

Vielfalt und Abwechslung MOGUNTIA FOOD GROUP macht Lust auf fleischlose Gerichte

Das zunehmende Umweltbewusstsein vor allem junger Konsumenten begünstigt den Trend zu fleischlosen Gerichten. Vegetarische und vegane Produkte haben einen echten Siegeszug hinter sich und sind keine Modeerscheinung mehr. Sie sind in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Dabei gehören nicht nur „echte“ Vegetarier und Veganer zu den Hauptabnehmern für Fleischalternativen, sondern sogenannte Flexitarier, also Menschen, die sich teilweise fleischlos ernähren.

Wer seinen Fleischkonsum einschränken möchte - ob aus ethisch-moralischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen - aber auf den gewohnten Genuss trotzdem nicht verzichten will, findet im Programm der Moguntia Food Group vielfältige vegetarische und vegane Alternativen.

Trends für die vegetarische Küche

„Auch die vegetarische Küche lebt von Vielfalt und Abwechslung“, weiß Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold und ergänzt: „Was zählt, ist allein der Geschmack, denn wer auf Fleisch verzichten will, muss mit unserem Sortiment an Fleischalternativen den gewohnten Geschmack und die passende Textur nicht missen.“



Daher führt die familiengeführte Moguntia Food Group komplette vegetarische Fertiggerichte wie Chili sin carne und conveniente Halbfertiggerichte wie vegetarische Pastasaucen. Aber auch zahlreiche Compounds zur Herstellung von vegetarischen Bratlingen und fleischlosem Aufschnitt sowie passende Würzmischungen sind auf die individuellen Bedürfnisse von Vegetariern und Flexitariern zugeschnitten. „Zu einem echten Topseller für die fleischlose Ernährung hat sich unser Artikel M50209 Corn-Dog-Mix entwickelt. Mit diesem Präparat lässt sich eine vegetarische bzw. vegane Variante des Foodtruck-Trendprodukts erstellen und je nach Geschmack mit den vielfältigen Gewürzen aus unserem Hause kombinieren“, schwärmt Sabine Müller-Weinhold.



Abwechslung in der veganen Ernährung

Wer sich vegan ernährt, verzichtet auf tierische Produkte jeglicher Art. Die Grundlage für schmackhafte Rezepte bilden rein pflanzliche Produkte wie beispielsweise Gemüse, Tofu, Sojamilch oder Agavendicksaft und ersetzen somit Fleisch, Fisch, Eier oder Honig. Damit es auch in der veganen Küche bunt und abwechslungsreich zugeht, führt die Moguntia Food Group zahlreiche Produkte für vegane Gerichte – ohne dabei Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen.

Compounds zur Herstellung veganer Bratlinge, veganer Hackfleischgerichte und veganer

Leberwurst sind nur ein Bestandteil des vielfältigen Angebots. Die international tätige Unternehmensgruppe folgt auch bei veganer Kost dem Convenience-Trend: „Unsere veganen Instant-Mischungen für Gemüse-Couscous und Couscous Oriental sind fertig abgeschmeckt und leicht in der Handhabung“, verrät Food-Service-Experte der Moguntia Food Group Bernhard Habicht und ergänzt „Aber



auch unsere Fix-Produkte für veganes Gratin und eine vegane Bechamel-Sauce sind echte Bereicherungen für eine vegane Ernährung.“

Trend-Produkt Burger - fleischloser Genuss ohne Kompromisse

Einen fleischlosen Burger herzustellen ist gar nicht so einfach, insbesondere dann nicht, wenn die Zielgruppe sogenannte Flexitariier sind. Die Erwartungen an ein Mundgefühl und den Geschmack ähnlich eines Hackfleischerzeugnisses sind hoch. Die größte Herausforderung ist der dafür benötigte Eiweißgehalt, der sich sowohl über die Röstaromen beim Braten, der Eiweißcoagulation beim Biss als auch über den Eiweißabbaustoff Glutaminsäure (das Umami) bemerkbar macht. Am besten eignen sich daher zur Herstellung der Burger-Patties eiweißreiche Hülsenfrüchte wie Soja oder das Weizeneiweiß, auch unter dem Namen Seitan bekannt.

Die Moguntia Food Group bietet für beide Varianten spezielle Mischungen zur Herstellung der Bratlinge, z.B. FITESSA® Weizen-Mix und FITESSA® Vital-Mix. Je nach Wunsch können zusätzlich noch Gemüsebestandteile mit eingearbeitet werden. „Nehmen Sie als Gemüsebestandteil frische Pilze. Diese weisen einen hohen Eiweißanteil auf, stärken das fleischähnliche Umami und geben dem Burger eine besondere Note“, empfiehlt Hubert Stumpf, Fachberater und Produktmanager bei der Moguntia Food Group.

Rezeptvorschläge, Tipps und die passende Produktauswahl finden Interessierte in einem eignen Flyer zum Thema Vegan und Vegetarisch bei der Moguntia Food Group.

Alle Produkte auf die Anforderungen der industriellen Produktion zugeschnitten.

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



Pressemitteilung