

**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



**EM**

*impulse*



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









# INHALT

<b>BUKARESTER HIRTENSPIESSE</b>	<b>S. 4</b>
<b>MÜNCHENER BRAUHAUSSPIESSE</b>	<b>S. 4</b>
<b>DUBLINER LAMMZÖPFCHEN</b>	<b>S. 5</b>
<b>LONDONER-MARVELOUS-SPIESS</b>	<b>S. 5</b>
<b>KOPENHAGENER BUTTERSCHNECKE</b>	<b>S. 6</b>
<b>GLASGOWER LAMMFLEISCHSPIESSCHEN</b>	<b>S. 6</b>
<b>RÖMISCHE PIZZASPIESSE</b>	<b>S. 7</b>
<b>BAKU-SPIESSCHEN</b>	<b>S. 7</b>
<b>BILBAO TAPAS-SPIESSE</b>	<b>S. 8</b>
<b>BUDAPESTER-SPIESSCHEN</b>	<b>S. 8</b>
<b>ST. PETERSBURGER HÄHNCHENSPIESSE</b>	<b>S. 9</b>
<b>AMSTERDAMER ORANJE-SPIESSE</b>	<b>S. 9</b>



# BUKARESTER HIRTENSPIESSE

## Zutaten

1	kg	Rinderhüfte
400	g	Halloumi Natur, mind. 43 % Fett i. Tr. (Gazi) <sup>g)</sup>
100	g	<b>I56580</b> DEKORA® Puszta Brillant OKZ
10	Stk.	<b>M97007</b> MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.
<hr/>		
1,500	kg	

## Herstellungsempfehlung

1. Die Rinderhüfte in Streifen schneiden, mit **DEKORA® Puszta Brillant** marinieren.
2. Die Fleischstreifen falten.
3. Abwechselnd Fleisch und Halloumi spießen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	852 kj / 203 kcal	10,14 %
Fett	13,2 g	18,90 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g	28,41 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,36 %
davon Zucker	0,7 g	0,79 %
Eiweiß	20,3 g	40,56 %
Salz	1,5 g	24,73 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# MÜNCHENER BRAUHAUSSPIESSE

## Zutaten

1	kg	Schweinefilet
300	g	Kirschtomaten
600	g	Kartoffeln gegart
100	g	rote Zwiebelwürfel
200	g	<b>M4276</b> AROMETTE® Brauhaus Würzcreme - Paste CL
60	g	<b>I57370</b> DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ <sup>g)</sup>
10	Stk.	<b>M97033</b> MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.
<hr/>		
2,260	kg	

## Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch würfeln und mit der **AROMETTE® Brauhaus Würzcreme** würzen.
2. Die kleinen gekochten Kartoffeln mit der **DEKORA® Kräuterbutter Brillant** Marinade würzen.
3. Die Spieße je mit einer Kirschtomate vorstecken und abwechselnd mit Fleisch, Zwiebelstücken und Kartoffeln darauf spießen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	619 kj / 148 kcal	7,37 %
Fett	9,3 g	13,29 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	8,78 %
Kohlenhydrate	5,2 g	2,00 %
davon Zucker	1,2 g	1,30 %
Eiweiß	10,7 g	21,30 %
Salz	1,8 g	29,91 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



# DUBLINER LAMMZÖPCHEN

## Zutaten

1	kg	Lammlachs pariert
100	g	Weintrauben
100	g	<b>I56230</b> DEKORA® Provence Brillant OKZ
10	Stk.	<b>M97033</b> MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.
<hr/>		
1,200	kg	

## Herstellungsempfehlung

1. Die Lammlachse der Länge nach halbieren und 2x einschneiden (nicht durchschneiden!) und zu Zöpfen flechten.
2. An der Spitze der Zöpfe eine Traube aufspießen und zum Schluss mit der **DEKORA® Provence Brillant** Marinade einpinseln.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1014 kJ / 242 kcal	12,07 %
Fett	19,4 g	27,67 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g	31,26 %
Kohlenhydrate	1,8 g	0,68 %
davon Zucker	1,7 g	1,93 %
Eiweiß	15,6 g	31,23 %
Salz	1,4 g	23,55 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# LONDONER-MARVELOUS-SPIESS

## Zutaten

1	kg	Schwein Filet (ma) roh
250	g	Sturz- Glas 250ml
1	kg	Surimi (Krebsfleischimitat) (VICI) <sup>1) 2) 3) 4) a) b) c)</sup>
90	g	<b>G84130</b> DEKORA® Bunter Pfeffer Clean Label /SG
10	Stk.	<b>M97033</b> MOGUNTIA Bambus Spiesse 20cm 5X200STK.
<hr/>		
2,340	kg	

## Herstellungsempfehlung

1. Das Surimi in Stücke schneiden.
2. Das Fleisch würfeln und mit **DEKORA® Bunter Pfeffer Brillant** würzen.
3. Die Spieße je mit einer Silberzwiebel vorstecken und abwechselnd mit Fleisch und den Surimi Stücken spießen.



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	518 kJ / 124 kcal	6,17 %
Fett	5,1 g	7,33 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	4,51 %
Kohlenhydrate	6,4 g	2,45 %
davon Zucker	0,3 g	0,29 %
Eiweiß	12,9 g	25,74 %
Salz	1,2 g	20,68 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)