



**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

## SAUCE BOLOGNESE HACKSO®

Die italienische Küche ist mit ihren leckeren Pasta-Gerichten eine der beliebtesten Küchen Europas. Daher darf eine aromatische Bolognese-Sauce in keinem Frischeangebot fehlen. Sauce Bolognese HACKSO® ist eine glutenfreie Würzmischung inklusive Bindung zur Zubereitung des beliebten Saucenklassikers. Das praktische Fix-Produkt mit einem kräftigen Geschmack nach Tomate, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch lässt sich einfach in Wasser einrühren und mit Hackfleisch zubereiten. Eine fleischlose Zubereitung beispielsweise als fruchtige Tomatensauce ist ebenso möglich.

SAUCE

**I53000 SAUCE BOLOGNESE HACKSO®**

Gebinde 15 | 1 kg im Schlauchbeutel

Zugabe: 200 g auf 500 g Fleisch + 1 Liter Wasser od. Brühe



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz  
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658  
E-Mail: moguntia@moguntia.de

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl  
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35  
E-Mail: moguntia@moguntia.at



## BOLOGNESE ALLA "HACKSO"

### ZUTATEN:

- 1 kg Wasser
- 250 g Rinderhackfleisch
- 250 g Schweinehackfleisch 3 mm gewolft
- 200 g **I53000** Sauce Bolognese HACKSO®

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Hackfleisch (Rind und Schwein) in **1L** kochendes Wasser einrühren und **10 Minuten** köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Dann **200g Hackso®** mit dem Schneebesen einrühren und weitere 2 Minuten köcheln lassen.



## TOMATENSAUCE "ITALIA"

### ZUTATEN:

- 1 kg Wasser
- 400 g. passierte Tomaten
- 180 g **I53000** Sauce Bolognese HACKSO®
- 3 g **I56470** DEKORA® Pizza-Gewürzzubereitung OKZ

### ZUBEREITUNG:

1. Wasser und passierte Tomaten zum Kochen bringen.
2. **Sauce Bolognese HACKSO®** und **DEKORA® Pizza-Gewürz** zugeben und gründlich verrühren.
3. Die Sauce nochmals aufkochen und servieren.

