei einer blumigen und milden Note. Durch die Zugabe von *Pediococcus acidilactici*, der antagonistisch wirksamen Metaboliten (Enzyme) entwickeln wir eine positive Hemmung auf *Listeria monocytogenes*.

	sehr gute Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	20-26°C
	sehr hohe Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Die MildSTART® FB-CA4 Kultur ist durch ihre hervorragende Wettbewerbsflora perfekt abgestimmt auf die hohen Ansprüche bei der industriellen und handwerklichen Salami-Fertigung.



MildSTART® Rubin

Art.Nr. M55002 50

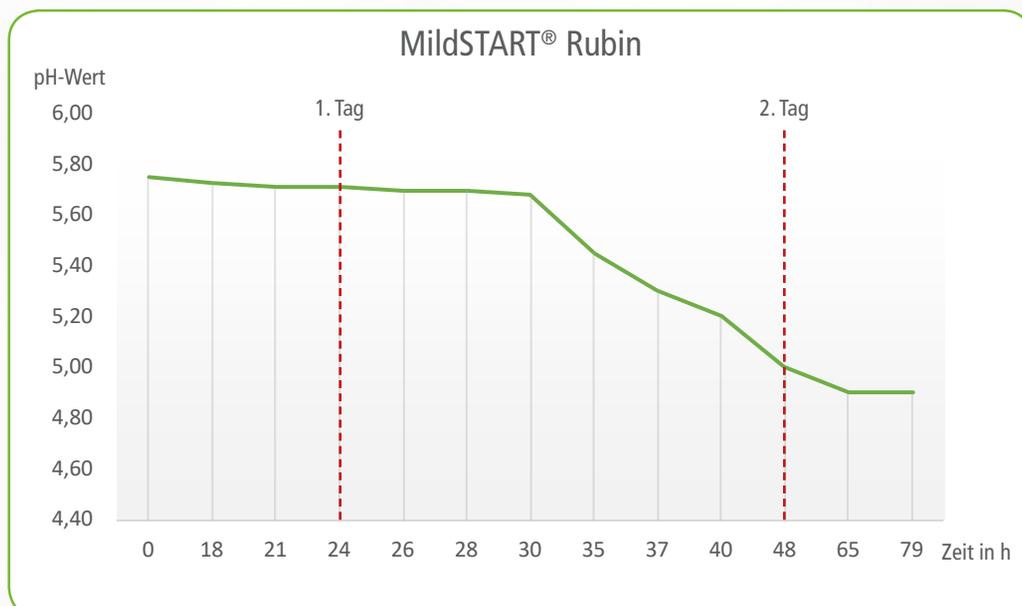
CHARAKTERISTIK

Sie wollen einen besonders milden Säurecharakter in Ihren Rohwürsten erreichen? Dann ist diese Kultur genau die richtige für Sie! Unsere MildSTART® Rubin glänzt jedoch nicht nur durch ihr besonders mildes Aroma, denn durch den Einsatz eines Xylosus wird mit dieser Starterkultur zusätzlich eine überragende Farbausprägung erzielt.

	ausgezeichnete Farbausprägung (Xylosus)	
	besonders mildes Aroma	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	sehr gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei höheren Temperaturen	
	hohe Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Klassische handwerkliche und traditionelle Produkte sind durch den milden Milchsäurebildner und die hervorragenden Umröte-Eigenschaften der Staphylokokken das Kernanwendungsgebiet der MildSTART® Rubin Kultur. Hier spielt die Zeit eine tragende Rolle. Durch die Zugabe eines speziell gescreenten Xylsous haben wir eine besonders gute Farbausprägung und blumiges Bukett, welches die MildSTART® Rubin zu einem super Allrounder für die Herstellung von traditionellen Rohwürsten macht.



