

Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert Produktneuheiten für Herbst und Winter

Als Pionier im Bereich der Marinaden und Gewürzmischungen zeichnet sich die MOGUNTIA FOOD GROUP für zahlreiche Innovationen verantwortlich. Seit ihrer Gründung 1903 agiert sie am Puls der Zeit. Ernährungsprämissen wie halal, kosher, vegan und vegetarisch werden ebenso gewissenhaft aufgegriffen wie die Entwicklung von Innovationen für die „richtige Würze“. Für die Wintersaison 2021/2022 präsentiert die familiengeführte Unternehmensgruppe neue Marinaden sowie eine Komplettlösung zur Herstellung von Wurstwaren aus Wildfleisch.

Neue Marinaden-Highlights

Marinaden bringen den individuellen Geschmack an Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie sind Geschmacksgeber, veredeln Produkte und werten sie optisch auf. Die Marinaden und Würzpasten der MOGUNTIA FOOD GROUP sorgen für ein aufmerksamkeitsstarkes Spezialitäten-Angebot in der Frischetheke wie auch im SB-Bereich und sorgen so für Absatzerfolge.

NEU: AROMETTE® Schwarzer Pfeffer

Die neue transparente Marinade AROMETTE® Schwarzer Pfeffer begeistert durch einen kräftigen Pfeffergeschmack und sichtbaren schwarzen, geschroteten Pfeffer. Mit ihrer leichten Zitrus- und Koriandernote eignet sich die Würzpaste besonders gut zum Marinieren von Wildgerichten.

„Aber auch außerhalb der Wildsaison sollte die neue Marinade AROMETTE® Schwarzer Pfeffer einen festen Platz in jedem Thekenangebot bekommen. Sie eignet sich hervorragend zum Veredeln von Rindersteaks, Dry Aged Beef und Schweinefleisch“, schwärmt Michael Kolze, Fleischsommelier und Produktmanager bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

**NEU: AROMETTE® Honey**

Ebenso neu im Sortiment ist die Würzcreme-Paste AROMETTE® Honey zum Marinieren von Fleisch und Gemüse. Mit ihrer unverwechselbaren Honignote und dem feinen Raucharoma ist die trendige Marinade perfekt für Rindersteaks, Spare-Ribs, Geflügel und gegrilltes Gemüse wie Auberginen geeignet.



„Sie ist nicht nur farblich ein Hingucker in jeder Frischetheke, sondern auch geschmacklich ein echtes Must-Have“, prophezeit Michael Kolze und ergänzt: „Zudem ist die dickflüssige AROMETTE® Honey frei von Zusatzstoffen und daher für ein zeitgemäßes Angebot unverzichtbar.“



Wild auf Wild. Die Wildsaison steht vor der Tür

Kaninchen, Hirsch oder Wildschwein. Wildfleisch wird traditionell in der Herbst- und Winterzeit gegessen. Wie Wildfleisch genussvoll zubereitet wird und welche Produkte die Wildsaison besonders schmackhaft machen, wissen die Wildexperten der MOGUNTIA FOOD GROUP.



NEU: Universal-Compound zur Herstellung von Wurstwaren aus Wildfleisch

Wildschwein-, Hirsch- und Rehfleisch sind nicht nur als Weihnachtsbraten ein Genuss, sondern ebenso in vielfältigen Wurst-Spezialitäten. „Unser neues Allround-Gewürz **M0842 Wildwurst universal** ist ideal zur Herstellung von Wildwürstchen geeignet. Das zu verwendende Wildbrät wird mit einem Hauch von Thymian, Kümmel, Wacholder und Pfeffer untermalt“, schwärmt Michael Kolze und ergänzt: „Mit unserer Komplettlösung Wildwurst universal lassen sich Wildbratwurst und Hirschsalami ebenso gut produzieren wie beispielsweise Jagdwurst oder Kochsalami aus Wildschweinfleisch. Natürlich stehen wir unseren Kunden mit den passenden Rezepturen zur Seite.“

Wildwurst universal – der Name ist Programm! Denn mit dieser einen Würz-Innovation kann die komplette Palette an Wildwurstprodukten hergestellt und in bester Qualität angeboten werden. Wildwurst universal veredelt nicht nur Wildwürstchen und -rohurst, sondern auch mittelgrobe Bratwurst und Halbdauerwaren. Sogar Wildgulasch bekommt mit diesem neuen Würz-Compound den gewünschten vollmundigen Wildgeschmack.

Durch eine allergenfreie und zusatzstoffarme Deklaration ist Wildwurst universal für ein modernes Wurstangebot unverzichtbar.

Mehr unter www.moguntia.com.

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

Tel: +49 5401 337 28

Mail: Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com



Pressemitteilung