

TRENDMAGAZIN

STARKER GESCHMACK



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



INHALT

03

Willkommen im
Trendmagazin

04

Gnocchi-Pfanne Piri Piri
mit **DEKORA®**
Piri Piri Brillant

06

Grünkohl-Rolle vom Schweinebauch
mit **AROMETTE®** Kräuterbutter

08

Roh-PÖKELFIT®
und seine Vorteile

10

Mousse au Chocolat
mit Röstzwiebeln & Bacon

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: STARKER GESCHMACK

Starker Geschmack steht für **kraftvolle Aromen, mutige Kombinationen** und Geschmack, der im Gedächtnis bleibt. Salzig trifft auf Umami, süß auf sauer – lebendig, intensiv und immer überraschend. Dieser Trend bringt Dynamik an Theke und Herd: Gewürze, Röstaromen und fermentierte Noten sorgen für **Tiefe und Charakter**.

Ob für Snacks, Saucen oder Hauptgerichte – gefragt sind Konzepte, die **kraftvoll schmecken** und **gleichzeitig zeitgemäß funktionieren**. Setzen Sie auf echtes Aroma mit Wirkung – laut, modern und absolut trendstark.

DEKORA® PIRI PIRI BRILLANT

Art. Nr.: **G59830** | Zugabe: **100 g/kg** | GTIN: **4008337944857**



INFOS

- Die temperamentvolle Würzung aus Afrika & Portugal in einer einzigartigen Gewürzkomposition mit der feurigen Intensität von Chili & schwarzem Pfeffer.
- Ideal zum Marinieren, Glasieren & Verfeinern – für das besondere Aroma.
- Ohne deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe – für unbeschwertem Genuss.
- Besonders empfohlen für Schwein, Rind & Geflügel - auch ideal für feurige Spezialitäten.
- Ein Geschmack, der auf der Zunge tanzt und jedes Gericht in ein pikantes Highlight verwandelt.

GNOCCHI-PFANNE PIRI PRI

REZEPT

1	kg	Gnocchi, frisch
1	kg	Geschnetzeltes vom Schwein
150	g	DEKORA® Piri Piri Brillant G59830
350	g	Zucchini
350	g	Paprika
100	g	Rote Chilischoten, frisch, geschnitten

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Geschnetzelte nach Wunsch mit einem ZärterLING® Produkt vorbehandeln, die Gnocchi zugeben und die Marinade untermischen.
- Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Paprika entkernen und in Scheiben schneiden und zusammen mit den milden, roten Chilischeiben unterziehen.
- In Thekenscalen füllen und nach Wunsch mit gehackter Petersilie garnieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen:

Die Zubereitung in einer beschichteten Pfanne bei niedriger Hitze langsam ausbraten.

In der Heißluftfritteuse:

Je nach Füllmenge die Zubereitung bei 180°C 10 – 12 Minuten backen. Zwischendurch umrühren.

TRENDPRODUKT



Ein Rezept für eine Rindfleischpfanne mit Kürbis mit der DEKORA® Piri Piri Brillant gibt es hier!





Ein Rezept für Back-Bags
„Flammkuchen Style“ mit
AROMETTE® Kräuterbutter
gibt es hier!

TRENDPRODUKT

AROMETTE® KRÄUTERBUTTER GESCHMACK WÜRZCREME-PASTE CL



Art. Nr.: **M4293** | Zugabe: **100 g/kg** | GTIN: **4008337994289**

- INFOS**
- Herzhaft, cremig & unwiderstehlich - die Marinade, mit dem Geschmack feiner Gartenkräuter, einem Hauch Knoblauch und der buttrigen Note, die jeder liebt.
 - Ideal zum Marinieren, Glasieren & Verfeinern – für das besondere Aroma.
 - Ohne deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe – für unbeschwertes Genuss.
 - Besonders empfohlen für Schwein, Rind, Geflügel & Fisch – der Allrounder in Ihrer Theke.
 - Jedes Gericht ein Genussmoment, ob als Finish oder zum Einlegen, Kräuterbutter-Feeling pur!

GRÜNKOHL-ROLLE VOM SCHWEINEBAUCH

REZEPT

1	kg	Schweinebauch mit Schwarte
300	g	Grünkohl Konserve abgetropft gegart
50	g	Bauchspeckwürfel
50	g	Zwiebelwürfel
100	g	AROMETTE® Kräuterbutter M4293

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Den Schweinebauch rechteckig zurechtschneiden und die Schwartenseite mit einem Messer einritzen.
- Den Grünkohl gut abtropfen lassen und mit den Zwiebelwürfeln und den Speckwürfeln vermengen.
- Anschließend auf dem aufgeschnittenen Bauch verteilen, rollen und mit einem Knüpfgarn in Abständen von 2 cm knüpfen.
- Zum Schluß mit der Marinade bestreichen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Bauch kurz scharf anbraten (besonders die Schwartenseite) und anschließend im Backofen bei 160° C ca. 45 – 60 Minuten je nach Stärke fertig backen.



