

**Spargelzeit 2020
Saftiger und würziger Kochschinken mit GRIDMASTER®**

Der Countdown läuft. Wir können es kaum erwarten, aber es lohnt sich, bis zum Beginn der Spargelzeit zu warten und einheimischen Spargel zu kaufen. Die weißen und grünen Stangen garantieren Genusslebnisse. „Ihr perfekter Begleiter ist saftiger Kochschinken“, weiß Metzgermeister und Fleischsommelier Michael Kolze, Fachberater der MOGUNTIA FOOD GROUP, und empfiehlt den Einsatz der GRIDMASTER® Formen und Folien zur Gewährleistung eines perfekten Endproduktes:

„Durch die GRIDMASTER® Formen wird ein einheitliches Schnittbild mit möglichst wenig Zuschnitten erreicht, darüber hinaus werden unnötige Luftlöcher verhindert. Die Formen bestehen aus zwei Teilen: einem unteren Teil zum Einsetzen der Schinkenstücke und einem oberen Deckelteil, welches abnehmbar ist, und über Federn so gelagert, dass sich der Anpressdruck beim Einformen gleichmäßig verteilt und somit Lufteinschlüsse verhindert werden. Durch die wabenförmige Kachelung der GRIDMASTER® Formen können handelsübliche Thermostate zum Überprüfen der Kerntemperatur verwendet werden. Durch den Einsatz von Zwischenböden lassen sich auch Kochpökelwaren in Halbmondform herstellen.“

Vielfältige Außenwürzungen

Durch den Einsatz der GRIDMASTER® Formen lassen sich individuelle Außenwürzungen als Folien auf den Kochschinken aufbringen und fest mit ihm vernetzen, so dass die Außenwürzung auch beim Slicen haften bleibt. Für nahezu jeden Geschmack und für saisonale Schwerpunkte bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP ein großes Sortiment an Würzfolien wie Kürbiskern, Schnittlauch, Heublume, Pfeffer und **ganz neu Spargel**. Sie verfügen über eine hohe Durchlässigkeit für Wasserdampf bei einer guten Barrierewirkung, um die Aromastoffe ganzheitlich im Schinken zu erhalten.



„Die Verwendung der Folien ist denkbar einfach“, verrät Michael Kolze und erklärt: „die GRIDMASTER® Formen werden zuerst mit einer unbeschichteten Folie ausgelegt, welche aus regeneriertem Cellulosefilm mit exzellenter Transparenz und Glanz besteht. Anschließend kommt auf diese Folie die Würzfolie und dorthinein die Schinkenteile.“

Mehr Infos zum GRIDMASTER® System und passende Rezeptideen erhalten Sie bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

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