MouldSTART® PN1

Art.Nr. M8946 03

CHARAKTERISTIK

MouldSTART® PN1 ist die ideale Oberflächenkultur auf der Grundlage *Penicillium nalgiovensis*, die sich hervorragend für die Herstellung von getrockneten, fermentierten Rohwürsten und Rohpökelwaren eignet. Die Schimmelkultur entwickelt einen sehr weißen und feinen Rasen, was sie zur bevorzugten Wahl für die Herstellung von Rohwürsten mit Edelschimmelummantelung macht.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma, da Hefe-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	sehr gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	22-26°C
	traditionelle Geschwindigkeit	

PRODUKTIONSHINWEIS

Einen Beutel MouldSTART® PN1 in 10 l kaltes Leitungswasser einrühren und 2 Stunden ziehen lassen, dabei mehrmals rühren. Anschließend die frisch gefüllten Würste kurz eintauchen oder damit besprühen / duschen. Dabei ist es wichtig, auf Vollbenetzung zu achten (Wachstumsphase klassisch bei 24°C). Falls das Besprühen, Tauchen oder Duschen nach 2 bis 3 Tagen erfolgt, empfiehlt es sich, die Salamis oder Rohschinken im Vorfeld warm abzuspülen, um die Oberfläche von Fett und Eiweiß zu befreien.



PökelSTART®

Art.Nr. M8928 03

CHARAKTERISTIK

Diese Starterkultur eignet sich im Besonderen zur Herstellung von Rohpökelwaren. Sie überzeugt neben einer starken Umrötung und einer charakteristischen Aromausprägung durch ihre besonders hohe Nitrat- und Nitritaktivität durch *Staphylokokki carnosus* und *xylosus*.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma, da Staph.-xylosus-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	ausgezeichnete Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei niedrigeren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Die hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken machen die PökelSTART® Kulturen zur optimalen Wahl wenn wir über klassisch handwerkliche und traditionelle Produkte oder streichfähige Produkte sprechen. Die PökelSTART® schafft es, durch ihre Proteolyse und Lipolyse ein tolles Aroma und Farbspiel zu zaubern. Die PökelSTART® Produkte eignen sich natürlich auch hervorragend als Zusatz auf die bestehenden Reifekulturen, wenn ein besonders ausgeprägtes Aroma und eine intensive Farbe gewünscht ist.



PökelSTART[®] aromatic

Art.Nr. M8947 03

CHARAKTERISTIK

Ebenso wie die klassische PökelSTART[®] eignet sich diese Kultur zur Herstellung von Rohpökelwaren. Durch die Unterstützung von Hefen erreichen Sie mit der PökelSTART[®] aromatic jedoch ein besonders intensives und charakteristisches Aroma. Durch den Einsatz von *Staphylokokki carnosus* weist auch diese Kultur eine besonders hohe Nitrat- und Nitritaktivität auf.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma, da Hefe-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	ausgezeichnete Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei niedrigeren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Beide PökelSTART[®]-Produkte zeichnen sich durch hervorragende Umröte-Eigenschaften der Staphylokokken aus. Sie eignen sich damit besonders für klassische handwerkliche sowie für traditionelle Produkte und erreichen eine besondere Färbung und viel Aroma.



