

**MOGUNTIA FOOD GROUP**

Flavoursome solutions since 1903

# Der Allrounder

## KARTOFFELPÜREE, KARTOFFELSTAMPF ODER AUCH KARTOFFELFLOCKEN

Ganz egal, welchen Namen das Kartoffelpüree trägt, es ist in aller Munde bekannt. Der Allrounder kann mit einer Vielzahl von Gerichten variiert werden. Sei es zu einem guten Stück Fleisch oder einem frischen Fisch. Es ist immer eine gute Beilage, egal zu welchem Anlass. Genau aus diesem Grund ist das Kartoffelpüree bei Groß und Klein beliebt. Der Food Service der MOGUNTIA FOOD GROUP bietet Ihnen eine Auswahl an drei verschiedenen Kartoffelpüree Varianten.



> DIE 3 SORTEN >

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

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

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

## DAS BEWÄHRTE

### Kartoffelpüree, komplett Hf CL

Komplettpüree Granulat mit Milch, schmeckt wie hausgemacht. Es ist locker und luftig von sahniger Konsistenz. Bei Bedarf kann es individuell nachgewürzt und abgewandelt werden. Halal Zertifiziert.

**Art.Nr.: M09225 80 | 195 g/ Liter Wasser | Karton mit 6,75 kg ergibt ca. 205 Portionen á 200 g**

## DAS PREISBEWUSSTE

### Kartoffelpüree komplett mit Milch, Granulat

Komplettpüree mit Milch, unter Schutzatmosphäre verpackt, kräftig ausgeprägter Kartoffelgeschmack, klassische Beilage, leicht abzuwandeln z.B. mit frischen Kräutern, Speck, gerösteten Zwiebeln u.v.m., die preiswerte Alternative bei hoher MOGUNTIA Qualität.

**Art.Nr.: M09241 80 | 200 g /Liter Wasser | 4 Btl. á 4,5 kg im Karton.  
Ein Beutel ergibt ca. 126 Portionen á 200 g**

## DIE COOLEN

### Kartoffelflocken, natur kaltquellend heiß **oder** kalt anrühren

#### Produktvorteile:

- kaltquellend
- 99 % reine Kartoffel
- „ohne Salz“
- Herstellung ohne Milch – Endprodukt „lactosefrei“
- hohe Farbstabilität, auch bei langen Standzeiten

#### Anwendungsbereiche:

Zur Herstellung von Kartoffelstampf (mit oder ohne Salz und Milch), zum andicken von Suppen oder Produkten in der passierten Kost aber auch zur Herstellung von Gnocchi oder Schupfnudeln. Auch in der veganen Ernährung einzusetzen.

#### Heißzubereitung:

1kg Trockenprodukt auf 4 Liter Wasser und 2 Liter Milch. Ergibt ca. 35 Portionen á 200g.

Wasser zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, kalte Milch dazugeben und das Pulver in die Flüssigkeit einrühren. 1 Minute ziehen lassen und nochmals umrühren – fertig.

#### Kaltzubereitung:

1kg Trockenprodukt auf 3,75 Liter Wasser und 1,25L Milch. Ergibt ca. 30 Portionen á 200g.

Pulver, Wasser und Milch in eine geeignete Schüssel geben, verrühren und die Masse 1 Minute quellen lassen. Das Produkt erhitzen und auf eine Kerntemperatur von mind. 75 Grad bringen. Nochmals umrühren – fertig.

**Tipp:** Für die vegane Ernährung anstatt Milch mit MOGUNTIA Perlet Genussperlen Typ Sojadrink (M0529011) den Kartoffelstampf herstellen.

**Art.Nr.: M09239 80 | 2 x 5 kg im Karton**

