

„We are Family“

Die familiengeführte Moguntia Food Group präsentiert ihr gesamtes Leistungspotenzial auf der IFFA

Die IFFA ist die internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft. Vom 4. bis 9. Mai 2019 wird die bedeutendste Innovationsplattform der Branche wieder ihre Tore öffnen und alle Akteure aus Industrie, Handel und Handwerk in Frankfurt am Main versammeln.

Die familiengeführte Moguntia Food Group, mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich, wird erstmals auf einem Stand ihr gesamtes Leistungsspektrum zeigen. Die weltweit agierende Unternehmensgruppe präsentiert ihre Einzelmarken Indasia, Moguntia, Haya4you und Fleischer auf 350 qm unter einem Dach in der neuen Messehalle 12.1.

„Diese aufmerksamkeitsstarke Gesamtpräsentation symbolisiert nicht zuletzt in Zeiten von internationalen Konzernaufkäufen, dass auch ein mittelständisches Familienunternehmen schlagkräftig ist“, betont Geschäftsführer und Vorstandsmitglied Johannes Tonauer. Ihre Kunden aus Fleischwarenindustrie, Fleischerhandwerk, allgemeiner Lebensmittelindustrie, Fischindustrie, Molkereiindustrie, Food-Service und Handel profitieren von stimmigen Gesamtlösungen und Konzepten der Moguntia Food Group. Denn neben der passenden Starterkultur aus eigener Herstellung bietet die Unternehmensgruppe Reife- und Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen, technologische Additive, Convenience-Lebensmittel und vieles mehr. Seit ihrer Gründung 1903 agiert sie am Puls der Zeit. Daher sind auch innovative Start-ups ein zunehmender Markt der Unternehmensgruppe. Ernährungsprämissen wie halal, koscher, vegan und vegetarisch werden ebenso gewissenhaft aufgegriffen wie die Entwicklung von Innovationen für die „richtige Würze“.

Die Moguntia Food Group versteht sich nicht nur als Lieferant, sondern auch als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden, daher gehören auch nachhaltige Neuheiten und ganzheitliche Konzepte mit in das Messe-Programm wie free-from-Produkte, vegetarische Compounds, das prämierte Thekenkonzept „Les Trésors“ und die Produktrevolution „Liquid Spice“.

Moguntia Food Group: Halle 12.1, Stand C10.



IFFA-Highlight Liquid Spice

Mit Liquid Spice gelingt die Revolution des Marinierens. Denn diese neue Range vereint auf unvergleichliche Weise die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung – zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch. Sie veredelt das Fleisch, statt es zu überdecken. So bleibt die Fleischqualität sichtbar. „Durch Liquid Spice erhält das Fleisch eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von nur 50 Gramm auf ein Kilogramm Produkt“, verrät Verkaufsleiter Jörg Hecker. Aus der geringen Zugabemenge und edlen Zutaten wie Trüffel, feinen Kräutern, geräuchertem Paprika und Whiskey ergeben sich zahlreiche Vorteile:



- ✓ Kein Aussaften
- ✓ Keine Fettschicht
- ✓ Kein Tropfen und damit geringere Gefahr von Grillbrand
- ✓ Nachhaltig durch weniger Wareneinsatz, Ressourcenschonung und einen geringeren Transportaufwand
- ✓ Perfekt für FlatSkin®-Verpackungen geeignet*

Gestartet wird mit 12 Sorten der innovativen Produkt-Range, wovon auch einige auf der IFFA verkostet werden können. Dabei wird jeder Geschmack und nahezu jede Länderküche bedient. Neben Klassikern wie Asia, Canadian, Curry und Paprika präsentiert das Traditionsunternehmen die neuen Geschmackstrends Picobello, Whiskey-Western und Speculoos. „Ein hochwertiges Sortiment wie Liquid Spice braucht keinerlei Zusatzstoffe. Wir verzichten zudem auf Palmfett, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeiweiß und synthetische Aromen“, ergänzt Olaf Müller, Leiter der Produktentwicklung flüssig am Standort Georgsmarienhütte.

