



UNSER ANGEBOT FÜR IHRE HALAL-PRODUKTE





Kirchbichl, Tirol (A)

ALLES AUS EINER HAND

MOGUNTIA ist Ihr professioneller Direktlieferant für den perfekten Geschmack. Die Qualität und technologische Ausgereiftheit unserer Produkte bieten Ihnen das höchste Maß an Sicherheit. Als das modernste Gewürzwerk Europas spezialisieren wir uns auf die Bereiche Fleisch, Food Service, Lebensmitteleinzelhandel und Lebensmittelindustrie. Wir arbeiten mit den besten Gewürzen und Zutaten und importieren in mehr als 40 Länder.

- + zertifiziert nach IFS, BRC (unangekündigt), BIO, Halal, Super-Kosher, GTS (Gentechnikfrei), Vegan Label
- + Retailer Standards wie Tesco und Morrisons
- + patentiertes FRIOSAFE® Mahlverfahren
- + eigene Entwicklungsabteilung und eigenes Labor
- + Qualitätssicherung über das akkreditierte Labor *arotop food & environment GmbH*

UNSERE PRODUKTIONSSTANDORTE

KIRCHBICHL, ÖSTERREICH

- spezialisiert auf **TROCKENPRODUKTION, GRANULATE, PASTEN & AROMEN**
- praktisch Kreuz-Kontaminationsfreie Produktion durch einzigartiges Containermischverfahren
- patentiertes FRIOSAFE® Mahlverfahren für 30% höhere Geschmacksausbeute
- Standort frei von hochriskanten Allergenen, effektives Allergenmanagement



GEORGSMARIENHÜTTE, DEUTSCHLAND

- spezialisiert auf **FLÜSSIGPRODUKTION UND MARINADEN**
- Entkeimungsanlage auf Infrarot-Basis (Reduzierung der mikrobiologischen Belastung der Produkte, keine optische und sensorische Schädigung der Produkte)



GOSSAU, SCHWEIZ

- spezialisiert auf **STARTERKULTUREN**
- Herstellung eigener Starterkulturen nach höchsten Qualitätsstandards
- Gewürze, Zusatzstoffe und Reifecompounds sind perfekt auf unsere Starterkulturen abgestimmt
- hohe Flexibilität in der Fermentation kleiner und großer Produktionseinheiten



HETTON-LE-HOLE, ENGLAND

- spezialisiert auf **HEISSABFÜLLUNG VON FLÜSSIGEN PRODUKTEN**
- hochmoderne Linie zur Heißabfüllung von flüssigen Produkten
- Produktion von pulverförmigen und flüssigen Produkten in Beipack-Größe



UNSERE BESTEN ZUTATEN FÜR IHRE FLEISCH- UND WURST- PRODUKTION SOWIE VEGETARISCHES UND SNACKS



Marinaden // 4



Liquid Spice // 4



Gewürze und Technologien // 6



Würstchen // 7



Geflügelschinken und -Pasteten // 9



Snacks // 10



Panaden // 11

UNSERE PRODUKTEIGENSCHAFTEN UND -VORTEILE

- gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- hohe Ergiebigkeit
- beste Qualität
- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten (z.B. Würstchen, Aufschnitt,...)
- anwendbar auf alle Fleischsorten (Rind, Lamm, Hähnchen,...)





MARINADEN



LIQUID SPICE



LIQUID SPICE - DIE REVOLUTION DES MARINIERENS

- vereint die Vorteile des Trockenwürzens und Marinierens
- veredelt das Fleisch, statt es zu überdecken, die Fleischqualität bleibt sichtbar
- beste Zutaten bei geringer Zugabemenge von 50 g
- hohe Sortenvielfalt
- gut zum Grillen geeignet, kein Grillbrand

GROBE SORTIMENTS-AUSWAHL - FÜR JEDEN WAS DABEI

Unsere Marinaden sind perfekt geeignet zum Grillen. Es gibt sie in vielen Sorten.

