

TRENDMAGAZIN

SCHNELLE LÖSUNGEN





INHALT

03

Willkommen im
Trendmagazin

04

Schaschlik-Topf mit
MARINETTE® Fix Schaschlik

06

Braten mit unserem neuen
Zwiebel Pfeffer Gewürzsalz

08

OPTIPRALL® CL pur
und seine Vorteile

10

Unsere PERLETS®

Willkommen,

Jahr für Jahr setzen wir von der Moguntia Food Group alles daran, die **neuesten kulinarischen Trends** aufzuspüren, weiterzuentwickeln und für Sie praxisnah aufzubereiten. Mit diesem Magazin möchten wir Ihnen spannende Einblicke in kommende Entwicklungen bieten, Inspiration für neue Geschmackserlebnisse liefern und Lösungen für alltägliche Herausforderungen in der Küche und der Produktion präsentieren.

Ob **kreative Rezeptideen**, **innovative Zutaten** oder **raffinierte Zubereitungstechniken** – wir zeigen Ihnen, wie sich moderne Trends sinnvoll in die Praxis umsetzen lassen. Dabei behalten wir stets im Blick, was wirklich funktioniert – sei es in der Gastronomie, im Handel oder in der professionellen Lebensmittelverarbeitung.

Lassen Sie sich inspirieren und begleiten Sie uns auf dieser Reise in die Geschmackswelt von morgen. Wenn Sie noch mehr über **aktuelle Fachthemen** erfahren möchten, scannen Sie einfach den QR-Code und melden Sie sich für unseren **Fachnewsletter** an! Wir freuen uns darauf, Ihnen die Trends von 2025/26 näherzubringen!

NEWSLETTER
ANMELDUNG



TREND: SCHNELLE LÖSUNGEN

In einer Welt, in der **Effizienz und Qualität** entscheidend sind, gewinnen durchdachte Lösungen für die Gastronomie und den Lebensmittelhandel immer mehr an Bedeutung. Unsere Produkte unterstützen Sie dabei, Arbeitsprozesse zu optimieren, den Abverkauf zu steigern und gleichzeitig Ihren Kunden unkomplizierte, hochwertige Genussmomente zu bieten.

Ob für die **Theke, die Küche oder die Produktion** – mit unseren Lösungen lassen sich herzhaftes Speisen schnell, ansprechend und mit minimalem Aufwand zubereiten. Trends wie One-Pot-Gerichte oder Quick & Tasty bieten nicht nur geschmackvolle Vielfalt, sondern ermöglichen auch eine **effiziente und verkaufsstarke** Präsentation.

Setzen Sie auf praxistaugliche Konzepte, die Ihren **Arbeitsalltag erleichtern** und Ihren Kunden besten Genuss garantieren. Viel Freude beim Entdecken unseres ersten Trendmagazins für dieses Jahr.

ZWIEBEL PFEFFER

Art. Nr.: **M3980** | Zugabe: **20-25 g/kg** | GTIN: **9001409005109**



INFOS

- Kräftiges Zwiebel Gewürzsalz mit subtiler Pfeffernote.
- Ideal zum Nachwürzen und Abschmecken - für den letzten Feinschliff.
- Mit einer exzellent abgestimmten Kombination aus Kräutern und Gewürzen.
- Perfekt für Schwein, Rind, Lamm & Gemüse.
- Zutaten wie Zwiebel, Karotte, Petersilie und Chili sorgen für besonderen Geschmack.

REZEPT

ZWIEBEL PFEFFER-BRATEN

- 1 kg Schweinenuss / Kugel mit Schwarte
- 20 g GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl | M4260
- 20 g **Zwiebel Pfeffer Gewürzsalz** | M3980

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Schweinenuss sauber zuschneiden und die Schwarte gleichmäßig einritzen.
- Mit dem GRILLETTE® Gewürzöl rundherum einpinseln und anschließend mit dem Zwiebel Pfeffer Gewürzsalz würzen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen bei 160 °C je nach Größe des Fleischstückes 1–1,5 Stunden braten.

