

 MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

MARINETTE®

SCHNELLE & KÖSTLICHE REZEPTE MIT MARINETTE® FIX SAUCEN

impulse





Inhalt

| | |
|---|-----------|
| MARINETTE® FIX STROGANOFF | 4 |
| Hackbällchen Stroganoff | 6 |
| Stroganoff-Braten aus der Rinderhüfte | 7 |
| Stroganoff-Gulasch vom Schwein | 8 |
| Stroganoff-Pfanne | 9 |
| MARINETTE® FIX ROULADEN-PFANNE | 10 |
| Feinschmäcker-Pfanne | 12 |
| Schweinenackenbraten in Rouladen-Marinade | 13 |
| Griller-Pfanne | 14 |
| Pork'n-rolls | 15 |



STROGANOFF



MARINETTE® FIX STROGANOFF | M4457 15

Diese würzige und saure Marinade ist perfekt mit feinen Gemüsebestandteilen, einer Prise Zucker und Süßungsmitteln abgestimmt, die das Aroma harmonisch abrunden. Der besondere Genuss kommt durch die köstliche Kombination aus herzhaftem Gemüse und erfrischenden Gurkennoten zustande.

Geschmacksprofil: Schmeckt nach Gemüse und Gurke.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Inhalt: 800 g
- Verpackung: Beutel
- Zugabe: 400 g/kg
- Frei von Allergenen
- Ohne Glutamat
- Direkt gebrauchsfertig

GTIN: 4008337445729



HACKBÄLLCHEN STROGANOFF

Zutaten

| | | |
|-------|------|---|
| 1 | kg | Rinderhackfleisch |
| 400 | g | MARINETTE® Fix Stroganoff 2) 8) |
| 1 | Stk. | M97954 Backschale -einfach im Backofen- Set à 100Stk |
| 1,400 | kg | |

Herstellungsempfehlung

- Aus dem Rinderhack werden mit der MOGUNTIA-Cevapcici- Presse gleichmäßige Portionen hergestellt um diese zu Kugeln zu formen.
- Die Kugeln werden mariniert und in die Backofenschalen gesetzt.

Zubereitungsempfehlung

- Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 15 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rinderhackfleisch 71%, Trinkwasser, Gurken, Gemüsepaprika, Champignon, Karotten, Branntweinessig, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Zwiebeln, natürliches Aroma, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Xanthan Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Saccharin, Karamellzuckersirup, Kräuter

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|-------------------|---------|
| Energie | 671 kJ / 160 kcal | 7,99 % |
| Fett | 10,3 g | 14,69 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,5 g | 22,30 % |
| Kohlenhydrate | 1,7 g | 0,65 % |
| davon Zucker | 1,5 g | 1,68 % |
| Eiweiß | 15,2 g | 30,31 % |
| Salz | 1,4 g | 23,06 % |

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



STROGANOFF-BRATEN AUS DER RINDERHÜFTE

Zutaten

| | | |
|-------|------|---|
| 1 | kg | Jungbullenhüfte |
| 400 | g | MARINETTE® Fix Stroganoff 2) 8) |
| 1 | Stk. | M97954 Backschale -einfach im Backofen- Set à 100Stk |
| 1,400 | kg | |



Herstellungsempfehlung

- Die Rinderhüfte wird an der Sehne in 2 Teile geteilt .
- Die Sehne wird entfernt.
- Das schmale Hüftstück wird halbiert und mariniert.
- Die Braten werden nun in die Backfenschale gesetzt.

Zubereitungsempfehlung

- Im Backofen bei 130°C, 45 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Jungbullenfleisch 71%, Trinkwasser, Gurken, Gemüsepaprika, Champignon, Karotten, Branntweinessig, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Zwiebeln, natürliches Aroma, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Xanthan Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Saccharin, Karamellzuckersirup, Kräuter

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|------------------|---------|
| Energie | 373 kJ / 89 kcal | 4,45 % |
| Fett | 2,0 g | 2,81 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g | 3,69 % |
| Kohlenhydrate | 1,6 g | 0,63 % |
| davon Zucker | 1,5 g | 1,65 % |
| Eiweiß | 15,8 g | 31,67 % |
| Salz | 1,4 g | 22,93 % |

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



STROGANOFF-GULASCH VOM SCHWEIN

Zutaten

1 kg Schweinegulasch
 400 g MARINETTE® Fix Stroganoff 2) 8)
 1,400 kg

Herstellungsempfehlung

- Das Schweinegulasch wird mit der Marinade vermengt.