PökelSTART[®] CB-CA2

Art.Nr. M8944 03

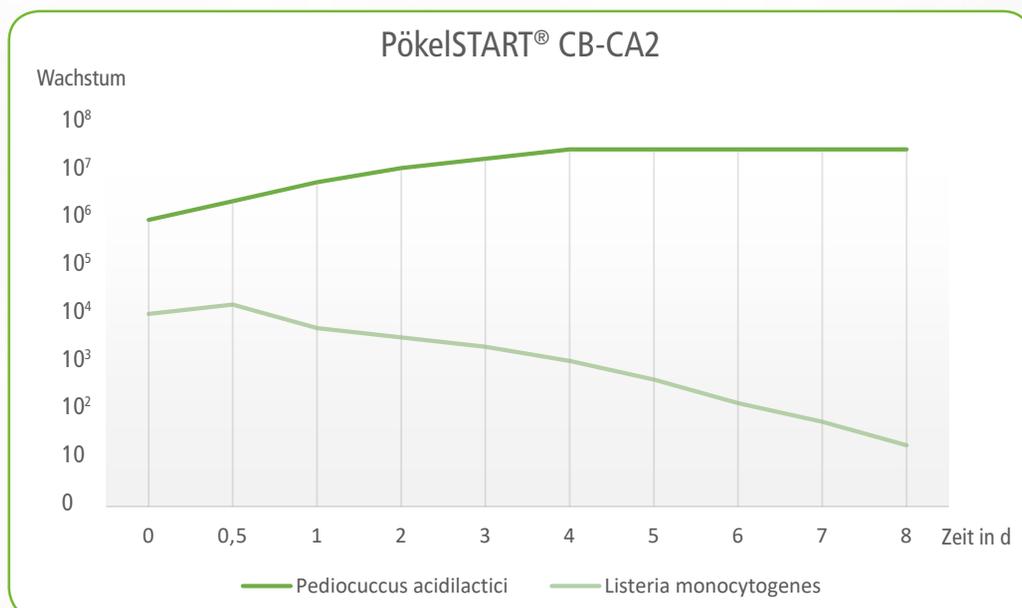
CHARAKTERISTIK

Eine Mehrstammkultur zum Aufbau einer dominierenden Konkurrenzflora und zur Hemmung (Verdrängungseffekt) der unerwünschten Mikroorganismen. Wie auch unsere anderen PökelSTART[®] Starterkulturen zeichnet sich diese Kultur durch eine hohe Nitrat- und Nitritaktivität aus. Durch die Zugabe vom *Pediococcus acidilactici* der antagonistisch wirksamer Metaboliten (Enzyme) entwickelt sich eine positive Hemmung auf *Listeria monocytogenes*, was die Produktsicherheit im Endprodukt deutlich erhöht.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	sehr mildes Aroma	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	ausgezeichnete Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei niedrigeren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Die hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken machen zudem die PökelStart[®] CB-CA2 Kultur zur ersten Wahl, wenn wir über klassisch handwerkliche und traditionelle Rohschinken-Produkte sprechen.



