

**Snack-Vielfalt 2020
Convenience-Food der MOGUNTIA FOOD GROUP**

Bequem, komfortabel und schnell soll es auch beim Essen zugehen – obendrein soll der tägliche Ernährungsplan noch lecker, abwechslungsreich und gesund sein. Alle diese Anforderungen erfüllt das sogenannte Convenience-Food. Die MOGUNTIA FOOD GROUP zeigt, dass gute Convenience-Produkte inzwischen so gut schmecken wie selbst gekocht.

Dazu zeichnet sich in den letzten Jahren der Trend zu kleineren Snacks statt umfangreichen Mahlzeiten ab. Lieber öfter essen, aber in kleineren Portionen. Dabei werden Frühstück, Mittagessen und Abendbrot nicht zwangsläufig durch ungesunde Snacks wie Schokoriegel, Chips und Fastfood ersetzt – die kleinen Mahlzeiten sollen gesund und variantenreich sein. „Verbraucher suchen verstärkt nach wohlschmeckenden Snacks und einfachen Zubereitungen, die zu ihrem geschäftigen Lebensstil passen“, weiß Vincenzo



zu ihrem geschäftigen Lebensstil passen“, weiß Vincenzo Mazza, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und ergänzt: „Für Händler wird es daher immer wichtiger, kleine, gesunde Snacks an der Frische-Theke oder im Convenience-Regal anzubieten.“

Vom Aufstrich bis zum Fertiggericht

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bietet Convenience-Vielfalt

Von der Süßspeise, über die Beilage bis hin zur fertigen Sauce – für jede Gelegenheit und jeden Küchenprozess bietet das breite Produktportfolio der familiengeführten Unternehmensgruppe die perfekte Lösung. Bei der Entwicklung und Produktion legt

die MOGUNTIA FOOD GROUP großen Wert auf natürliche, hochwertige Zutaten und so kommen die meisten ihrer Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. „Das garantiert nicht nur ein authentisches Geschmackserlebnis, sondern erleichtert auch die Präsentation der Gerichte gegenüber dem Endkunden“, weiß Food-Service-Experte Bernhard Habicht und erläutert: „Das schätzen auch Profiköche aus den Bereichen Care, Horeca, Gemeinschaftsverpflegung und Education. Convenience-Lebensmittel bieten auch Tankstellen-Shops und Kiosken eine Vielzahl unterschiedlicher Einsatzmöglichkeiten im Snack- und To-Go-Bereich.“

„Zu einem echten Topseller hat sich unser Artikel M50209 Corn-Dog-Mix entwickelt. Mit diesem Präparat lässt sich einfach und schnell das Foodtruck-Trendprodukt erstellen und je nach Geschmack mit den vielfältigen Gewürzen aus unserem Hause kombinieren“, schwärmt Habicht.



Damit es auch im Bereich Convenience und Snacks bunt und abwechslungsreich zugeht, führt die MOGUNTIA FOOD GROUP zahlreiche Fertig- und Halbfertiggerichte sowie conveniente Compounds – ohne dabei Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen. Compounds zur Herstellung von Bratlingen, Hackfleischgerichten und Aufschnitt sind nur ein Bestandteil des vielfältigen Angebots. Die international tätige Unternehmensgruppe folgt auch bei der schnellen Küche dem Trend nach exotischen Speisen: „Unsere Instant-Mischungen für Couscous sind fertig abgeschmeckt und leicht in der Handhabung“, verrät Habicht und ergänzt: „Das komplette Angebot für den Bereich Food-Service und Convenience-Food, welches unter anderem auch Ernährungsprämissen wie vegetarisch/vegan, halal und kosher berücksichtigt, inklusive Rezeptideen und Zubereitungstipps haben wir in einem ansprechenden Katalog zusammengefasst, sprechen Sie mich und meine Kolleginnen und Kollegen gern darauf an.“



Pressemitteilung

Auch beim Grillen ist Convenience gefragt

Der Convenience-Trend ist ungebrochen und wird von der MOGUNTIA FOOD GROUP auch für den Bereich Grillen sowie über alle Länderküchen hinweg bedient.

Ob verzehrfertige Saucen und Dips zum Grillfleisch, Compounds für vegetarische Bratwürste oder fertige Marinaden - für ein immer neues Grillvergnügen hat die MOGUNTIA FOOD GROUP die passenden Convenience-Zutaten parat.



Ganz neu im Sortiment 2020 sind trendige Rubs und neue Sorten der erfolgreichen Range Liquid Spice. Mit einer neuen Rezeptsammlung zu vielfältigen Fleisch- und Gemüsesnacks am Spieß und ihrem aufmerksamkeitsstarken Spießhalter bringt die MOGUNTIA FOOD GROUP darüber hinaus nicht nur Abwechslung in die Theke und auf's Finger-Food-Buffer, sondern auch auf den heimischen Grillteller.

FLEISCHER Rubs – unverzichtbar in der Grillsaison

Der absolute Trend beim BBQ 2020 sind sogenannte Rubs – Trockengewürze zum Einmassieren. Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert vier abwechslungsreiche Sorten unter der Marke FLEISCHER – gelingsicher und einfach in der Anwendung.

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 Grillfleischs.

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. Mehr unter www.fleischer-feinkost.de.



Liquid Spice – die prämierte Range mit drei neuen Sorten

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.

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



Pressemitteilung

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
- ✓ Fertig abgeschmeckt, einfach in der Anwendung
- ✓ 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.

Convenience

Mit dem Begriff Convenience, übersetzt ‚Bequemlichkeit‘, werden küchenfertige, zubereitungsfertige sowie garfertige Lebensmittel und Fertiggerichte bezeichnet. Bei Convenience-Food handelt es sich um teilfertige Gerichte, die mit wenig Aufwand zubereitet werden können. Das Sortiment dieser sogenannten vorgefertigten Lebensmittel, bei denen die MOGUNTIA FOOD GROUP bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen bereits übernommen hat, umfasst z.B. fertige Saucen und Gewürz-Compounds, Instantpulver und -gerichte, Konservendosen, Fertiggerichte, Würzöle, Panaden, Marinaden und vieles mehr. Die Zubereitung in Privathaushalten, an der heißen Theke, in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung ist möglichst einfach und schnell. Erfahren Sie mehr unter www.moguntia.com/food-service.

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

