

Das MOGUNTIA FOOD GROUP Hürdenkonzept für optimalen Produktschutz

Mit ihren effizienten Starterkulturen und passenden Gewürzcompounds präsentiert sich die familiengeführte Unternehmensgruppe einmal mehr als kompetenter Partner der Fleischbranche

In den letzten Wochen haben Presseberichte über das Gefährdungspotenzial von Listerien Verbraucher und Politik beunruhigt. Die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, vor allem der Schutz vor Listerien, spielt in der Fleischbranche eine große Rolle. Besonders die Herstellung frischer Rohwürste, streichfähiger Rohwürste sowie die Herstellung von Rohpökelfleisch bieten einen optimalen Nährboden für unerwünschte Keime.

Für einen optimalen Produktschutz stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP ihr sogenanntes **Hürdenkonzept** vor, in dem effiziente Starterkulturen aus eigener Herstellung mit den darauf abgestimmten Gütezusätzen kombiniert werden.

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.



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 und pH-Wert-Stabilisierung kommt es an. Daher bieten wir unseren Kunden neben der Starterkultur und dem Frischhalter FRISCHIN® ZM auch die passenden Würzungen an“, weiß Konrad Höffmann und empfiehlt insbesondere folgende Kombinationen:



Pressemitteilung

„Für den sensiblen Produktbereich Zwiebelmettwurst empfehlen wir unser Zwiebelmettwurst Kombi-Präparat mit pikanter Würzung M0910, welches zusammen mit der Starterkultur M8929 ProtectSTART® und M14550 FRISCHIN® ZM zum Einsatz kommt. Für eine Teewurst oder eine Rohwurst Pfefferbeißer-Art eignet sich am besten die Starterkultur M8943 MildSTART® FB-CA4 zusammen mit FRISCHIN® ZM und der jeweils authentischen Würzmischung der Marke BESSAVIT. Für einen Rohschinken mit Wacholder- und Pfeffergeschmack empfehlen wir unsere gewürzte Rohpökelhilfe Premium M7920 zusammen mit der Starterkultur PökelSTART® CB-CA2.“

In ihrem aktuellen Flyer stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP alle Bausteine ihres Hürdenkonzeptes vor. In einer umfangreichen Broschüre zum Thema Starterkulturen gibt die familiengeführte Unternehmensgruppe zudem nicht nur einen guten Überblick über ihr umfangreiches Standardsortiment an Starterkulturen, sondern auch über deren unterschiedliche Charakteristiken und Anwendungsbereiche.

Wir unterstützen Sie gern bei der Erhöhung Ihrer Produktsicherheit.



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

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

Tel: +49 5401 337 28

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.de

