

Effiziente Starterkulturen kombiniert mit passenden Gewürzcompounds

Mit ihren brandneuen Entwicklungen präsentiert sich die MOGUNTIA FOOD GROUP einmal mehr als kompetenter Partner der Industrie

Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bereich der Forschung, Entwicklung sowie der eigenen Produktion und dem Vertrieb von Starterkulturen ist die MOGUNTIA FOOD GROUP kompetenter Partner der Wurst- und Fleischindustrie. Durch die Anwendung von Starterkulturen lässt sich die Produktion von streichfähigen und schnellgereiften Produkten nicht nur standardisieren, sondern auch sicherer gestalten.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion der Starterkulturen mit ihrem Angebot an passenden Gütezusätzen 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 MOGUNTIA FOOD GROUP mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich bietet eine bedarfsgerechte Auswahl an effizienten Starterkulturen, mit denen sich Textur, Stabilität, Aroma und Haltbarkeit der Rohwurst gezielt steuern lassen.

„Aber auch auf die richtige Würze kommt es an. Daher bieten wir unseren Kunden neben der Starterkultur auch die passenden Würzungen zum Beispiel zur Herstellung einer Cervelat, eines Landjägers oder Pfefferbeißers® an“, weiß Konrad Höffmann und empfiehlt insbesondere folgende Kombinationen:

„Für eine pikante Cervelat-Wurst empfehlen wir unsere Würzung *M52232 Cervelat* mit kräftiger Pfeffernote, welche zusammen mit der Starterkultur *M894209 PrestoSTART® FF-CS2* zum Einsatz kommt. Für eine Rohpolnische oder Landjäger nach Art eines Bierknackers empfehle ich unsere Komplettmischung *M52234 Reifepräparat Landjäger und Rohpolnische*, welche kombiniert mit unserer neuesten Starterkultur *M894809 FixSTART® FB CA3* eingesetzt wird. Zur Herstellung einer milden Rohwurst eignet sich die Komplettmischung *M52407 Reifepräparat Rohwurst Mild* in Kombination mit der Starterkultur *M894409 MildSTART FB® CA4*. Nach Bedarf können alle Produkte mit beispielsweise *Farbfest Rubin M7415/ 36* unterstützt werden.“



In einer umfangreichen Broschüre zum Thema Starterkulturen gibt die familiengeführte Unternehmensgruppe nicht nur einen guten Überblick über ihr umfangreiches Standardsortiment an Starterkulturen, sondern auch über deren unterschiedliche Charakteristiken und Anwendungsbereiche.

Wir beraten Sie gern – auch zu den passenden Reife- und Würzmischungen:

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866



Pressemitteilung