

Mainz, 16.08.2023

Eine winterliche Reise durch Amerika & den Orient - mit den MOGUNTIA Food Trends die Welt neu entdecken

In einer Zeit, in der die Kosten für eine Weltreise zu hoch sind, um jedes Land selbst zu entdecken, stellt die Entdeckung der Welt mit Hilfe der MOGUNTIA FOOD TRENDS für jeden die perfekte Lösung dar.

Mit unseren trendigen Rezeptideen können wir schmackhafte und erschwingliche Gerichte zubereiten, die uns ein Gefühl von Urlaub vermitteln und uns internationale Geschmacksnoten ganz einfach von zuhause erleben lassen.

Wie im heißen Sommer bleibt auch im Winter der Grill immer öfters eine der bevorzugten Zubereitungsarten vieler Verbraucher. Sie wissen es zu schätzen, gemeinsam mit ihren Liebsten von der Wärme eines gemütlichen Feuers umhüllt zu sein, um dort auf dem Rost verschiedene Gerichte zubereiten zu können.

Das Grillen oder BBQ ist ein Klassiker der amerikanischen Küche, die laut einer internen Umfrage vom 81 % der deutschen Konsumenten hochgeschätzt ist, da sie eine Verbindung aus Essen ohne Einschränkungen und zahlreichen regional-amerikanischen BBQ-Stilen bildet. Besonders im Winter kann das BBQ mit seinen vielen verschiedenen Rauch-Techniken und starken Aromen punkten, da sie den Gerichten das gewisse Etwas verleihen. Hervorzuheben ist hier vor allem der Einsatz von unterschiedlichen Holzsorten wie Hickory, Walnuss, Buche und Obstholz, die einen entscheidenden Einfluss auf die Geschmacksbildung haben, sowie Gewürze, die diese Küche mit starken Geschmacksnoten prägen, wie scharfe Paprika, Chili oder geräucherter Koriander.



Als Antwort auf diese Trends hat die MOGUNTIA FOOD GROUP eine Reihe von BBQ-Produkten entwickelt, die das Raucharoma beim winterlichen Grillen noch mehr in den Fokus rücken bzw. als eigenständigen Geschmack setzen. Mit der **"Smokey BBQ Sauce | G73930"** bietet MOGUNTIA das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Rauchnote und leicht fruchtigen, sowie süß-sauren Aromen, um Gerichte mit einer glänzenden Optik kräftig und international aufpeppen zu können.

Die Trockenwürzmischung „**American BBQ Spice | G74020**“ bietet dann die Möglichkeit, den intensiven rauchigen Geschmack der winterlichen Grillsaison direkt an das Fleisch zu bringen, um das typische American BBQ-Gefühl beim Essen zu vermitteln.



Für viele Menschen stellt der Winter aber auch eine direkte Assoziation mit all seinen Traditionen und Bräuchen rund um das beliebteste Fest des Jahres dar - Weihnachten.

Die Wurzeln des christlichen Familienfests, welches die heilige Familie zelebriert, zeigt in einigen Details seinen klaren orientalischen Ursprung: von Jesu Geburt in der Krippe Bethlehem im heutigen Palästina, zu den orientalischen Bekleidungen in der damaligen Zeit, bis hin zu den Präsenten der heiligen drei Könige für das neu geborenen Jesu Kind - Gold, Myrrhe und Weihrauch. Alles führt zu den traditionellen orientalischen Aromen und Gewürzen, die aus diesem Grund in der Adventszeit verwendet werden und heutzutage in der ganzen Welt als winterliche Lieblingsaromen der Weihnachtszeit berühmt sind.

Durch den Verbrauchertrend "Entspanntes Essen ohne Hektik mit Freunden und Familie", der darauf abzielt, Menschen wieder mit ihren Liebsten in entspannter Atmosphäre zusammenzubringen und gutes Essen zu teilen, möchte die MOGUNTIA FOOD GROUP in diesem Jahr mit seinem neuen **Trendmagazin Orient** ein „Christmas Original“ vorstellen. Mit Blick auf den orientalischen Ursprung von Weihnachten werden authentische orientalische Geschmacksrichtungen vorangebracht, die die Kreativität in der Küche anregen sollen und Menschen dabei helfen sollen, in fröhlicher Runde schöne Erinnerungen aufbauen zu können.



Mit einer Extraportion Würze & Schärfe bietet MOGUNTIA hier die Marinade „**DEKORA® Piri Piri Brillant | G59830**“, die eine brillante rotbraune Optik & eine kräftige Chili-Würzung verleiht und sich mit außergewöhnlichen Zutaten wie Ananas, Avocado oder Süßkartoffel sehr leicht kombinieren lässt, um original-orientalische Rezepte einfach herzustellen bzw. trendige Spieße zu kreieren!

Der Newcomer in der Trendküche ist die neue „**AROMETTE® Jiao Yan | M425610**“, die zusammen mit orientalischen Einflüssen von Zimt und leichten Ingwer und Kurkuma Noten ein echtes Geschmackserlebnis bietet und durch ihr frisches, schmackhaftes und farbenfrohes Aussehen schnell Zuspruch bei den Konsumenten findet.



"Die MOGUNTIA FOOD GROUP freut sich darauf eine ganz neue Dimension des winterlichen Grillens auf den Tisch zu bringen. Unsere herausragenden BBQ- und orientalischen Einflüsse schaffen eine einzigartige Verbindung zwischen den kühlen Wintermonaten und dem rustikalen Grillvergnügen. Unsere Kreationen zeichnen sich durch intensive Rauchnoten aus, die eine warme und einladende Atmosphäre erzeugen. Gepaart mit traditionell orientalischen Geschmäckern entsteht eine kulinarische Reise, die die Sinne anspricht und den Geist belebt. Entdecken Sie mit uns eine neue Art des winterlichen Grillens, bei der Genuss und Tradition in harmonischer Einheit verschmelzen.“, so Miguel Rosch, Head of Marketing Deutschland bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Über MOGUNTIA:

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist ein familiengeführtes Unternehmen in der 4. Generation, welches sich mit einem breiten Produktsortiment auf Gewürze, Marinaden und Saucen spezialisiert hat. Mit mehr als 100 Jahren Erfahrung ist die MOGUNTIA FOOD GROUP ein zuverlässiger Partner für das Fleischer-Handwerk, den LEH, die Fleischwaren- & Lebensmittelindustrie, sowie die Gastronomie. Die Produkte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und sollen die Kreativität in der Küche anregen.

**Sitz der
Gesellschaft**

MOGUNTIA FOOD GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 Kirchbichl

Tel.: +43 5332 85550
Fax: +43 5332 85550 35

moguntia@moguntia.com
www.moguntia.com

Geschäftsführung:
Johannes Tonauer, Christian Rupp,
Wolfgang Luithlen, Dr. Raphael Leebmann,
Max Grevemeyer, Christoph Frai

Landesgericht Innsbruck
FN 186648 h

USt.IdNr.:
DE 342466353
ATU48737700

Commerzbank Osnabrück
IBAN: DE11 2654 0070 0541 0956 00
BIC: COBADEFFXXX