

Fruchtbare Zusammenarbeit führt zu Trendprodukt Fleischerei Esser und die MOGUNTIA FOOD GROUP entwickeln Pulled-Pork-Sülze

Ein echter Klassiker, der zu Unrecht in manchen Regionen in Vergessenheit geraten ist, ist die Sülze - die erfrischende Wurstspezialität, die besonders leicht und gesund daherkommt. „In puncto bewusste Ernährung sind Aspik und Sülzen eine gute Wahl, die eigentlich bei keiner Brotzeit fehlen dürfen“, dachte sich auch Fabian Schürings, Produktionsleiter der Fleischerei Esser in Erkelenz, und wollte den gelierten Glanzstücken neues Leben einhauchen.

Die rheinische Fleischerei Esser steht seit über 30 Jahren für Qualität, Tradition und echtes Metzgerhandwerk und, nicht zuletzt dank Produktionsleiter Schürings, für Innovation und Kreativität.

Das neue Produkt sollte Jung und Alt gleichermaßen begeistern und auch den jüngeren Kunden die Scheu vor Sülzen nehmen. „Sülzen lassen sich auf vielfältige Art genießen und sind besonders fettarm. Sie passen also hervorragend in die Essgewohnheiten junger Erwachsener“, weiß Schürings.

Pulled-Pork-Sülze – eine Produktidee war geboren

Zusammen mit der MOGUNTIA FOOD GROUP – Partnerin des Fleischerhandwerks – wurde die Produktidee weiterentwickelt zu **Pulled-Pork-Sülze**.



Pulled Pork, saftig-zartes Schweinefleisch mit leichter Rauchnote, hat sich in den letzten Jahren zu einem echten Trend unter Hobbygrillern entwickelt. Gerade bei Jugendlichen beliebt, ist Pulled Pork nach wie vor der Verkaufsschlager in Burgerläden und auf Food-Truck-Märkten. „In der Darreichungsform als Sülze wird es in der Frischetheke auf jeden Fall zum Verkaufsschlager“, prophezeit Stefan Kappel, gelernter Fleischermeister aus dem Vertriebsteam der MOGUNTIA FOOD GROUP und ergänzt „mit unserem Prinzenschmaus Komplett-Präparat mit Würzung und Aspik (Art.Nr. M2662) wird die Pulled-Pork-Sülze gelingsicher und lecker.“

Und so war in der fruchtbaren Zusammenarbeit zwischen Fleischerei Esser und Gewürzspezialisten MOGUNTIA auch die Rezeptur schnell entwickelt. Eines von vielen Beispielen für Teamwork zwischen Fleischerhandwerksbetrieben und der familiengeführten Unternehmensgruppe.

Es darf aber auch weiterhin traditionell zugehen bei der Sülze

Mit Fleisch oder Gemüse, schnittfest oder stichfest, Sülze ist nicht nur auf Brot, sondern auch als feine Vorspeise oder rustikales Gericht zu Bratkartoffeln ein Genuss. „Und mit unserem Prinzenschmaus Komplett-Präparat (Art.Nr. M2662) wird jede Sülze zum Hochgenuss, egal ob klassisch oder modern“, weiß Stefan Kappel und verrät ein weiteres Rezept: „Gemüsesülze mit unserem Artikel M99079 Mixed Pickles Delikatess als Einlage, etwas klassischer, aber auch echt lecker.“

Die MOGUNTIA FOOD GROUP liefert nicht nur die passenden Zutaten, sondern auch jede Menge Rezeptvorschläge vom traditionellen Prinzenschmaus, über Mixed-Pickles-Gemüsesülze bis zur innovativen BBQ-Sülze à la Pulled Pork.

Sprechen Sie das international tätige Team gern 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: 05401-337 28
sabine.mueller-weinhold@moguntia.com



Pressemitteilung