

Energie aus der Schüssel

Die MOGUNTIA FOOD GROUP macht Lust auf Bowls

In den sozialen Netzwerken hat sich der Food-Trend längst verbreitet, wir sehen die bunt gefüllten Schüsseln aber auch immer mehr auf der Straße, in Kantinen oder heimischen Küchen: Sogenannte Bowl-Gerichte. Marcus Vollmer, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, erklärt die Zubereitung dieser gesunden Gerichte und warum sich diese neue Food-Mode insbesondere an heißen Sommertagen perfekt für Ihr Mittagsangebot eignet.

Die Idee einer Bowl ist einfach: Frische, leichte Zutaten werden in einer Schüssel ansprechend angerichtet. Man benötigt eigentlich kein weiteres Kochgeschirr, da das Bowl-Gericht überwiegend direkt in der Schüssel zubereitet wird.

„Die vielen Farben und Formen der unterschiedlichen Lebensmittel regen den Appetit an und machen die kleinen Schüssel-Gerichte zu echten Hinguckern in Ihrer Auslage“, erklärt Marcus Vollmer und ergänzt: „Bowls bedienen den Trend zu einem gesünderen Lebensstil und sind daher gerade im Sommer eine schmackhafte und leichte Alternative zum klassischen Mittagstisch. Sie können ebenso als gesunde Fast-Food-Variante im SB-Regal angeboten werden.“

Dabei sind die bunten Bowls nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll, da vor allem gesunde und frische Lebensmittel in die Schüssel kommen. Darüber hinaus schmecken sie besonders leicht und lecker und lassen sich ganz praktisch mit einer Gabel oder einem Löffel genießen. Wunderbar bequem für die Mittagspause im Park, auf einem Gartenstuhl oder als leckerer Snack auf dem Sofa.

Bowl-Gerichte leben von Vielfalt und der Liebe zum Detail. Für Ihre Frischetheke besteht eine Bowl bestenfalls aus...

... einer Sättigungsbeilage wie z.B. mariniertem Bulgur, Wok-Reis oder Couscous.

... frischen Komponenten wie saisonalem vorgegarten Gemüse, bunt gemischtem Salat oder frischem Obst.

... einer ordentlichen Portion Proteinen wie mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrust, gebratenen Schweinefilet-Streifen, gegartem Fisch.

... denkbar ist auch eine vegetarische Variante mit Tofu-Würfeln oder vegetarischen Bratlingen.



Alle Zutaten sind für den echten Convenience-Genuss in mundgerechte Stücke zerteilt und mit einem spritzigen Dressing und knackigen Topping aus Nüssen und Kernen abgerundet.

„Ein gutes Dressing ist die halbe Miete bei einer Bowl“, weiß auch der gelernte Koch Marcus Vollmer: „Mit dem Sortiment DRESSY® aus unserem Hause lassen sich abwechslungsreiche Dressings und Dips zu Ihrer Lieblingsbowl zubereiten“. Ob typisch mediterran mit kräftigem Kräutergeschmack, erfrischend säuerlich mit Yoghurt oder kräftig mit Zwiebeln und pikanten Gewürzen – die MOGUNTIA



FOOD GROUP bietet abwechslungsreiche Dressing-Zubereitungen an. Das Dressing sollte erst kurz vor dem Verzehr über der Bowl verteilt werden. Daher ist es bei SB-verpackten Bowls sinnvoll, das Dressing separat in der Verpackung anzubieten.

Alles aus einer Hand: Neben den passenden Dressings, feinen Gewürzen und bunten Marinaden zu den Fleisch-, Fisch- und Gemüsekomponenten bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP gelingsichere Compounds für vegetarische und vegane Bratlinge. Denn gerade Veggie-Bowls erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Darüber hinaus führt die familiengeführte Unternehmensgruppe unter der Marke CUISINOR® auch vegane Couscous- und Bulgur-Zubereitungen. „Unsere Instant-Mischungen sind fertig abgeschmeckt und eine perfekte Sättigungsgrundlage für ein buntes Bowl-Gericht. Sie überzeugen durch einen authentischen Geschmack und eine leichte Handhabung. Nur mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen“, erklärt Marcus Vollmer die einfache Zubereitung.

Haben Sie Lust, fantasievolle Bowls in Ihrem Geschäft anzubieten? Die MOGUNTIA FOOD GROUP hält neben den passenden Zutaten zahlreiche Rezeptideen für Sie bereit.

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