PrestoSTART®

Art.Nr. M8932 03

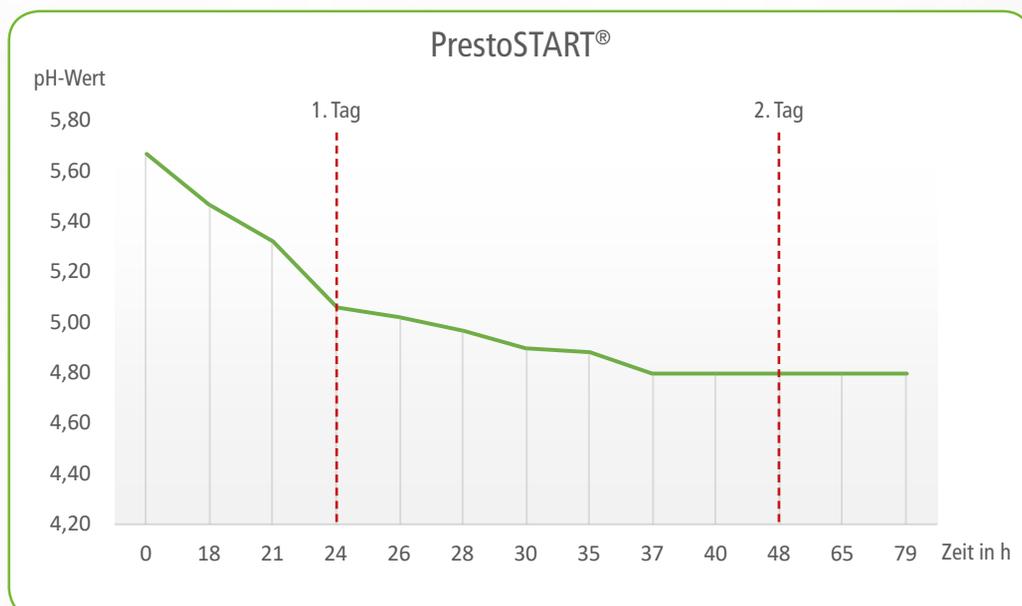
CHARAKTERISTIK

Eine unserer schnellsten Mehrstammkulturen. Mit der PrestoSTART® erreichen Sie bereits nach 24 Stunden den gewünschten finalen pH-Wert. Am besten arbeitet diese Kultur im Temperaturbereich zwischen 20°C und 26°C und ist dabei sehr wettbewerbsstark gegenüber der Konkurrenzflora. Der Verdrängungseffekt trägt zu einer besonders hohen Produktsicherheit bei.

	sehr gute Farbausprägung	
	sehr mildes Aroma	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	20-26°C
	sehr hohe Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Durch den harmonischen milden Milchsäurebildner und die hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken eignen sich die PrestoSTART® Kulturen sehr gut für eine schnell gereifte Anwendung. Diese Kultur ist ein echter Alleskönner!



PrestoSTART[®] aromatic

Art.Nr. M8926 03

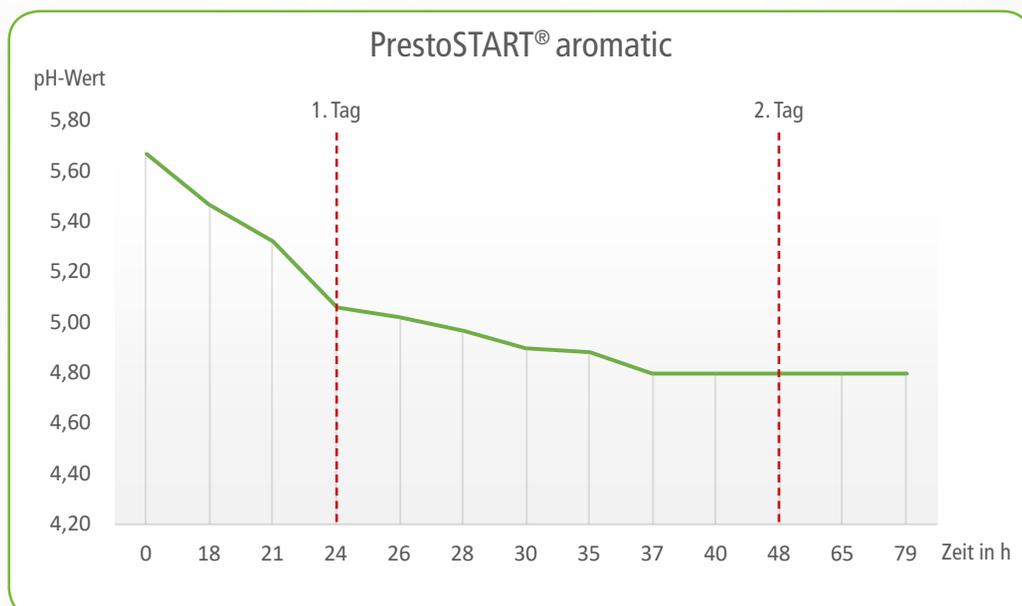
CHARAKTERISTIK

Ebenso wie bei unserer klassischen PrestoSTART[®] Starterkultur liegt der primäre Fokus hier auf dem Geschmack. Das Besondere ist jedoch auch hier (wie bei all unseren aromatic-Starterkulturen) der Zusatz eines Hefe-Bildners, der das ohnehin schon einzigartige Aromaprofil nochmal besonders hervorhebt.

	sehr gute Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma da Hefe-Unterstützung	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	20-26°C
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Der harmonisch milde Milchsäurebildner und die hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken machen die PrestoSTART[®] Kulturen zur ersten Wahl, wenn es sich um eine schnell gereifte Anwendung handelt. Sie ist eine sehr gute Allrounder-Starterkultur mit einer Geschmacksunterstützung von Hefe, mit der sich (fast) alles herstellen lässt.



