

**Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert
Highlights für die Winterküche****Wild auf Wild – Die Wildsaison hat begonnen**

Kaninchen, Hirsch oder Wildschwein. Wildfleisch wird gerne in der Herbst- und Winterzeit zubereitet. Perfekte Begleiter zum edlen Fleisch sind Pilze, Zwiebeln und Knödel. Aber auch die passenden Saucen und Fonds dürfen nicht fehlen.

Wie Wildfleisch genussvoll zubereitet wird und welche Produkte dazu gehören, weiß Hubert Stumpf, Fachberater und Produktmanager der MOGUNTIA FOOD GROUP.

„Die richtige und abgestimmte Würzung ist ein wesentliches Element bei der Wildzubereitung. Sie kann den Wildgeschmack verstärken, was zum Beispiel bei Wildschwein erwünscht ist, oder den Geschmack mildern bzw. harmonisieren wie es bei Reh oder Hase gewollt ist“, erklärt Hubert Stumpf.



Sein Tipp zum Würzen und Einlegen von Wild ist das sogenannte Selchfleischgewürz: „Diese geschrotete Gewürzmischung mit ihrem hohen Wacholderanteil gibt dem Wildbraten den gewünschten vollmundigen Geschmack. Mit dieser Gewürzmischung lässt sich auch eine Beize herstellen - beispielsweise für den Klassiker Hasenpfeffer.“

Zum Schmoren von Wildragout oder als Aufguss für Wildbraten empfiehlt die MOGUNTIA FOOD GROUP ihren CLASSIC® Grundfond für Wild, der bereits die passenden würzenden Komponenten beinhaltet.

„Wer mag, kann den erdigen Wildgeschmack noch mit Tafelmeerrettich verstärken oder mit Preiselbeeren mildern“, weiß Hubert Stumpf und hat direkt den passenden Tipp für die schnelle Zubereitung einer leckeren Sauce in der Wildsaison parat: „Unsere sahnige CUISINOR® Waldpilzsauce mit einer kräftigen Note von Wacholder und Rosmarin.“

Abgerundet wird das MOGUNTIA Angebot zur Wildsaison durch weitere gelingsichere Convenience-Produkte wie Fix für Wildgulasch, Fix für Semmelknödel, die passende Waldpilzschaumsuppe der Marke CUISINOR® sowie durch jede Menge authentische Gewürzmischungen der familiengeführten Unternehmensgruppe.

Womit Wildfleisch genussvoll zubereitet wird und welche Produkte die Wildsaison besonders schmackhaft machen, sehen Sie hier: https://www.moguntia.com/wp-content/uploads/2020/09/Wild-2020_low.pdf



Gans stark – Produkte rund um Gänsegerichte

Ob als Martinsgans oder Weihnachtsschmaus – edle Gänsegerichte gehören in die Winterzeit und verwöhnen Familie und Freunde. Knusprige Gänsekeule und Festtagsgans mit Füllung sind echte Klassiker in der kalten Jahreszeit. Ihre idealen Begleiter sind Kartoffelknödel, eine kräftige Sauce und feine Gewürze.

„Unser CUISINOR® Jus zu Gans und Ente zeichnet sich durch einen angenehmen Geflügelgeschmack mit einer säuerlichen Apfelnote und den typischen Gewürzen wie Beifuß und Rosmarin aus. Ein Hauch von Orange rundet das Geschmacksprofil ab“, schwärmt Hubert Stumpf, Fachberater und Produktmanager der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Weitere passende Produkte rund um festliche Geflügelgerichte führt der Gewürzspezialist MOGUNTIA in seinem Sortiment.



Lassen Sie sich inspirieren: https://www.moguntia.com/wp-content/uploads/2020/09/Gans-2020_low.pdf

Exquisite Desserts machen Lust auf Weihnachten

Abgerundet wird das MOGUNTIA Menü für die kalte Jahreszeit um herrliche Desserts – einfach in der Zubereitung, clean label und unvergleichlich cremig: Lebkuchen-Mousse mit Mandeln und Honig, Weihnachtspudding Bratapfel-Zimt und viele mehr.

Wir beraten Sie gern zu unseren Produkten rund um Wildschwein, Gans und Co.:

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