Beilagenempfehlung: Spätzle oder Serviettenknödel

ZUSATZ

IHR ARTIKEL FÜR ZUSATZVERKÄUFE

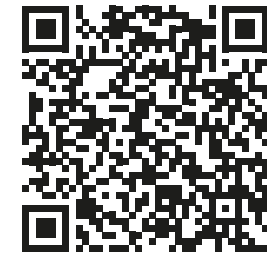
Art. Nr.: **S106078** | Füllmenge: **130 g** | GTIN: **9001409202683**

- Unsere neue Gewürzstreuer-Marke
- Für mehr Anwendungsanlässe Ihrer Kunden zuhause
- Ohne Plastik Streueinsatz
- 100% recyclebare Premium-Metaldose

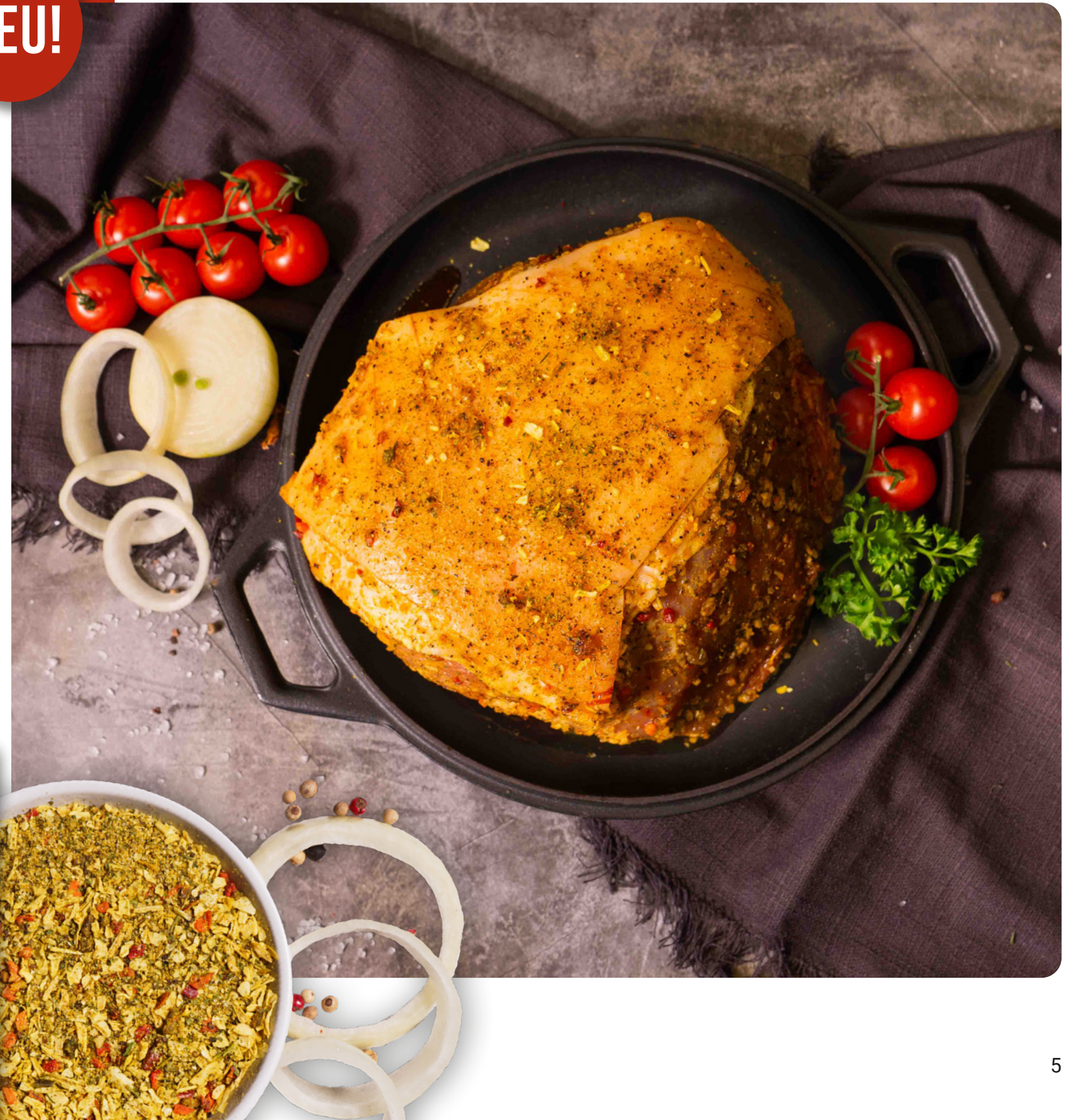


NEU!

TRENDPRODUKT



Ein Rezept für
Zwiebel-Pfeffer-
Scheiben mit dem
Zwiebel Pfeffer
von **The Spice Lab**
gibt es hier!





Ein Rezept für
Schaschlik-Spieße
mit unserer
**MARINETTE® Fix
Schaschlik** gibt es
hier!

TRENDPRODUKT



MARINETTE® FIX SCHASCHLIK

Art. Nr.: **M4456** | Zugabe: **400 g/kg** | GTIN: **4008337445668**



INFOS

- Würzig-rote Marinade mit sichtbaren Paprikastückchen
- Geschmacksprofil: leicht scharf nach Paprika
- 1,6 kg im Eimer
- Frei von Allergenen

REZEPT

SCHASCHLIK-TOPF

- 1 kg Schweineschinken frisch, ohne Knochen
- 400 g **MARINETTE® Fix Schaschlik** | M4456
- 250 g Express Basmati Reis
- 200 g Paprika rot/grün/gelb
- 100 g Gemüsezwiebel

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Schweineschinkenfleisch sauber zuschneiden und schnetzeln.
- Die Paprika und Zwiebeln ebenfalls in Streifen schneiden.
- Alles mit der MARINETTE® Fix Schaschlik und dem Express Basmati Reis vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten köcheln lassen.

Beilagenempfehlung: Frischer Krautsalat

OPTIPRALL® CL PUR

Ihr innovativer Helfer für schnelle unkomplizierte Wurstproduktion.