PrestoSTART® FF-CS2

Art.Nr. M8942 03

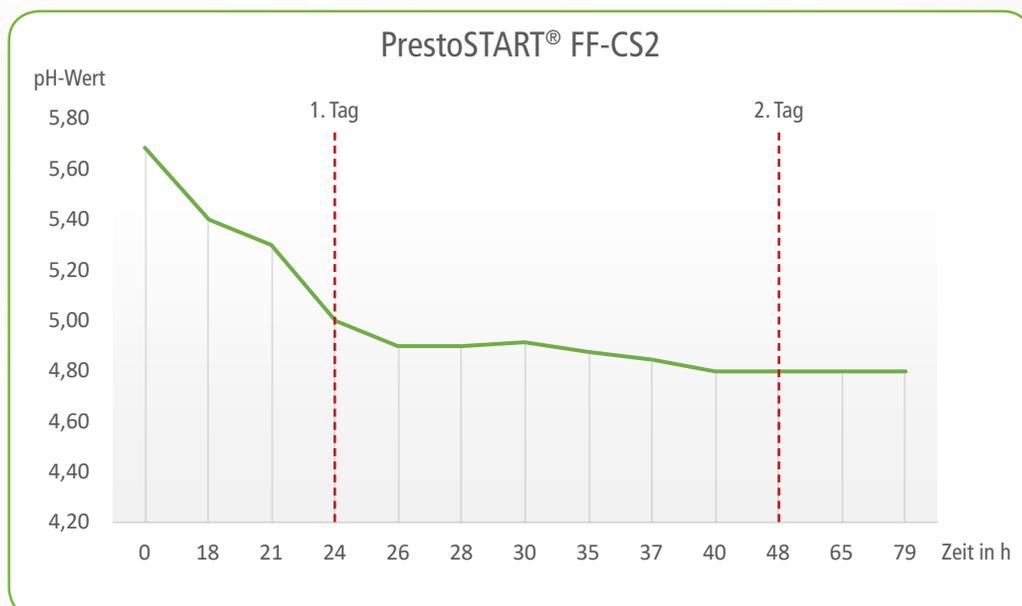
CHARAKTERISTIK

Unsere neue und besonders leistungsfähige Version aus der PrestoSTART® Familie. Durch ihre dominierende Konkurrenzflora ist sie besonders stark, wenn es um die Hemmung von unerwünschten Mikroorganismen geht. Durch die harmonische Milchsäure sorgt sie ebenso wie die anderen PrestoSTART® Starterkulturen für einen besonders rasanten Abfall des pH-Wertes und besticht durch eine blumige milde Note.

	sehr gute Farbausprägung	
	sehr mildes Aroma	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	20-26°C
	sehr hohe Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Die hervorragende Wettbewerbsflora macht die PrestoSTART® FF-CS2 Kultur zur optimalen Wahl, wenn wir über industrielle und handwerklich beanspruchte Salamis sprechen. Egal ob dickes oder dünnes Kaliber - mit unseren angepassten Gütezusätzen, wie z.B. FF 110 und einem entsprechenden Reifeschema stellen wir uns jeder Herausforderung.



