

Original Döner Kebab

Die MOGUNTIA FOOD GROUP macht Lust auf Döner-Produkte

Döner Kebab hat sich bei uns zu einem der beliebtesten Fast-Food-Gerichte etabliert. Denn einen guten Döner mag jeder. „Neben gutem Fleisch sind technologische Compounds und Gewürzmischungen in Premium-Qualität die besten Voraussetzungen für hochwertige Dönerprodukte“, weiß Vincenzo Mazza, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und erklärt, worauf es bei der Herstellung der beliebten Drehspeie ankommt.



Nicht jeder Drehspeiß ist ein Döner

„Auch für Döner-Produkte gibt es eine Art Reinheitsgebot, die sogenannten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Diese besagen, dass für einen echten Döner nur grob entsehtes Schaffleisch und/oder grob entsehtes Rindfleisch verwendet werden sollte und der Hackfleischanteil maximal 60 Prozent betragen darf. Als weitere Zutaten sind ausschließlich Salz, Gewürze, Zwiebeln, Öl, Eier, Milch und Joghurt erlaubt. Am fertigen Speiß sind keine Zusatzstoffe zugelassen“, erklärt Vincenzo Mazza.

Drehspeiß-Scheiben Döner-Art:

Ist eigentlich der am meisten verkaufte Döner in deutschen Imbissstuben, da die Zusammenstellung der Komponenten auf Basis von Zusatzstoffen wie z.B. Phosphate, Citrate oder Acetate die Bindung am Speiß erhöht; zur Reduktion von Kosten und zur Erhöhung der Ergiebigkeit. Mögliche Fleischarten für die sogenannten Drehspeißscheiben Döner-Art sind Hähnchen, Kalb, Rind und Lamm. Sie können mitunter einen höheren Anteil Hackfleisch beinhalten.

„Wichtige Kriterien des Compounds sind Bindekraft und kurze Tumbelzeiten mit maximaler Wasseraufnahme. Am Feuer sollte das Wasser gebunden bleiben und nicht aus dem Produkt laufen. Perfekt sind unsere Artikel *Tumbelgold 20 plus M80484* und *Tumbelgold 25 plus M80485*“, erklärt Vincenzo Mazza.

Hackfleischspeiß Döner Art:

Diese Variante mit gewolftem Fleisch hat mit dem Original Döner Kebab weniger zu tun. Durch die Zugabe von Paniermehl, je nach Herstellungsart auch Jogurt und Zusatzstoffe, wird das Hackfleisch zu einer trägen Masse verarbeitet, so dass die Masse auf Speiße steckbar ist.

„Wichtige Kriterien des Compounds sind eine hohe Bindekraft, eine gute Schnittfähigkeit und ein milder Biss. Wir empfehlen unser Standard-Produkt *Compound für Hackfleisch Döner M83182*.“

Original Döner Kebab:

Mit *Tumbelgold Clean Label 20* der MOGUNTIA FOOD GROUP lässt sich ein **Original Döner Kebab** herstellen, da die Bindung auf Natriumcarbonat aufgebaut ist. Sobald der Speiß am Feuer ist, verflüchtigt sich dies und ist im Produkt nicht mehr vorhanden. „Besonders bemerkenswert an diesem Artikel ist, dass absolut kein Tropfverlust entsteht und er eine gute Bindekraft hat – und das alles **ohne**



Zusatzstoffe⁴, weiß Vincenzo Mazza und ist darüber hinaus begeistert vom guten Schnittverhalten am Spieß.

Neben maßgeschneiderten technologischen Compounds bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP auch passende Gewürze und jede Menge Rezeptideen für Döner und Co. Sprechen Sie uns einfach an!

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