(*FlatSkin® ist eine eingetragene Marke der Sealpac GmbH. Verarbeitung abhängig von den Anwendungsparametern wie Temperaturverlauf, Rohware etc.)



IFFA-Highlight Starterkulturen

Verantwortlich für das charakteristische und ausgeprägte Aroma von Rohwürsten ist neben den richtigen Gewürzen eine speziell für den Prozess ausgewählte Starterkultur.

Die Moguntia Food Group bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion der Starterkulturen mit ihrem Angebot an passenden Reife- und Würzmischungen. „Dadurch profitieren unsere Kunden von effizienten Prozessen, maximaler Produktsicherheit und maßgeschneiderten Lösungen, die optimal auf ihre Bedürfnisse und Prozesse zugeschnitten sind“, erklärt Konrad Höffmann, Business-Manager für den Bereich Starterkulturen, und ergänzt: „unsere Starterkulturen verleihen der Wurst ein harmonisches Geschmacksprofil, auch dann, wenn Tempo gefragt ist“.

Die Unternehmensgruppe bietet eine große Auswahl an Starterkulturen, mit denen sich Textur, Stabilität, Aroma und Haltbarkeit der Rohwurst gezielt steuern lassen.

IFFA-Highlight Convenience-Food

Bequem, komfortabel und schnell soll es auch beim Essen zugehen – obendrein soll der tägliche Ernährungsplan noch lecker, abwechslungsreich und gesund sein. Alle diese Anforderungen erfüllt das sogenannte Convenience-Food. Die Moguntia Food Group zeigt, dass gute Convenience-Produkte inzwischen so gut schmecken wie selbst gekocht. „Convenience-Lebensmittel bieten auch Tankstellen-Shops und Kiosken eine Vielzahl unterschiedlicher Einsatzmöglichkeiten im Snack- und To-Go-Bereich. Serviert werden die schnell zubereiteten Mahlzeiten auch in der Mensa vieler Universitäten sowie in Kantinen großer Unternehmen“, weiß Fachberater Bernhard Habicht.

Der Convenience-Trend ist ungebrochen und wird von der Moguntia Food Group von der Vorspeise bis zum Dessert sowie über alle Länderküchen hinweg bedient. „Profiköche aus den unterschiedlichen Bereichen wie Horeca, Care und Education schätzen unsere hochwertigen Convenience-Artikel“, ergänzt Bernhard Habicht.



IFFA-Highlight Vegetarisch

Vegetarische und vegane Produkte sind keine Modeerscheinung mehr, sondern gesellschaftsfähig geworden und gehören für viele Kunden mittlerweile zum Alltag. Nicht nur deutsche Verbraucher suchen immer häufiger nach pflanzlichen Ersatzprodukten für Fleisch – ob aus ethisch-moralischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen. Dabei gehören nicht nur „echte“ Vegetarier und Veganer zu den Hauptabnehmern für Fleischalternativen, sondern sogenannte Flexitarier, also Menschen, die sich teilweise fleischlos ernähren. Dabei begünstigt das zunehmende Umweltbewusstsein vor allem junger Konsumenten einen temporären oder kompletten Verzicht auf Fleisch.

Wer seinen Fleischkonsum einschränken möchte, aber auf Fleischgenuss trotzdem nicht verzichten will, findet im Programm der Moguntia Food Group vielfältige vegetarische und vegane Alternativen. „Was zählt, ist allein der Geschmack“, weiß Product Manager Jens Trautmann und ergänzt „denn wer auf Fleisch verzichten will, muss mit unserem Sortiment an Fleischalternativen auf den gewohnten Geschmack und die passende Textur nicht verzichten“. Auf der IFFA tritt die Moguntia Food Group den Beweis an mit der Präsentation von fleischlosen Würsten, Schnitzeln und Bratlingen.



**Besuchen Sie die Moguntia Food Group auf der IFFA vom 4. bis 9. Mai 2019:
Halle 12.1, Stand C10.**

