

Produkt des Monats**Die MOGUNTIA FOOD GROUP setzt Akzente
mit Neuheiten und saisonalen Highlights**

Saisonale Highlights, echte Topseller und innovative Neuheiten präsentiert die MOGUNTIA FOOD GROUP mindestens 12 mal im Jahr 2021 im Rahmen ihrer neuen Rubrik „Produkt des Monats“.

„Unsere Kundinnen und Kunden können sich auf die monatliche Vorstellung eines neuen oder eines zur Jahreszeit passenden Produkt-Knüllers freuen – natürlich immer mit passenden Rezeptideen und Tipps“, kündigt Christian Schütz, Leiter Fachberatung beim Gewürzexperten MOGUNTIA, das neue Konzept an.

Neben einem attraktiven Produktflyer mit ausführlichen Informationen erhalten die Kunden aus dem Bereich Fleischerhandwerk darüber hinaus den monatlichen Newsletter zum Produkt des Monats per E-Mail. Für eine höhere Reichweite und um Begehrlichkeiten außerhalb der bereits kaufenden Kundschaft zu wecken, wird das Monats-Highlight ebenso auf den Social-Media-Kanälen der Unternehmensgruppe beworben.

Produkt des Monats Januar:

Der beliebte und rustikale ZWIEBLING® ist ein echter Klassiker im Sortiment der MOGUNTIA FOOD GROUP und sollte in keinem Wurstangebot fehlen. Daher startete er im Januar als Produkt des Monats.



Mehr dazu hier: https://www.moguntia.com/wp-content/uploads/2020/12/01_21_Produkt-des-Monats_Zwiebling_Ansicht.pdf

Produkt des Monats Februar:

In der modernen Küche wird Kochschinken in vielen Gerichten verwendet. Ob als Begleiter zu Spargel, in einer Pasta-Sahnesauce, im Kartoffelauflauf oder einfach als Brotbelag. Geschätzt wird seine Saftigkeit ebenso wie der geringe Fett- und Kaloriengehalt.



Das brandneue goldgelbe Spritzmittel PÖKELFIT® P DUO SUPER kommt gänzlich ohne Geschmacksverstärker aus und ist daher unverzichtbar in der zeitgemäßen Kochschinken-Herstellung. Grund genug, M785635 PÖKELFIT® P DUO SUPER zum Produkt des Monats Februar zu ernennen.

„Aufgebaut auf Diphosphat für die optimale Wasserbindung und Natriumascorbat, welches das ansprechende Pökelrot lange garantiert, eignet sich das neue Kochschinkenspritzmittel



besonders für die Herstellung von traditionellen Kochschinken, Farmer- und Toastschinken“, erklärt Christian Schütz die Vorteile des Neu-Produkts PÖKELFIT® P DUO SUPER.

Mehr dazu hier: https://www.moguntia.com/wp-content/uploads/2021/01/02_21_Produkt-des-Monats_Poekelfit-P-Duo-Super_Ansicht.pdf

Achten Sie auch in den kommenden Monaten auf die Empfehlungen in der Rubrik *Produkt des Monats*. Es folgen weitere Highlights aus den Bereichen Marinaden, Dips, Wurstproduktion u.v.m.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist professioneller Partner des Fleischerhandwerks, der Fleischwaren- und Lebensmittelindustrie, des Handels sowie des Food Services. Ihre Kunden profitieren von stimmigen Gesamtlösungen und Konzepten der weltweit agierenden MOGUNTIA FOOD GROUP. Denn neben der passenden Starterkultur aus eigener Herstellung bietet die Unternehmensgruppe Reife- und Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen, technologische Additive, Convenience-Lebensmittel und vieles mehr.

Mehr dazu unter www.moguntia.com.

Kontakt Presse:

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

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

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866



Pressemitteilung