Zubereitungsempfehlung

- Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 45 Minuten schonend garen.
- Gelegentlich umrühren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinegulasch, 71%, Trinkwasser, Gurken, Gemüsepaprika, Champignon, Karotten, Branntweinessig, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Zwiebeln, natürliches Aroma, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Xanthan Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Saccharin, Karamellzuckersirup, Kräuter



Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|------------------|---------|
| Energie | 359 kJ / 86 kcal | 4,27 % |
| Fett | 5,6 g | 8,01 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,2 g | 11,16 % |
| Kohlenhydrate | 3,6 g | 1,38 % |
| davon Zucker | 2,7 g | 2,99 % |
| Eiweiß | 4,8 g | 9,63 % |
| Salz | 1,7 g | 27,77 % |

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

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



STROGANOFF-PFANNE

Zutaten

1 kg Jungbullenhüfte
 400 g MARINETTE® Fix Stroganoff 2) 8)
 1,400 kg

Herstellungsempfehlung

- Die Rinderhüfte wird geschnetzelt und mit der Marinade vermischt.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten schonend garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Jungbullenfleisch 71%, Trinkwasser, Gurken, Gemüsepaprika, Champignon, Karotten, Branntweinessig, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Zwiebeln, natürliches Aroma, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Xanthan Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Saccharin, Karamellzuckersirup, Kräuter



Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|------------------|---------|
| Energie | 373 kJ / 89 kcal | 4,45 % |
| Fett | 2,0 g | 2,81 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g | 3,69 % |
| Kohlenhydrate | 1,6 g | 0,63 % |
| davon Zucker | 1,5 g | 1,65 % |
| Eiweiß | 15,8 g | 31,67 % |
| Salz | 1,4 g | 22,93 % |

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

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere





MARINETTE® FIX ROULADEN-PFANNE | M4458 15

Diese besondere Marinade ist ideal mit köstlichen Zwiebel-, Paprika- und Gemüsestückchen abgestimmt, die Ihre Gerichte zu einem wahren Genuss machen. Die Kombination aus würzigen Aromen der Paprika und Zwiebeln und einer angenehmen Säure der Gurken ergibt eine unvergessliche Geschmacksexplosion.

Geschmacksprofil: Schmeckt würzig, nach Zwiebel, Paprika und typisch nach Gurke.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Inhalt: 800 g
- Verpackung: Beutel
- Zugabe: 400 g/kg
- Frei von Allergenen
- Ohne Glutamat
- Direkt gebrauchsfertig

GTIN: 4008337445828



FEINSCHMÄCKER-PFANNE

Zutaten

1 kg Rinderoberschale
 400 g MARINETTE® Fix Rouladen-Pfanne ^{2)j)}
 1,400 kg

Herstellungsempfehlung

- Die Rinderoberschale wird auf der Aufschnittmaschine bei Stärke 3 aufgeschnitten.
- Die Rinderrouladen nun in 2 cm breite Streifen schneiden und marinieren.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten schonend garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch 71%, Gemüse, Trinkwasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, **SENF**saat, Natürliches Aroma, Honig, E415 Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: E330 E202, Konservierungsstoffe: E211



Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|-------------------|---------|
| Energie | 451 kj / 108 kcal | 5,36 % |
| Fett | 3,6 g | 5,19 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,5 g | 7,55 % |
| Kohlenhydrate | 2,8 g | 1,09 % |
| davon Zucker | 2,6 g | 2,89 % |
| Eiweiß | 15,5 g | 30,94 % |
| Salz | 1,5 g | 24,31 % |

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

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



SCHWEINENACKENBRATEN IN ROULADEN-MARINADE

Zutaten

| | | |
|-------|------|---|
| 1 | kg | Schweinenacken ohne Knochen |
| 400 | g | MARINETTE® Fix Rouladen-Pfanne 2)j) |
| 1 | Stk. | M97954 Backschale -einfach im Backofen- Set à 100Stk |
| <hr/> | | |
| 1,400 | kg | |



Herstellungsempfehlung

- Den Schweinenacken ohne Knochen in ca. 600g Stücke schneiden und marinieren.
- Den marinierten Nackenbraten in die Backofenschale geben.

