

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# TREND Magazin

AROMATISCHE WELTEN



MOGUNTIA Food Trends 2024!

# PANIFIX® CORNFLAKES PANADE MEXIKANISCHER ART

Art. Nr.: **M4466** | Zugabe: **100-150 g/kg** | GTIN: **4008337446610**

INFOS

- Knusprig-rötliche Cornflakes Panade mit sichtbaren roten Paprikastücken und pikanter, mexikanischer Note.
- Ideal für Hähnchen, Schweinefleisch & Gemüse - vielseitig kombinierbar und ohne Geschmacksverstärker!
- Geschmacksprofil: Pikante Paprika, Cornflakes
- 1 kg im Beutel

REZEPT

## HÄHNCHENBRUST COPA CABANA

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 30 g Kokosraspel
- 4 g Hawaii Curry Würzmischung CLA | M3982
- 100 g **PANIFIX® Cornflakes Panade Mexikanischer Art** | M4466
- 50 g DEKORA® Paniflott Nasspanade | G74600
- 50 g ZärterLING® liquid komplett 3D | M7656

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Panade mit den Kokosraspeln vermischen.
- Das Fleisch mit dem ZärterLING® in dem Hawaii Curry vermengen, bis eine klebrige Oberfläche entsteht.
- Anschließend die Nasspanade untermischen, die Fleischstücke in der Trockenpanade wenden und fest andrücken.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die panierten Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne mit reichlich Öl oder Schmalz auf beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Zubereitung in der Fritteuse bei 170 °C ca. 5 Minuten.

*Beilagenempfehlung:* Chili sin Carne (Linsenchili)



Weitere Rezepte mit unserer neuen **PANIFIX® Cornflakes Panade** gibt es hier!



NEW!







# PANIFIX® PANKO JAPANESE STYLE CL

Art. Nr.: **M05287** | Zugabe: **100 g/ 180 g** | GTIN: **9001409268825**

## INFOS

- Typisch knusprige Panierung mit panasiatischem Geschmack.
- Zu empfehlen für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse.
- Geschmacksprofil: Knusprig nach Paniermehl und Ei
- 12 Kg im Eimer

## REZEPT

### TAPASSIMO-TASCHE

- 1 kg Schweinelachs entfettet, entseht
- 250 g Cherrytomaten
- 150 g Chorizo
- 250 g Zucchini roh
- 50 g DEKORA® Paniflott Nasspanade | G74600
- 100 g **PANIFIX® Panko Japanese CL** | M05287

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Den Schweinelachs von Sehnen & Fett befreien und in 30 cm große Stücke schneiden.
- Die Tomaten und Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
- Die Lachsbratenstücke auf der Aufschnittmaschine längs auf Stärke 3 in dünne Scheiben schneiden.
- Die Scheiben mit der Wurst, einer Scheibe Zucchini und einer Tomaten-Scheibe mittig belegen.
- Die Scheiben übereinander klappen, sodass eine rechteckige Tasche entsteht.
- Von Außen zuerst durch die Nasspanade ziehen und zum Schluss kräftig in die Panade drücken.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Bei mittlerer Hitze in der beschichteten Pfanne von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.



Das Rezept für ein  
**Schweineschnitzel**  
gibt es hier!

# DEKORA® PANIFLOTT NASSPANADE

Art. Nr.: **G74600** | Zugabe: **50 g/kg** | GTIN: **4008337746000**

INFOS

- Gebrauchsfertige Nasspanade mit leichter Zitronennote.
- Fleisch, Fisch oder Gemüse erst durch die Flüssigpanade ziehen und anschließend panieren.
- Allergenfrei
- Geschmacksprofil: Zitrone
- 2 kg im Beutel

REZEPT

## KOHLRABI-SCHNITZEL

- 1 kg Kohlrabi roh
- 50 g **DEKORA® Paniflott Nasspanade** | G74600
- 100 g **PANIFIX® Cornflakes Panade Mexikanischer Art** | M4466

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Kohlrabi schälen und in runde Scheiben schneiden.
- Die Scheiben durch die Nasspanade ziehen und in der Panade wälzen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten schonend garen.



Das Rezept für eine  
**Crunchy Hähnchen-  
Disc** gibt es hier!





## Wussten Sie schon?

Die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln, auch **Deklaration** genannt (lat. declaratio = Erklärung, Kundmachung, Offenbarung), **ist in der EU strengen Regeln unterworfen und wird zudem durch nationale Gesetze ergänzt**. Den Überblick zu behalten, ist für viele eine Herausforderung: Ob es um den Verkauf von frischen Lebensmitteln an der Theke, die Speisekarten in Restaurants oder um Fertigpackungen geht – **die Kennzeichnung kann komplex sein** und Etiketten können leicht offensichtliche Fehler aufweisen. MOGUNTIA hilft Ihnen aber gerne dabei, diese offensichtlichen Fehler zu vermeiden, indem wir für Sie die wichtigsten Regeln zusammengestellt haben - ein Beispiel ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen, zusammengesetzten Zutaten & technologischen Hilfsstoffen.

Wenn Sie alle Hinweise bekommen bzw. mehr über aktuelle Fachthemen erfahren möchten, scannen Sie einfach den QR-Code und melden Sie sich für unseren **Fachnewsletter** an!

NEWSLETTER  
ANMELDUNG



## AROMATISCHE WELTEN

In einer Zeit, in der kulinarischer Genuss immer mehr zu einem Erlebnis für alle Sinne wird, spielen Panaden eine besondere Rolle. Sie verleihen jedem Gericht nicht nur den perfekten Crunch, sondern öffnen die Türen zu aromatischen Welten. Mit unseren drei innovativen Panaden präsentieren wir Trends, die sowohl Leichtigkeit als auch Gourmetgenuss vereinen – ideal für die herbstliche Küche und die nahenden Weihnachtstage.

Durch die Trends **Classic Comfort** und **easy, please!** verleihen unsere Panaden vertraute, herzhaft aromatische Aromen aber auch einen unkomplizierten Genuss, der an Geborgenheit und gemütliche Familientreffen erinnert.

Egal, ob für spontane Kochabende oder als einfache Ergänzung zu festlichen Menüs – unsere Panaden bringen Geschmack und Raffinesse ohne großen Aufwand auf den Teller!

