

**Grillgenuss 2020
Die Produktneuheiten der MOGUNTIA FOOD GROUP**

Beim Grillen geht es natürlich ums leckere Sattwerden, aber auch um die Geschichte dahinter, das Erlebnis und nicht zuletzt darum, sich mit gutem Essen und dessen Zubereitung auseinanderzusetzen.

Grillen ist Hobby und Leidenschaft zugleich. Ein knisterndes Feuer, glühende Kohlen, kalte Getränke, jede Menge frische Luft und der herrliche Duft von gegrillten Würstchen und Steaks – das ist ein guter Start in die Grillsaison. Grillen ist Lifestyle geworden. Auch Hobbygriller machen sich Gedanken darüber, woher ihr Fleisch kommt und wie das Tier gelebt hat. Die Qualität des Grillguts rückt in den Fokus.

Für ein immer neues Grillvergnügen braucht es also bestes Fleisch und Abwechslung im Geschmack. Mit einer neuen Rezeptsammlung zu vielfältigen Fleisch- und Gemüsespießen und ihrem aufmerksamkeitsstarken Spießhalter bringt die familiengeführte Unternehmensgruppe nicht nur Abwechslung in die Theke, sondern auch auf den heimischen Grillteller.



Aber auch echte Grillklassiker wie Steaks, Spare Ribs und Hähnchenfleisch lassen sich mit den neuen Marinaden und Würzkompositionen der MOGUNTIA FOOD GROUP immer wieder neu entdecken.

FLEISCHER Rubs – unverzichtbar in der Grillsaison

Der absolute Trend beim BBQ 2020 sind sogenannte Rubs – Trockengewürze zum Einmassieren. Die MOGUNTIA FOOD GROUP startet in die Grillsaison mit vier abwechslungsreichen Sorten unter der Marke FLEISCHER.

Rub Honig-Senf:

Diese unvergleichliche Gewürzkomposition gibt eine leckere Würzkruste auf gebratenem Geflügel oder Fisch.

Rub Kräuter-Kiste:

Vielfältig anwendbar für Fleisch und Gemüse aller Art. Nicht nur als Rub zu verwenden, sondern mit Quark angerührt als leckerer Dip zur Folienkartoffel.

Rub Scharfe Schote:

Der echte Scharfmacher für Ihr BBQ. Dieser Rub ist für alle Liebhaber des scharfen Grillfleisches.

Rub Süß & Rauchig:

Raffinierte Kombination aus süßen und rauchigen Gewürzen. Der Rub passt perfekt zu Beef Brisket, Pulled Pork und Spare Ribs.



FLEISCHER ist die Exklusivmarke für das Fleischerfachgeschäft und ergänzt durch ausgewählte Zutaten und hochwertige Produkte das klassische Kernsortiment einer Metzgerei.

Das Sortiment reicht von Grillsaucen und Fix-Produkten über Beilagen und Feinkostartikeln bis hin zu trendigen BBQ-Rubs.

Mehr unter www.fleischer-feinkost.de.

Liquid Spice – die prämierte Range startet mit drei neuen Sorten in die Grillsaison

Mit Liquid Spice gelang der MOGUNTIA FOOD GROUP letztes Jahr die Revolution des Marinierens. Denn diese innovative Range vereint auf unvergleichliche Weise die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung – zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch. „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.



Pressemitteilung

Pünktlich zur diesjährigen Grillsaison präsentiert die familiengeführte Unternehmensgruppe drei neue Sorten der preisgekrönten Produktrange.

Liquid Spice Smokey (Art.-Nr. G14300)

Würzig mit Paprika, Pfeffer, Koriander und Tomate, mit leichter Schärfe und angenehmer Rauchnote durch geräucherte Gewürze.

**Liquid Spice Café de Paris (Art.-Nr. G14280)**

Wohlschmeckend wie die berühmte Buttersauce mit leichter Curry-Kräuternote.

**Liquid Spice Kräuterbutter (Art.-Nr. G14290)**

Einzigartige Variante des Geschmacksklassikers. Der kräftige Knoblauch-Butter-Geschmack ist abgerundet mit einer feinen Gartenkräuternote.



Aus der geringen Zugabemenge, edlen Zutaten und dem unvergleichlichen Geschmack ergeben sich zahlreiche Vorteile von Liquid Spice:

- ✓ Kein Aussaften
- ✓ Keine Fettschicht
- ✓ Kein Tropfen und damit geringere Gefahr von Grillbrand
- ✓ Nachhaltig durch weniger Wareneinsatz und Vermeidung von Plastikmüll durch den Einsatz des ressourcenschonenden 2kg-Standbodenbeutels

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bietet mittlerweile 15 Sorten der prämierten Produkt-Range an. Dabei wird jeder Geschmack und nahezu jede Länderküche bedient. Neben Klassikern wie Asia, Kräuterbutter, Canadian, Curry und Paprika präsentiert der Gewürzspezialist mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich trendige Innovationen wie Picobello, Smokey, Whiskey-Western und Speculoos. „Ein hochwertiges Sortiment wie Liquid Spice braucht keinerlei Zusatzstoffe. Wir verzichten zudem auf Palmfett, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß und synthetische Aromen“, ergänzt Arnold Juretko, Geschäftsführer 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: 05401-337 28

sabine.mueller-weinhold@moguntia.com