Art. Nr.: **M7730** | Zugabe: **5-13 g/kg** | GTIN: **9001409096428**



PRODUKT

Holen Sie das Beste aus Ihrer Wurstrezeptur heraus – und das auf die denkbar **einfachste und natürlichste** Weise! Mit unserem einzigartigen Wurstoplimator für emulgierte Brüh- und Kochwurstarten profitieren Sie von einer **innovativen Lösung**, die Ihnen viele **Arbeitsschritte abnimmt**. Während Sie bislang verschiedene Hilfsmittel und Zusatzstoffe kombinieren mussten, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, übernimmt der Wurstoplimator diese Aufgabe für Sie in einem einzigen, perfekt abgestimmten Produkt.

Diese intelligente Ergänzung optimiert nicht nur Ihre Bratwurst- und Brühwurstproduktion, sondern sorgt auch für eine verbesserte Stabilisierung der Emulsion bei Leberwurst. So erhalten Sie ein erstklassiges Endprodukt mit einer **optimalen Konsistenz** und **hervorragender Qualität** – bei maximaler Effizienz in der Herstellung.

INFOS

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Optimiertes Wasserbindevermögen
- Optimiertes Emulgierverhalten
- Optimale Ausbeute
- Optimale Schüttung
- Optimale Safthaltung und geringe Brühverluste sowie geringe Trockenverluste bis in den Kühlschrank des Endverbrauchers
- Optimales Bratverhalten mit Platzerstopper bei Bratwurst
- Optimale Bräunung
- Optimaler Biss durch optimale Brätstabilisierung
- Optimale Konservenstabilität
- Optimales Ausgleichsverhalten bei schwankenden Rohstoffqualitäten
- Optimaler Erfolg
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne E-Nummern

MEHR CONVENIENCE FÜR IHRE WURSTPRODUKTION!



