

# TRENDMAGAZIN

NEUE WELLE



**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



## INHALT

03

Willkommen im  
Trendmagazin

04

Filet-Spieß Caribbean  
mit **DEKORA**<sup>®</sup>  
Chili-Papaya Brilliant

06

Hähnchenspieß-  
Caribbean mit  
**AROMETTE**<sup>®</sup> Kokos-Zitrone

08

**PERFEKTIN**<sup>®</sup> C  
und seine Vorteile

10

Gebackenes Schweinefleisch  
süß-sauer mit **CUISINOR**<sup>®</sup>  
Süß-saure Sauce  
chinesischer Art CLA

## 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: NEUE WELLE

Die „**Neue Welle**“ bringt frischen Schwung für Theke, Küche und Produktion: **kreative Fusionen, authentische Länderküchen** und der **Mut, kulinarische Grenzen neu zu denken**. Besonders gefragt sind derzeit Einflüsse aus dem Mittleren Osten, Mexiko, Frankreich, Indien sowie aus der asiatischen Küche – darunter chinesische, thailändische und weitere südostasiatische Geschmackswelten. Diese Regionen stehen für intensive Aromen, vielfältige Gewürze und eine lebendige Genusskultur.

Ob traditionelle Rezepturen neu interpretiert oder bekannte Geschmacksmuster kreativ kombiniert – dieser Trend eröffnet neue Spielräume für moderne Genusskonzepte. **Internationale Vielfalt** trifft auf **zeitgemäße Ansprüche an Effizienz, Abwechslung und Geschmack**.

Setzen Sie auf kulinarische Inspiration aus aller Welt – unkompliziert, modern und voll im Trend.

# DEKORA® CHILI-PAPAYA BRILLIANT

Art. Nr.: **G74250** | Zugabe: **100-150 g/kg** | GTIN: **4008337742521**



## INFOS

- Exotisch-fruchtige Würzsauce mit sonnengereifter Papaya und feiner Chilinote.
- Ideal zum Marinieren, Glasieren & Verfeinern – für das besondere Aroma.
- Mit einer exzellent abgestimmten Kombination aus Kräutern und Gewürzen.
- Ohne deklarationspflichtige Allergene – für unbeschwertes Genuss.
- Besonders empfohlen für Schwein, Geflügel und exotische Bowl-Kreationen.
- Verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas – fruchtig, süß, leicht scharf.

## FILET-SPIESS CARIBBEAN STYLE

## REZEPT

- |         |  |
|---------|--|
| 1 kg    | Schweinefilet  |
| 30 g    | Papaya   |
| 30 g    | Mango  |
| 10 g    | DEKORA® Chili Papaya Brillant   <b>G74250</b>              |
| 10 stk. | MOGUNTIA Bambus Spiesse 20 cm 5 x 200 stk.   <b>M97033</b> |

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien und in ca 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
- Die Mango und die Papaya schälen und ebenfalls in ca. 3 x 1,5 cm dicke Stücke schneiden.
- Nun Fleisch und Obst abwechselnd auf Spieße stecken.
- Angefangen mit Fleisch, dann je ein Stück Mango und Papaya. Dies wiederholen und mit Fleisch enden.
- Anschließend mit einem Pinsel die Chili-Papaya Brillant Marinade nur auf das Fleisch auftragen.
- Ergibt 10 Spieße.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne erst kurz scharf angrillen/braten, dann bei mäßiger Hitze fertig grillen/braten.

## TRENDPRODUKT



Ein Rezept für  
Käse-Bratling mit  
**CHILI PAPAYA  
BRILLIANT**  
gibt es hier!





Ein Rezept für  
Gefülltes Kokos-  
Hähnchen mit  
**AROMETTE®**  
Kokos Zitrone  
gibt es hier!

TRENDPRODUKT

NEU!

## AROMETTE® KOKOS ZITRONE

Art. Nr.: **M4268** | Zugabe: **100-120 g/kg** | GTIN: **4008337852619**



INFOS

- Fruchtig-exotische Würzpaste mit feiner Zitronen-Kokos-Note.
- Ideal zum Marinieren, Glasieren & Verfeinern – für das besondere Aroma.
- Ohne künstliche Zusätze – mit natürlichen Aromen und echter Zitrone.
- Harmonische Mischung aus Zitronengras, Kokos & Gewürzen.
- Perfekt für Geflügel, Fisch, Gemüse & asiatische Gerichte.

### HÄHNCHEN-SPIESS CARIBBEAN STYLE

REZEPT

- 1 kg Hähnchenbrust
- 150 g Mango
- 150 g Zucchini
- 150 g Lauchzwiebeln
- 150 g Paprika rot/grün/gelb
- 100 g AROMETTE® Kokos-Zitrone | **M4268**
- 10 stk. MOGUNTIA Bambus Spiesse 20 cm 5 x 200 stk. | **M97033**

#### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Hähnchenbrust in ca 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden.
- Die Mango schälen, Paprika, Zucchini und die Lauchzwiebeln waschen und in gleichgroße Stücke bzw. Ringe schneiden.
- Nun Fleisch und Gemüse abwechselnd auf die Spiesse stecken.
- Angefangen mit Fleisch. Dann Zucchini, Paprika, Fleisch, Lauch, Paprika, Fleisch, Mango, Paprika, Fleisch.
- Anschließend mit einem Pinsel die AROMETTE® Zitrone-Kokos nur auf das Fleisch auftragen.
- Ergibt 10 Spiesse.

#### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne erst kurz scharf angrillen/braten, dann bei mäßiger Hitze fertig grillen/braten.



# PERFEKTIN® C KUTTERHILFSMITTEL

Art. Nr.: **M7125** | Zugabe: **2-2,5 g/kg** | GTIN: **9001409112210**



PRODUKT

Bringen Sie Ihre Rezepturen auf ein neues Level – einfach, natürlich und zuverlässig! Mit PERFEKTIN® C Kutterhilfsmittel Citrat biotauglich optimieren Sie Ihre Brüh- und Kochpökelwaren ganz unkompliziert. Das speziell abgestimmte Pulver unterstützt von Beginn an die Bindung und Konsistenz Ihres Produktes und sorgt so für ein erstklassiges Ergebnis.

PERFEKTIN® C ist nicht nur beim Kuttern ein starker Partner: Auch bei der Stabilisierung von Tierblut verhindert es zuverlässig die Gerinnung – für mehr Sicherheit und Qualität in Ihrer Produktion. Ganz nebenbei profitieren Sie von einem Produkt, das frei von Allergenen ist und höchste Standards in der Lebensmittelsicherheit erfüllt.

Setzen Sie auf eine einfache Anwendung, natürliche Zutaten und ein Ergebnis, das sich sehen und schmecken lassen kann!

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

INFOS

- Geflügel & Rind bleiben im Trend, während Schweinefleisch rückläufig ist.
- Vielversprechende Ergänzung für das Sortiment jedes Fleischproduzenten.
- Optimierte Wasserbindevermögen
- Kein Wasser & Fettabsatz
- Optimierte Emulgierverhalten
- Optimale Ausbeute
- Optimale Schüttung
- Optimale Safthaltung sowie geringe Brüh- und Trockenverluste bis in den Kühlschrank des Endverbrauchers.
- Optimale Bräunung & gutes Bratverhalten
- Harmonische Textur
- Verleiht Biss & Struktur
- Biotaugliches Kutterhilfsmittel

UNSER FACHWISSEN FÜR IHRE WURSTPRODUKTION



# GESCHMACKSVOLLE ERGÄNZUNGEN

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



## MOGUNTIA EMULGATOR F.BRÜH.U.BRATWURST

Emulgator für Brüh- und Bratwurst zur Verbesserung der Bräunung und Konsistenz. Art. Nr.: **M8935** | Zugabe: **5 g/kg** | GTIN: **9001409033515**



## PERFEKTIN® PE MIT EMULGATOR KHM

Phosphathaltiges Kutterhilfsmittel für perfekte Bindung und Glanz. Art. Nr.: **M7130** | Zugabe: **4-5 g/kg** | GTIN: **9001409014248**

## VIelfalt, die begeistert

Ob würzig-klassisch oder exotisch-aromatisch – unsere gebrühte Merguez und die Kebab-Geflügelbratwurst sorgen für besten Geschmack und eine harmonische Textur. Zwei Spezialitäten, die Ihr Sortiment perfekt ergänzen. Bei Interesse sprechen Sie gerne ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter an.

### KEBAB-GEFLÜGELBRATWURST

Orientalische Würzmischung mit Paprika, Petersilie und Oregano | **I59610**



### MERGUEZ NACH ART GROBE BRATWURST

Mischung mit Knoblauch, Paprika, Fenchel & Kreuzkümmel für authentische Merguez. | **M2002**





Ein Rezept für  
Involtini Merano vom  
Schweinerücken in  
Kapernsauce mit  
**CUISINOR®** gibt es  
hier!

## KÜCHENPRODUKT



## CUISINOR® SÜSS-SAURE SAUCE CHINESISCHER ART CLA



9 001409 094141

Art. Nr.: **M01540** | Zugabe: **200 g/l** | GTIN: **9001409094141**

### INFOS

- Fruchtig-säuerliche Basis mit Tomate und Ingwer.
- Ideal für Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse.
- Vielseitig kombinierbar – z. B. mit Ananas, Erdnüssen oder Pilzen.
- Frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
- 16 Monate haltbar bei trockener, lichtgeschützter Lagerung.