ProtectSTART®

Art.Nr. M8929 03

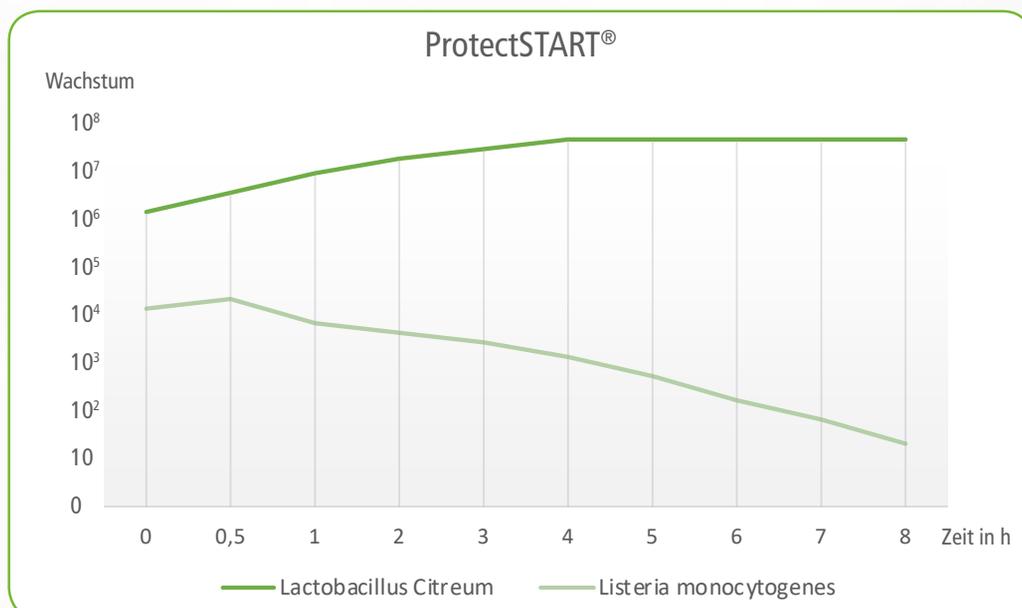
CHARAKTERISTIK

Sicherheit ist ein besonders wichtiger Aspekt bei frischen und rohen Fleisch- und Wurstwaren. Mit unserer ProtectSTART® wollen wir dieser Anforderung Rechnung tragen. Durch den Einsatz eines speziellen *Lactobacillus citreum* wird der Verdrängungseffekt für unerwünschte Mikroorganismen maximiert, um so ein Höchstmaß an Produktsicherheit auch in anfälligen Produkten wie z.B. Mettwurst zu erreichen.

	sehr gute Farbausprägung	
	mildes Aroma	
	besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	sehr gute Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	höchste Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen	18-22°C
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Unser *Lactobacillus citreum* baut eine Besetzungsflora auf, um *Listeria monocytogenes* zu unterdrücken. Sie eignet sich besonders für alle frischen und rohen Produkte und glänzt mit ihren hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken. Diese machen die ProtectSTART® Kulturen zu einer sehr guten Wahl, wenn es um das Thema Sicherheit geht. Die optimale Wirkung erreichen wir in Verbindung mit BESSAVIT® Reifepräparaten.



RedSTART®

Art.Nr. M8927 03

CHARAKTERISTIK

Der Name ist Programm: Unsere RedSTART® Starterkulturen stehen für eine besonders intensive Farbausprägung. Durch ihre hohe Nitrat- und Nitritaktivität und ihr besonders mildes Aroma, welches sie durch den Einsatz eines Staphylokokkus xylosus verliehen bekommt, ist diese Starterkultur die erste Wahl für klassisch handwerkliche Produkte, die mit GDL hergestellt werden. RedSTART® Starterkulturen sind eher kälteliebend und unterstützen die Farb- und Aromabildung maßgeblich.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma da Staph.-xylosus-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	ausgezeichnete Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei niedrigeren Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Für klassisch handwerkliche GDL-Produkte sind die RedSTART®-Kulturen mit ihren hervorragenden Umröteeigenschaften der Staphylokokken besonders empfehlenswert. In der Kombination mit unseren BESSAVIT® und Fixreif-Produkten schafft es die RedSTART® durch ihre Proteolyse und Lipolyse ein tolles Aroma und Farbspiel zu zaubern. Beide RedSTART® Produkte eignen sich natürlich auch hervorragend als Zusatz auf die bestehenden Reifekulturen, wenn mehr Farbe und Aroma erzielt werden sollen.



