

Sommerlicher Genuss mit leckeren Sülzen Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert passende Zutaten und Rezepte

Ein echter Klassiker, der zu Unrecht in manchen Regionen in Vergessenheit geraten ist, ist die Sülze. Gerade im Sommer ist sie eine erfrischende Wurstspezialität, die besonders leicht und gesund daherkommt. In puncto bewusste Ernährung sind Aspik und Sülzen eine gute Wahl, die bei keiner Brotzeit fehlen dürfen.

Mit Fleisch oder Gemüse, schnittfest oder stichfest, Sülze ist nicht nur auf Brot, sondern auch als feine Vorspeise oder rustikales Gericht zu Bratkartoffeln ein Genuss. „Und mit unserem Prinzenschmaus Komplett-Präparat mit Würzung und Aspik (Art.Nr. M2662) wird jede Sülze zum Hochgenuss, egal ob klassisch oder modern“, weiß Alexander Thalhammer, Verkaufs- und Technologieleiter bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und verrät sein Lieblingsrezept: „Gemüsesülze mit unserem Artikel M99079 Mixed Pickles Delikatess als Einlage, gelingsicher und echt lecker.“



Die familiengeführte Unternehmensgruppe liefert nicht nur die passenden Zutaten, sondern auch jede Menge Rezeptvorschläge vom traditionellen Prinzenschmaus, über Mixed-Pickles-Gemüsesülze bis zur innovativen BBQ-Sülze à la Pulled Pork.

Im neuen Folder „Sommer-Sülzen“ zeigt die MOGUNTIA FOOD GROUP Schritt für Schritt, worauf es bei den gelierten Glanzstücken ankommt.

Sprechen Sie das international tätige Team gern an!

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360
Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370
Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel.: +43 5332 85550 992
Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold: 05401-337 28
sabine.mueller-weinhold@moguntia.com