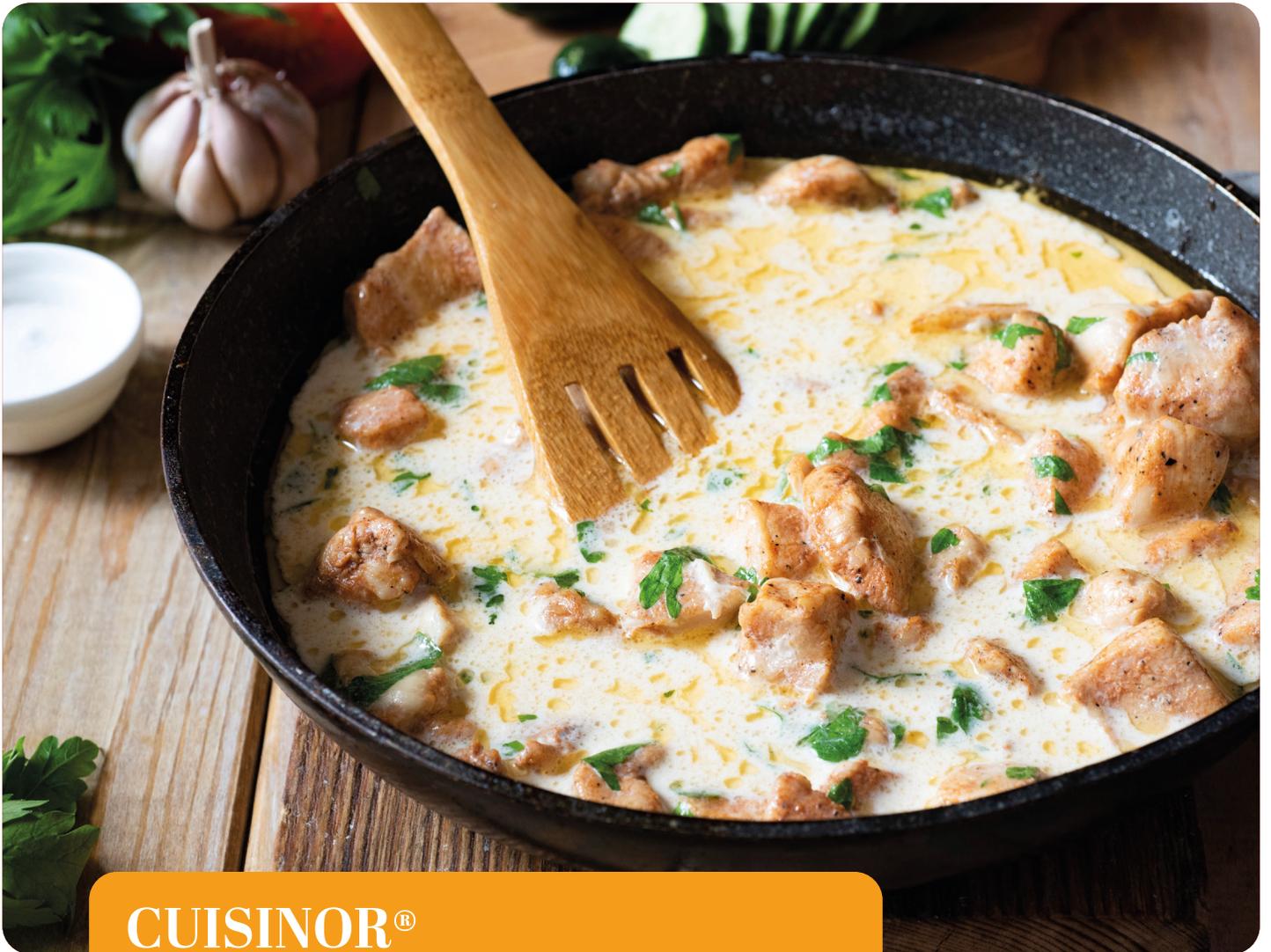
### GEBACKENES SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER

### REZEPT

1,2 kg	Schweinelachs /-Rücken pariert
20 g	Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA   <b>M4091</b>
60 g	ZärterLING® liquid 3D ohne Salz   <b>M7657</b>
400 g	CLASSIC Backteig-Mix Hf CL   <b>M06105</b>
400 ml	Wasser kalt
300 g	Ananasstücke
300 g	Roter Paprika, frisch
300 g	Zwiebeln frisch
200 g	CUISINOR® Süß-saure Sauce chinesischer Art   <b>M01540</b>
1 l	Wasser
20 g	Sesamöl

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Fleisch in Würfel schneiden und die Feinkostwürzung zusammen mit dem ZärterLING® gut mischen bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde.
- Den Backteig-Mix mit dem 0,4 Liter kalten Wasser glatt verrühren.
- Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden.
- Das Saucen-Produkt in das restliche Wasser einrühren und aufkochen.
- Die gewürzten Fleischstücke durch den Backteig ziehen und in der Friteuse ausbacken.
- Die Ananas und das Gemüse kurz und scharf in Sesamöl anbraten und mit der süß-sauren Chinasauce angießen.
- Beim Anrichten die ausgebackenen Fleischstücke auf der Sauce platzieren.
- Die Rezeptur ergibt 10 Portionen.



## CUISINOR®

CUISINOR® vereint perfekte Saucen mit außergewöhnlicher Vielfalt.

Entdecken Sie jetzt unsere **pastösen, Instant-Varianten** oder auch **Pasta-Saucen** – ideal für individuelle und gehobene Gastronomie-Kreationen.

Mehr Infos auf unserer Website.

