MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

HERBST + WINTER

impulse

www.moguntia.com

PRODUKTÜBERSICHT

(I50250) PROBIND Bindfest Special BG OKZ
(G29930) Würzpanade F&F glutenfrei
(G74050) Würzpanade Vario GF
(G76330) Metzgerfrikadelle GF
(M4304) GRILLIS® Meister
(M4302) GRILLIS® Gartenkräuter
(M4303) GRILLIS® Curry
(M4301) GRILLIS® Bunter Pfeffer
(I55070) DEKORA® Würzpanade Paprika
(I55000) DEKORA® Würzpanade Vario OKZ
(I56270) DEKORA® Zigeuner Brillant OKZ
(I56230) DEKORA® Provence Brillant OKZ
(I51660) DEKORA® Bärlauch Brillant OKZ
(I55350) DEKORA® Olymp Brillant/grün
(I56520) DEKORA® Canadian Brillant OKZ
(I52900) DEKORA® Grill-Roll-Spießbr.Gewürzsalz Antisaft /SG
(G73740) DEKORA® Würzpaste Rosmarin / SG
(G74250) DEKORA® Chili-Papaya Brillant
(G71040) DEKORA® Lemon Pepper Brillant
(G71050) DEKORA® Senf Intensiv Brillant
(G59830) DEKORA® Piri Piri Brillant OKZ o.A.
(G76170) DEKORA® Krusten Magic
(I77287) Garbeutel
(E7060) Zwiebeln Ringe/Scheiben hell

INHALT

PFANNEN	**4**
Schweinefleisch-Maronen-Pfanne	5
Süddeutsche Bauernpfanne	5
Asiapfanne aus der Putenbrust	6
Kalbsfleischpfanne mit Spinat + Röstzwiebeln	6
Lammpfanne mit Bacon	7
Rindfleischpfanne mit Kürbis + Cornichons	7
TASCHEN	**8**
Rinderhüft-Cordon Bleu	9
Kalbsfleischtasche gefüllt mit Grünkohl + Kasseler	9
Camembert-Hähnchentasche	10
Putenbrusttasche gefüllt mit Feta + Ananas	10
Cordon Bleu vom Schwein mit Meerrettich	11
Schweinefleischtasche mit Käse + Pfifferlingen	11
BRATEN	**12**
Krautrolle	13
Schweinerolle gefüllt mit Wirsing	13
Putenkeulenbraten mit Pflaumen + Äpfeln	14
Waldpilz-Braten vom Schweinenacken	14
Lammkeule im Garbeutel	15
Rinderschwanzrolle mit Pistazienkruste im Garbeutel	15
SPECIALS	**16**
Camembert-Bombe	17
Cordon Bleu Spieße vom Schwein	17
gefüllte Hähnchenkeule	18
Zwiebel-Ananas-Bacon-Ringe	18
Schweinefilet gefüllt mit Käse, Kürbis + Pastinaken	19

PFANNEN

SCHWEINEFLEISCH-MARONEN-PFANNE

Zutaten

1	kg	Schweineschinken ohne Knochen
200	g	Maronen (Konserve)
175	g	Pfifferlinge Dosenware
60	g	**M4304** GRILLIS® Meister
1,435	kg	

Herstellungsempfehlung

Das Schweinfleisch aus dem Schinken in feine Streifen schneiden, dann mit GRILLIS® Meister marinieren. Nun die klein geschnittenen Maronen und die Pfifferlinge dazugeben.

Zubereitungsempfehlung

Bei mittelstarker Hitze ca. 20 Minuten in der Pfanne garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten:
Schweinefleisch 70%, Maronen (Zutaten lt Hersteller), Pfifferlinge (Zutaten lt Hersteller), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Rapsfett ganz gehärtet, Tomate, Steinpilzpulver, Gewürzextrakte, Karotte, Bratzwiebelextrakt, Champignonsaftkonzentrat

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	492 kj / 118 kcal	5,86 %
Fett	6,3 g	8,99 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	8,65 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,10 %
davon Zucker	0,2 g	0,19 %
Eiweiß	14,9 g	29,85 %
Salz	1,0 g	17,09 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

SÜDDEUTSCHE BAUERNPFANNE

Zutaten

1	kg	Schweineschinken ohne Knochen
400	g	Krautsalat
250	g	Schupfnudeln roh
60	g	**M4304** GRILLIS® Meister
1,710	kg	

Herstellungsempfehlung

Schweinefleisch aus der Keule in dünne Streifen schneiden. Dann mit GRILLIS® Meister marinieren. Als nächstes den Krautsalat und die Schupfnudeln unterheben.

Zubereitungsempfehlung

Bei starker Hitze scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten:
Schweinefleisch 58%, Krautsalat (Zutaten lt. Hersteller), Schupfnudeln (Zutaten lt. Hersteller), Speisesalz, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Rapsfett ganz gehärtet, Tomate, Steinpilzpulver, Gewürzextrakte, Karotte, Bratzwiebelextrakt, Champignonsaftkonzentrat

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	587 kj / 140 kcal	6,99 %
Fett	6,7 g	9,56 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	8,07 %
Kohlenhydrate	6,4 g	2,45 %
davon Zucker	3,0 g	3,38 %
Eiweiß	13,5 g	26,93 %
Salz	1,2 g	19,18 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT plan IT

ASIAPFANNE AUS DER PUTENBRUST

Zutaten

1	kg	Putenbrust
400	g	Asia Gemüsemischung
60	g	**M4303** GRILLIS® Curry
1,460	kg	

Herstellungsempfehlung

Die Putenbrust in feine Streifen schneiden und mit der GRILLIS® Curry marinieren. Das TK Asia Gemüse unterheben.

Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne scharf anbraten und langsam durchgaren und ca. 20 Minuten durchgaren. Geflügelfleisch immer vollständig durcherhitzen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten:
Putenfleisch 68%, Asia Gemüse (Zutaten lt. Hersteller), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zucker, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürzextrakte, Zitronenabrieb, Bratzwiebelextrakt.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	475 kj / 113 kcal	5,65 %
Fett	3,1 g	4,43 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3,12 %
Kohlenhydrate	3,0 g	1,15 %
davon Zucker	1,3 g	1,46 %
Eiweiß	17,6 g	35,17 %
Salz	1,0 g	16,96 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

KALBSFLEISCHPFANNE MIT SPINAT + RÖSTZWIEBELN

Zutaten

1	kg	Kalbsbraten aus der Keule
200	g	Spinat tiefgefroren gegart
100	g	Röstzwiebeln 6-9mm /SG
60	g	**M4301** GRILLIS® Bunter Pfeffer
1,360	kg	

Herstellungsempfehlung

Die Kalbskeule in feine Streifen schneiden und mit der GRILLIS® Bunter Pfeffer marinieren. Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und mit den Röstzwiebeln unterheben.

Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne scharf anbraten und langsam fertig garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten:
Kalbsfleisch 74%, Spinat, Zwiebeln, Pflanzenöl, **Weizen**mehl (enthält **Gluten**), Speisesalz, Rapsöl, Gewürze, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zucker, Rapsfett ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		**GDA***
Energie	406 kj / 97 kcal	4,83 %
Fett	3,2 g	4,53 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3,16 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,24 %
davon Zucker	0,5 g	0,51 %
Eiweiß	16,2 g	32,32 %
Salz	1,1 g	17,69 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT plan IT