ROH-PÖKELFIT® M N INTENSIV PÖKELHILFE MIT GEWÜRZ & SALPETER



Art. Nr.: **M7990** | Zugabe: **10 g/kg** | GTIN: **9001409019434**

PRODUKT

Diese hochwertige Mischung ist die ideale Basis für die Herstellung von traditionell gereiftem Rohschinken. Sie sorgt für eine gleichmäßige Umrötung, eine stabile Farbhaltung und verleiht dem Produkt einen vollmundigen, ausgewogenen Geschmack – ganz im Sinne echter Handwerkskunst.

Das Ergebnis: Ansprechende Schinken, die sowohl in der Theke als auch beim Kunden überzeugen.

Die Mischung ist leistungseffizient durch geringe Zugabemenge, Halal-zertifiziert und eignet sich daher auch optimal für die Herstellung von Rinderschinken.

Ein Produkt, auf das das Handwerk vertraut.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

INFOS

- Attraktive Außen-Optik
- Für einen ausgewogenen Genuss
- Stabile Farbhaltung
- Geringe Zugabemenge
- Mit Salpeter für die Umrötung, nur noch Salz benötigt
- Für traditionell gereifte Rohschinken
- Halal-zertifiziert

UNSER FACHWISSEN FÜR IHRE SCHINKENPRODUKTION



GESCHMACKSVOLLE ERGÄNZUNGEN

Kleine Helfer mit großer Wirkung - **Starterkulturen aus eigener Herstellung, für eine sichere Reifung und vollen Geschmack.** Sie sorgen für **Produktsicherheit**, unterstützen gezielt die **Reifeprozesse**, tragen zu einem **ausgeprägten Aroma** bei & Sorgen für eine **stabile Umrötung** und eine **gleichmäßige Farbhaltung** – für ein ansprechendes Endprodukt, das überzeugt!

Verlassen Sie sich auf bewährte Qualität, die das Handwerk unterstützt und Ihre Kunden begeistert. Sprechen Sie Ihren Verkaufsberater an – wir beraten Sie gerne!

STARTERKULTUR

	Pökelfverfahren		Frische Rohwurst		Schnittfeste Rohwurst		Rohpökeware
	Nitritpökelsalz	Nitrat / Kochsalz	Streichfähig	Schnittfest	Schnell gereift	Langsam gereift	
M8931 AromaSTART®	x x x	x x x	o	x	x	x x x	-
M8920 BESSASTART®	x x x	x x x	o	x x	x x	x x	-
M8900 FixSTART®	x x x	x x x	o	x x x	x x x	x x	-
M8943 MildSTART® FB-CA4	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x	-
M8928 PökELSTART®	x x x	x x x	-	-	-	-	x x x
M8944 PökELSTART® CB-CA2	x x x	x x x	x x	x	-	-	x x x
M8929 ProtectSTART®	x x x	-	x x x	o	o	o	x x
M8927 RedSTART®	x x x	x x x	x x	x x	o	o	x x
M8923 SaferSTART®	x x x	x x x	x	x	x	x	-

x = empfehlenswert

x x x = besonders empfehlenswert

- = nicht empfehlenswert

x x = sehr empfehlenswert

o = möglich



Ein Rezept für Bauernschinken mit ROH-PÖKELFIT® gibt es hier!



Ein Rezept
für Sauerbraten
mit CUISINOR® Orig.
Tiroler Bratenjus
gibt es hier!

KÜCHENPRODUKT



MOUSSE AU CHOCOLAT NACH FRANZÖSISCHER ART CL



Art. Nr.: **99100193** | Zugabe: **500 g/l** | GTIN: **4008337905445**

INFOS

- Luftig, zart & intensiv schokoladig - der Klassiker der französischen Dessertkunst.
- Qualität und Geschmack ohne Kompromisse, die perfekte Kombination aus Wirtschaftlichkeit und Genuss – luftig, locker, lecker.
- Vielseitig kombinierbar – probieren Sie als Topping Röstzwiebeln & gebratene Bacon-Würfel, der perfekt berechnete Geschmack!
- Frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.
- Ideal für die portionsweise Vorbereitung.

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT RÖSTZWIEBELN & BACON

REZEPT

1	l	Vollmilch 3,5% Fett
500	g	Mousse au Chocolat nach französischer Art CL 99100193
180	g	Bacon in Scheiben
20	g	Zucker braun
120	g	Röstzwiebeln 6-9mm /SG E7040

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Baconscheiben auf Backbleche verteilen, mit dem Zucker bestreuen und im Backofen knusprig ausbacken.
- Auf Küchenkrepp erkalten lassen und zerkrümeln.
- Mit den Röstzwiebeln vermischen.
- Das Moussepulver in die kalte Milch einrühren und mit der Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf das doppelte Volumen cremig aufschlagen.
- Auf ca. 20 Gläser portionieren und mit der karamellisierten Baconmischung bestreuen.



NEUREGELUNG NITRIT & NIRAT

Zum **09. Oktober 2025** treten neue Höchstgehalte in Kraft.

Unser Flyer informiert Sie über die geplanten **Änderungen, Auswirkungen auf Ihre Produkte** und **nötige Maßnahmen**.

QR Code scannen um mehr zu erfahren!

