

Mainz, 14.02.2024

Neue Grilltrends & -techniken entdecken – Kulinarische Abenteuer mit den MOGUNTIA Food Trends

Mit dem Einzug der neuen Jahreszeit und der Verlagerung des Lebens nach draußen werden vermehrt sonnige Stunden im Freien verbracht. Grillfans freuen sich bereits darauf, gemeinsam mit ihren Liebsten verschiedene köstliche Gerichte auf dem Rost zuzubereiten und neue Techniken Geschmäcker zu entdecken.

Die MOGUNTIA Food Trends bieten hierbei die perfekte Möglichkeit, die Welt kulinarisch zu entdecken, indem wir besondere Grillfreuden aus verschiedenen Regionen einfach zu Hause genießen können. Durch die Verwendung von trendigen Gewürzen & Marinaden lassen sich schmackhafte und erschwingliche Gerichte zaubern, die internationale BBQ-Geschmacksrichtungen und ein Hauch von Urlaubsgefühl vermitteln.

Allerdings wird der Grill oft auf das Grillen von Fleisch reduziert, dabei wird die Vielfalt der damit zubereiteten Gerichte oft unterschätzt. Tatsächlich können mit der Grillmethode eine Vielzahl von Speisen zubereitet werden: Gemüse, Reis, Brot und sogar Desserts - alles erhält einen besonderen Geschmack, wenn es gegrillt wird, vor allem wenn man einzigartige Grillgewürze & Aromen mit verschiedenen Grilltechniken kombiniert.

Asche, Holzkohle sowie die Fusion von amerikanischem und koreanischem BBQ sind heute die Schlüssel zu neuen Trends, und es gibt noch weitere faszinierende Grilltechniken aus der ganzen Welt, die es zu entdecken gilt.

Der aktuelle Trend **"Smoke & Fire"** verdeutlicht die außerordentliche Vielfalt der Grillkunst. Von der *Binchotan-Brûlée*, die durch die Karamellisierung mit japanischer Holzkohle eine einzigartige und fesselnde Dimension erhält, bis hin zum *Flamm-Grillen* bzw. *Räuchern & Ritzen* sowie dem Einsatz von unkonventionellen Elementen wie verbranntem Mehl, um unverwechselbare Geschmackskombinationen zu kreieren. Diese Methoden verdeutlichen die ständige Evolution und Kreativität in der Welt des Grillens und bieten ein breites Spektrum an kulinarischen Möglichkeiten für Grillfans weltweit.

Trotzdem sehnen sich Verbraucher nach einem authentischen Urlaubsgefühl, ohne ihr Zuhause verlassen zu müssen. Mit dem aufkommenden Verbrauchertrend **"Mediterrane Erkundung"** suchen sie verstärkt nach kulinarischen Inspirationen aus dem Mittelmeerraum, um sich einen Hauch von Urlaubsstimmung zu gönnen. Von spanischen Tapas über griechische Spezialitäten bis hin zu beliebten italienischen Leckerbissen - all diese kulinarischen Genüsse bieten ein

Pressemitteilung

**Sitz der
Gesellschaft**MOGUNTIA FOOD GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 KirchbichlTel.: +43 5332 85550
Fax: +43 5332 85550 35moguntia@moguntia.com
www.moguntia.comGeschäftsführung:
Johannes Tonauer, Christian Rupp,
Wolfgang Luithlen, Dr. Raphael Leebmann,
Max Grevemeyer, Christoph FraiBLandesgericht Innsbruck
FN 186648 hUSt.IdNr.:
DE 342466353
ATU48737700Commerzbank Osnabrück
IBAN: DE11 2654 0070 0541 0956 00
BIC: COBADEFFXXX

Gefühl der Geborgenheit voller einzigartiger Geschmackserlebnisse, die die Menschen auf eine kulinarische Reise mitnehmen.

In der kommenden Grillsaison werden insbesondere die Aromen und Geschmacksrichtungen dieser Küchentrends unsere Gerichte prägen. Gewürze, Marinaden und Raucharomen werden für ein aromatisches und geschmackvolles Erlebnis sorgen, das unseren Gerichten nicht nur eine besondere Note verleiht, sondern auch die Dimension des Grillens erweitert. Dabei geht es nicht nur um das Zubereiten von Speisen, sondern vielmehr um eine kulinarische Entdeckungsreise, die die Welt des Grillens in all ihren Facetten erlebbar macht.

Als Antwort auf diese Trends hat die MOGUNTIA FOOD GROUP eine Reihe von BBQ-Produkten entwickelt, die die moderne Grillkunst noch mehr in den Fokus rücken soll.



Mit der neuen **"AROMETTE® Alabama Bacon | M428610"** bietet MOGUNTIA eine Marinade mit traditionellem Alabama Südstaaten Flair, deren ursprünglichen Verwendung als Sauce umfunktioniert wurde. Dank ihrer kräftigen Baconnote und subtiler Rauchnuancen stellt diese Marinade die perfekte Grundlage zu den individuellen amerikanischen BBQ-Stilen dar und besticht durch ein ausgeprägtes süß-saures Aromaspiel.

Mit dem Ziel, einen kräftigen originalen italienischen Geschmack bei einer auffälligen leuchtend weißen Optik zu schaffen, die ein echter Eye-Catcher in Ihrer Theke sein wird, stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP eine weitere neue Marinade vor. Durch die Verbindung einer breiten Käse-Note mit frischen regionalen Kräutern fusioniert die **„AROMETTE® Bianco Verde | M428910“** die Umami Welt mit der Regionalität von traditionellen italienischen Zutaten. Diese vielseitige Marinade eignet sich perfekt, nicht nur für Fleischgerichte, sondern verleiht auch Gemüse und Nudelsalaten eine köstliche Geschmacksnote. Probieren Sie es selbst aus und starten Sie ihre Weltreise!



"Die MOGUNTIA FOOD GROUP freut sich, neue faszinierende Marinaden auf den Markt zu bringen, die den aktuellen Verbraucherwünschen und -trends entsprechen. Egal, ob im mediterranen oder amerikanischen Stil – beim Grillen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt! Mit unseren Marinaden können Sie in dieser Grillsaison spielend leicht eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen entdecken und genießen. Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise ganz einfach von zuhause aus und lassen Sie sich von unseren neuen Grill-Konzepten inspirieren!", 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 120 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.