

**MOGUNTIA FOOD GROUP belebt die herzhafte Brotzeit
mit Würzsauce für Metzger-Mett**

Im Herbst- und Winter darf es am Frühstückstisch gern deftig zugehen. Wer nicht so gern am Müsli löffelt, für den ist Metzger-Mett eine echte Bereicherung.

„Metzger-Mett ist die perfekte Alternative zum klassischen Mett bzw. Hackepeter und sorgt für Zusatzumsatz beim Frühstücks- und Partyservice-Geschäft einer jeden Fleischerei“, verspricht Christian Schütz, Leiter Fachberatung bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Und auch die Zubereitung ist mit der neuen Würzsauce für Metzger-Mett der MOGUNTIA FOOD GROUP denkbar einfach:

700 g Schweine- und/oder Rindfleisch, auf 2 bis 3 mm gewolft, mit 300 g Würzsauce für Metzger-Mett vermengen.



Art. Nr. M4610 24 Würzsauce für Metzger-Mett 1,8 kg im praktischen Standbodenbeutel

„Die dickflüssige Sauce schmeckt fruchtig-tomatig mit Frischenote und pikanter Würzkraft der bekannten Worcesterstersauce“, erklärt Christian Schütz und ergänzt: „mit einigen wenigen Zutaten und Handgriffen lässt sich das Metzger-Mett auf vielfältige Weise anrichten, beispielsweise mediterran oder typisch kanadisch – für ein attraktives Thekenangebot.“

Neben der Würzsauce für Metzger-Mett erhalten Sie bei der familiengeführten MOGUNTIA FOOD GROUP jede Menge Rezeptideen für z.B. ...

- ✓ Metzger-Mett spanisch mit Paprika und Knoblauch,
- ✓ Metzger-Mett griechisch mit Schafskäse und Feta,
- ✓ Metzger-Mett italienisch mit getrockneten Tomaten, Parmesan und MOGUNTIA Pizza-Gewürz
- ✓ Metzger-Mett kanadisch mit Walnüssen und Ahornsirup
- ✓ Metzger-Mett Winzer Art mit Schinkenwürfeln und Röstzwiebeln
- ✓ Metzger-Mett österreichisch mit Meerrettich, Schnittlauch und MOGUNTIA Feinkost-Gewürzsalz.



Metzger-Mett typisch kanadisch:
Grundrezept + Walnüsse, Jalapenos rot,
Ahornsirup



Metzger-Mett typisch spanisch:
Grundrezept + Oliven, Paprikawürfel, Ajoli



Pressemitteilung

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