Für mehr Inspiration gibt es hier noch unseren **Wurstwürzungen** Katalog.

GESCHMACKVOLLE ERGÄNZUNGEN

Wollen Sie Ihrer Wurst noch das gewisse Etwas geben? Mit unseren zahlreichen Wurstwürzungen können Sie ganz einfach entscheiden, in welche Geschmacksrichtung es gehen soll.

GROBE FRÄNKISCHE GRILLBRATWURST

Die deftige Würzung, fein abgeschmeckt mit Kümmel und Majoran | M2082



BRILLANTOS® FRIOSAFE®

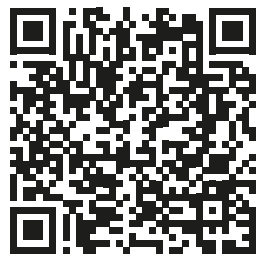
Der Gewürz-Klassiker für frische Bratwurst | M2050



MERGUEZ NACH ART GROBE BRATWURST

Das Gewürzpräparat für die kräftige Paprikabrätwurst mit Cumin-Note | M2002





Weitere Produkte
unseres **PERLET®**
Sortiments gibt
es hier zu
entdecken!

KÜCHENPRODUKT



PERLET® SAUCE HOLLANDAISE



Art. Nr.: **M05236** | Zugabe: **260 g/l** | GTIN: **9001409090372**

PRODUKT

Die Sauce Hollandaise gehört zu den klassischen aufgeschlagenen Buttersaucen und wird traditionell zu Spargel, Schinken, zarten Fleischfilets oder frischem Fisch serviert.

Mit unserem Sauce-Hollandaise-Granulat gelingt Ihnen diese feine Buttersauce mühelos – ganz ohne das Risiko des Gerinnens. Dank des reduzierten Fettgehalts ist sie zudem eine leichtere, moderne Alternative zur klassischen Hollandaise, ohne dabei auf den charakteristischen Geschmack zu verzichten.

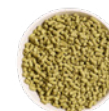
INFOS

DIE PERLETS®

Dank ihrer besonderen Eigenschaften passen unsere PERLETS® perfekt zum Trend hin zu Convenience Food. In einer Zeit, in der Verbraucher immer weniger Zeit und oft auch ein begrenztes Budget haben, wird jede Erleichterung in der Zubereitung als echter Mehrwert geschätzt. Gleichzeitig sind viele Konsumenten bereit, für hochwertige Convenience-Produkte mehr zu investieren, wenn sie damit ein unkompliziertes Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau genießen können.

- **Einfache Dosierung & Zubereitung**
- **Keine speziellen Fachkräfte** notwendig
- **Schonender Lebensmittelumgang:** Lebensmittelreste werden vermieden
- **Schmackhaftes & konzentriertes Geschmackserlebnis** mit hochwertigen Aromen
- **Kein verklumpen** - anders als bei Pulversaucen
- Ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel

MEHR PERLETS® FÜR IHREN FRÜHLING



PERLET® Pesto Genovese

Traditionelles grünes italienisches Nudelgewürz mit Kräutern | M05225 10



PERLET® Tomaten Sauce

Klassische Tomatensauce mit einer feinen, fruchtigen Note und exquisitem Geschmack | M05234 12



PERLET® Béchamel Sauce

Granulierte weiße Milchrahmsauce | M05268 12



THE SPICE LAB!

The Spice Lab ist das Ergebnis einer spannenden Fusion aus zwei bewährten Marken:

MOGUNTIA und INDASIA.

Entdecken Sie jetzt alle Produkte unserer neuen **Gewürzstreuer-Marke** für mehr **Zusatzverkäufe.**

Mehr Infos auf unserer Website.