PAPRIKA, ASIA, TOMATE



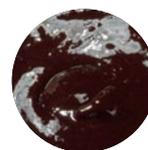
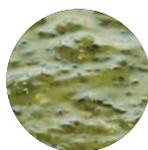
ZITRONE, CURRY, KRÄUTER



PFEFFER, PROVENCE, SMOKEY



SENF, JOGHURT, UVM.





Das passende Gewürz für Würstchen, Nuggets, Burger, Köfte, Wurst, etc.

GEWÜRZE / KRÄUTER



GEWÜRZMISCHUNGEN



COMPOUNDS



AUF DIE RICHTIGE WÜRZE KOMMT ES AN

- vielfältiges Angebot an Mono-Gewürzen und Mischungen
- für jeden Geschmack und jede Länderküche
- ausgewählte Rohwaren für beste Qualität
- verleihen farbliche Akzente und ein authentisches Aroma
- **neue Compounds speziell für Vegetarisches!**



Das passende Gewürz für Würstchen aller Art.

FRANKFURTER



BRATWURST/GRILLWURST



WIENER WÜRSTCHEN



SUCUK



GRILL-WURST



CHILI-GRILL-WURST



GYROS-GRILL-WURST



GRILL-SCHNECKE



KÄSE-GRILL-WURST



ROSTBRATWURST



PARTY-KRACHER



BRATWURST-/ GRILL-SPIESSE



VOM KLASSIKER BIS ZUM TRENDPRODUKT

- passende halal-konforme Zutaten, ob für Bratwurst, Sucuk oder Wiener
- vielfältige Compounds und passende Würzmischungen
- gelingsicher für alle Fleischsorten wie Lamm, Geflügel und Rind
- große Rezepturdatenbank
- **auch für vegetarische Würstchen geeignet!**

Halal-konforme Compounds und Gewürze für Ihre Kochpökelwaren.

PÖKEL-PRODUKTE



SCHINKEN MIT PAPRIKA



SCHINKEN MIT ZWIEBEL / PFEFFER



GEFLÜGEL-PASTETE



ALLES FÜR KOCHPÖKELWAREN

- unsere Zutaten eignen sich für die handwerkliche wie auch für die industrielle Herstellung
- Genuss in Perfektion mit GRIDMASTER®
- Fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Rezeptursammlung
- Compounds, Spritzmittel, Aromen, Farb- und Strukturverbesserer
- spezielle Starterkulturen für Sucuk



Die passenden Zutaten für Fingerfood & Co.

BURGER



KÖFTE



SCHAWARMA



DÖNER



ENTDECKEN SIE UNSERE PRODUKTVIELFALT

- Snacking liegt absolut im Trend
- wir haben nicht nur die passenden Zutaten, sondern auch leckere Rezepturen
- Burger, Schawarma, Köfte: wir bieten technologische Compounds und ausgewogene Gütezusätze
- entdecken Sie unsere Neuheiten zu Döner & Co.
- **auch in vegetarischen Varianten erhältlich!**



Knusper-Mantel für Ihre Produkte.

NUGGETS / MINISCHNITZEL



SCHNITZEL / CORDON BLEU



HACKFLEISCH



FLEISCHPOMMES



INNEN ZART, AUßEN KNUSPRIG

- Würzkrusten und Panaden für Fleisch und Gemüse
- auch ohne Zusatz von Gluten
- Panieren ohne Ei, für uns kein Problem
- passende Rezepte für Schnitzel, Nuggets und Co. liefern wir gern mit
- **auch für Vegetarisches geeignet!**

Entdecken Sie unsere Neuheiten zu Döner, Kebab und Co. sowie unsere Starterkulturen speziell für Sucuk.

Fragen Sie Ihren Ansprechpartner aus unserem Haus nach den dazugehörigen Foldern.