RedSTART[®] aromatic

Art.Nr. M8925 03

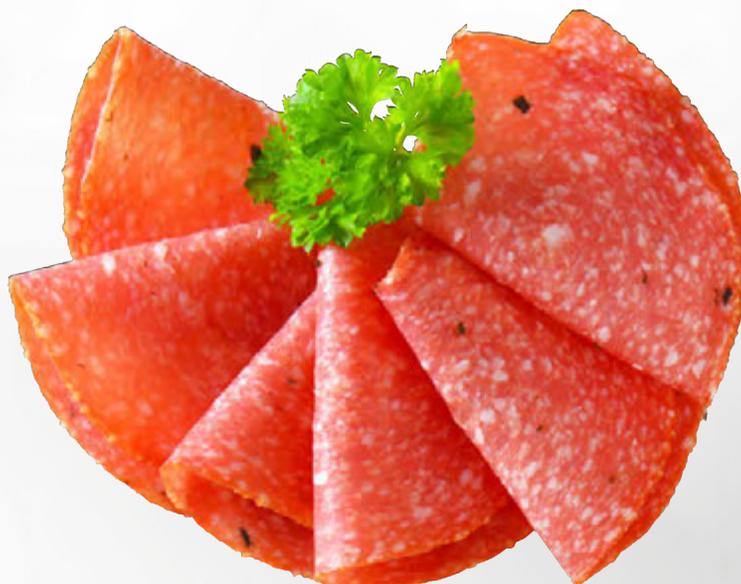
CHARAKTERISTIK

Unsere klassische RedSTART[®] ergänzt um Hefebildner - so sorgt die RedSTART[®] aromatic neben einer überragenden Farbe auch noch für ein einzigartiges Aromaprofil und verleiht ihren Rohwürsten somit das besondere Etwas.

	ausgezeichnete Farbausprägung	
	besonders mildes Aroma da Hefe-Unterstützung	
	wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora	
	ausgezeichnete Verminderung des Rest-Nitritgehaltes	
	gute Produktsicherheit und Qualität	
	höhere Aktivität bei niedrigen Temperaturen	
	traditionelle Geschwindigkeit	

ANWENDUNGSGEBIETE

Für klassisch handwerkliche GDL-Produkte sind die RedSTART[®]-Kulturen mit ihrer Unterstützung von Geschmackshefe besonders empfehlenswert. In der Kombination mit unseren BESSAVIT[®] und Fixreif-Produkten schafft es die RedSTART[®] durch ihre Proteolyse und Lipolyse ein tolles Aroma und Farbspiel zu zaubern. Beide RedSTART[®] Produkte eignen sich natürlich auch hervorragend als Zusatz auf die bestehenden Reifekulturen, wenn mehr Farbe und Aroma erzielt werden sollen.



Produktion und Know How im eigenen Haus

MOGUNTIA TECHNICAL SOLUTIONS

Die MOGUNTIA FOOD GROUP verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Starterkulturen.

Jeder Prozessschritt der Herstellung unserer Starterkulturen liegt in unserer eigenen Hand und unterliegt somit höchsten Qualitätsstandards.



Alles aus einer Hand: Unsere Gewürze, Zusatzstoffe und Reifecompounds sind perfekt auf unsere Starterkulturen abgestimmt. Dies ist etwas ganz Besonderes am Markt und kann nur von wenigen anderen Unternehmen gewährleistet werden.

Unsere technische Ausstattung ermöglicht eine hohe Flexibilität in der Fementation von kleinen und großen Produktionseinheiten.

Außerdem können die verschiedenen Abpackungen und Dosierungen perfekt an Ihre Chargengröße angepasst werden.



Alle Produkte werden in unserem eigenen Labor in der Schweiz sowie vom unabhängigen Institut Arotop food & environment GmbH während des Produktionsprozesses nach verschiedenen Qualitätssicherungsmethoden geprüft.

In Zusammenarbeit mit dem unabhängigen Institut Arotop food & environment GmbH sowie mit verschiedenen schweizer Universitäten betreiben wir unterschiedliche Forschungsprojekte.



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Indasia

Fleischer

haya4you

nature's
store

Fosters



DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at