Zubereitungsempfehlung

- Im vorgeheizten Backofen bei 130°C, 45 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 71%, Gemüsepaprika, **SENF** (Trinkwasser, **SENF**saat, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Natürliches Aroma), Trinkwasser, Zwiebeln, Gurken, Honig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, E415 Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: E330 E202, Konservierungsstoffe: E211

Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|-------------------|---------|
| Energie | 665 kJ / 159 kcal | 7,91 % |
| Fett | 10,3 g | 14,65 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,0 g | 20,08 % |
| Kohlenhydrate | 2,8 g | 1,09 % |
| davon Zucker | 2,6 g | 2,89 % |
| Eiweiß | 13,6 g | 27,29 % |
| Salz | 1,5 g | 24,45 % |

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

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



GRILLER-PFANNE

Zutaten

1 kg Rostbratwurst^{1)j)}
 400 g MARINETTE® Fix Rouladen-Pfanne^{2)j)}
 1,400 kg

Herstellungsempfehlung

- Die Rostbratwurst wird in 1,5cm dicke Scheiben geschnitten und bei 200°C je nach Bräunungsgrad 10-15 Minuten vorgegart.
- Nach dem Erkalten wird die Wurst mit der Marinade gemischt.

Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne bei mittlerer Stufe, 10 Minuten schonend erhitzen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: 90% Schweinefleisch, Gemüse, Trinkwasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, **SENF**saat, Natürliches Aroma, Honig, E415 Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: E330 E202, Konservierungsstoffe: E211



Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|-------------------|---------|
| Energie | 896 kJ / 214 kcal | 10,67 % |
| Fett | 17,5 g | 25,06 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7,5 g | 37,29 % |
| Kohlenhydrate | 3,3 g | 1,25 % |
| davon Zucker | 3,0 g | 3,29 % |
| Eiweiß | 11,0 g | 22,00 % |
| Salz | 2,5 g | 41,19 % |

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

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



PORK'N-ROLLS

Zutaten

| | | |
|-------|------|---|
| 1 | kg | Schweine-Oberschale |
| 150 | g | Cornichons Sauerkonserve abgetropft |
| 460 | g | MARINETTE® Fix Rouladen-Pfanne 2)j) |
| 1 | Stk. | M97954 Backschale -einfach im Backofen- Set à 100Stk |
| <hr/> | | |
| 1,610 | kg | |



Herstellungsempfehlung

- Die Schweineohrschale mit der Aufschnittmaschine auf Stärke 2 quer als Rouladen aufschneiden.
- Die Rouladen an zwei gegenüberliegenden Seiten so einschlagen, dass ein Cornichon an beiden Enden rausschauen kann.
- Das Cornichon einrollen, in die Backofenschale legen und mit der Marinade bedecken.

Zubereitungsempfehlung

- Im vorgeheizten Backofen bei 160°C, 25 Minuten garen

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 87%, Gemüse, Trinkwasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker,

Gewürze, **SENF**saat, Natürliches Aroma, Honig, E415 Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: E330 E202, Konservierungsstoffe: E211

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärtzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Durchschnittliche Nährwerte

| pro 100g | | GDA* |
|-----------------------------|------------------|---------|
| Energie | 361 kJ / 86 kcal | 4,30 % |
| Fett | 1,6 g | 2,28 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g | 2,31 % |
| Kohlenhydrate | 3,0 g | 1,15 % |
| davon Zucker | 2,8 g | 3,07 % |
| Eiweiß | 14,4 g | 28,84 % |
| Salz | 1,6 g | 25,86 % |

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



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

