

## MOGUNTIA FOOD GROUP punktet mit innovativen Lösungen für Winter-Spezialitäten

Zum Jahresende kehren kräftige Gerichte zurück auf den Speiseplan. Denn unsere kulinarischen Vorlieben wechseln mit den Jahreszeiten.

Dominierten im Sommer noch leichte Salate und Grillspezialitäten, so sind es im Herbst und Winter rustikale Pfannengerichte und regionales Wildfleisch – natürlich mit den passenden Würzzutaten der MOGUNTIA FOOD GROUP.

### Pfannengerichte mit Ölmarinaden herstellen?

#### Die neue Pfannenhilfe der MOGUNTIA FOOD GROUP macht's möglich

„Mariniertes Fleisch hat hauptsächlich in der Grillzeit Saison“, weiß Michael Kolze, Produktmanager und Fleisch-Sommelier bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und hat direkt die Lösung parat, um den Absatzzeitraum von fertig mariniertem Fleisch zu verlängern: „Mit unserer innovativen Pfannenhilfe können unsere Kunden aus mariniertem Fleisch oder Öl-Marinaden aus ihrem Vorrat schmackhafte Pfannengerichte für jeden Geschmack herstellen.“

Denn mit dem einzigartigen Artikel M8888 Pfannenhilfe lassen sich aus der Vielfalt der MOGUNTIA FOOD GROUP Marinaden sowie handelsüblicher problemlos Pfannengerichte zaubern – ganz ohne Öl-Absatz und direkt mit cremiger Konsistenz. Die Pfannenhilfe wirkt wie ein Emulgator und bindet das Öl der Marinade – und kommt dabei ganz **ohne Zusatzstoffe** aus. „So lassen sich aus bereits mariniertem Fleisch oder Marinade-Restanten winterliche Pfannengerichte herstellen, in welche als Highlights auch Pilze, Gemüse und Früchte zugesetzt werden können“, schwärmt Michael Kolze und verspricht: „Damit generieren unsere Kunden Zusatzumsätze über die Grillsaison hinaus. Und dank der großen Vielfalt an schmackhaften Ölmarinaden im Sortiment der MOGUNTIA FOOD GROUP bleiben keine Wünsche offen.“

#### M8888 Pfannenhilfe:

- ✓ verhindert Öl-Absatz
- ✓ cremige Saucenbildung
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ natürliche Zutaten:  
Ohne Zusatzstoffe, ohne Allergene
- ✓ zur Erhöhung der Thekenvielfalt



## Wild auf Wild – Wildfleisch liegt im Trend Neuer Universal-Compound zur Herstellung von Wurstwaren aus Wildfleisch

Konsumenten machen sich zunehmend Gedanken darum, woher ihre Lebensmittel stammen, wie sie erzeugt wurden und welche Inhaltsstoffe sie enthalten. Nicht umsonst steigen nachhaltige und regionale Produkte in der Verbrauchergunst. „Wildtiere wie Wildschweine, Rehe und Hasen wachsen in der Natur auf und ernähren sich hauptsächlich von Pflanzen und Waldfrüchten – das wirkt sich positiv auf Wildfleisch aus“, weiß Michael Kolze, Metzger-Meister bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und ergänzt: „Es ist mager, enthält Omega-3-Fettsäuren und erfreut sich auch bei Hobby-Köchen steigender Beliebtheit.“

„Jeder kennt klassische Wildbraten, für die die MOGUNTIA FOOD GROUP natürlich die richtigen Zutaten hat. Aber wie wäre es mit schmackhaften Wurstspezialitäten aus Wildfleisch?“, weckt Michael Kolze als leidenschaftlicher Wintergriller die Neugier: „Bratwurst aus Wildfleisch ist ein echter Bonus für winterliches BBQ.“

Und mit dem neuen Allround-Gewürzcompound **M0842 Wildwurst universal** lässt sich nicht nur Bratwurst, sondern die ganze Palette an Wildwurst-Spezialitäten herstellen. Das zu verwendende Wildbrät wird mit einem Hauch von Thymian, Kümmel, Wacholder und Pfeffer untermalt“, schwärmt Michael Kolze und ergänzt: „Mit unserer Komplettlösung Wildwurst universal lassen sich Wildbratwurst und Hirschsalami ebenso gut produzieren wie beispielsweise Jagdwurst oder Kochsalami aus Wildschweinfleisch. Natürlich stehen wir unseren Kunden mit den passenden Rezepturen zur Seite.“



Wildwurst universal – der Name ist Programm! Denn mit dieser einen Würz-Innovation kann eine außerordentliche Vielfalt an Wildwurstprodukten hergestellt und in bester Qualität angeboten werden. Wildwurst universal veredelt nicht nur Wildwürstchen und -rohurst, sondern auch mittelgrobe Bratwurst und Halbdauerwaren. Sogar Wildgulasch bekommt mit diesem neuen Würz-Compound den gewünschten vollmundigen Wildgeschmack.

Durch eine allergenfreie und zusatzstoffarme Deklaration ist Wildwurst universal für ein modernes Wurstanteangebot unverzichtbar.

Mehr dazu unter [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com).

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold • [sabine.mueller-weinhold@moguntia.com](mailto:sabine.mueller-weinhold@moguntia.com) • Telefon: 05401/337 28

MOGUNTIA FOOD GROUP • [www.moguntia.com](http://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  
 Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866



Pressemitteilung