

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



UNSER ERFOLGSDUO:
LiquiD Spice trifft glutenfreie Panaden



LIQUID SPICE

- vereint die Vorteile des Trockenwürzens und Marinierens
- veredelt das Fleisch, statt es zu überdecken
- die Produktqualität bleibt sichtbar
- Clean-Label, beste Zutaten
- hoch ergiebig bei geringer Zugabemenge von 50 g / kg
- perfekt geeignet für SB-Fleisch in Skin- und FlatSkin®-Verpackungen*
- ideal zur Verwendung mit der Heißluftfritteuse
- lecker zu kombinieren mit unseren knusprigen Panaden

..... IN 15 LECKEREN GESCHMACKSRICHTUNGEN

- | | |
|---|--|
| 1 G12960 LIQUID SPICE ASIA | 9 G13030 LIQUID SPICE PAPRIKA-KRÄUTER |
| 2 G14280 LIQUID SPICE CAFE DE PARIS | 10 G13060 LIQUID SPICE BUNTER PFEFFER |
| 3 G13040 LIQUID SPICE CANADIAN | 11 G13020 LIQUID SPICE PICOBELLO |
| 4 G13010 LIQUID SPICE CURRY | 12 G14300 LIQUID SPICE SMOKEY |
| 5 G12980 LIQUID SPICE FRENCH GARDEN | 13 G12990 LIQUID SPICE SPECULOOS |
| 6 G14290 LIQUID SPICE KRÄUTERBUTTER | 14 G13080 LIQUID SPICE TRÜFFEL |
| 7 G12970 LIQUID SPICE OLYMP | 15 G13070 LIQUID SPICE WHISKEY-WESTERN |
| 8 G13050 LIQUID SPICE PAPRIKA-KRÄUTERBUTTER | |



DIE MOGUNTIA FOOD GROUP PANADEN



- G76170 KRUSTEN MAGIC
- G74010 KARTOFFEL-KNUSPERPANADE
- G74610 SCHNITZELPANADE FIX & FERTIG

ALLE 3 SORTEN

Glutenfrei



HÄHNCHENBRUST MAGIC MIT PICOBELLO

Zutaten:

1 kg	Hähnchenbrustfilet
20 g	G13020 Liquid Spice Picobello
100 g	G76170 DEKORA® Krusten Magic

Herstellungsempfehlung:

Die Hähnchenbrust von Fett und Knorpel befreien. In Medaillons schneiden und mit Liquid Spice würzen. Diese mit der Krusten Magic panieren.

Zubereitungsempfehlung:

In der Heißluft-Fritteuse, voreingestellt 150°C ca. 8 Minuten garen.



HÄHNCHENBRUST MAGIC MIT CAFÉ DE PARIS

Zutaten:

1 kg	Hähnchenbrustfilet
40 g	G14280 Liquid Spice Café de Paris
100 g	G76170 DEKORA® Krusten Magic

Herstellungsempfehlung:

Die Hähnchenbrust von Fett und Knorpel befreien. In Medaillons schneiden und mit Liquid Spice würzen. Diese mit der Krusten Magic panieren.

Zubereitungsempfehlung:

In der Heißluft-Fritteuse, voreingestellt 150°C ca. 8 Minuten garen.

DIE ERFOLGSKOMBI AUS LIQUID SPICE & PANADE

- vereint die Vorteile von Liquid Spice mit den positiven Eigenschaften einer krossen Panade und das ganz **ohne Zusatz von Gluten**
- verleiht Schnitzel, Cordon bleu, Geflügelteilen und vielem mehr nicht nur eine ansprechende Optik, sondern auch einen kräftigen Geschmack
- lässt panierte Speisen zu einem echten Blickfang in der Theke oder auf dem Fingerfood-Buffer werden
- besonders knusprig durch die geringe Anwendungsmenge und den hohen Feststoffanteil von Liquid Spice
- viel Freiraum für unzählige Geschmackscreationen aus der Kombination unserer Panaden mit Liquid Spice
- kräftige und individuelle Farbgebung; so werden die Produkte zu bunten Eyecatchern
- gute Haftung am Produkt ohne Zusatz von Gluten und **ohne Ei**

Auch bei der Zubereitung im Airfryer spielt die Erfolgskombi ihre Vorteile voll aus





HÄHNCHENBRUST KARTOFFEL-KNUSPER MIT PAPRIKA-KRÄUTER

Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 20 g **G13030 Liquid Spice Paprika-Kräuter**
- 100 g **G74010 DEKORA® Kartoffel-Knusperpanade**

Herstellungsempfehlung:

Die Hähnchenbrust von Fett und Knorpel befreien. In Medaillons schneiden und mit Liquid Spice würzen. Diese mit der Kartoffel-Knusperpanade panieren.

Zubereitungsempfehlung:

In der Heißluft-Fritteuse, voreingestellt 150°C ca. 8 Minuten garen.



HÄHNCHENBRUST SCHNITZELPANADE FF MIT PAPRIKA-KRÄUTER

Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 20 g **G13030 Liquid Spice Paprika-Kräuter**
- 100 g **G74610 DEKORA® Schnitzelpanade fix & fertig**

Herstellungsempfehlung:

Die Hähnchenbrust von Fett und Knorpel befreien. In Medaillons schneiden und mit Liquid Spice würzen. Diese mit der Schnitzelpanade panieren.

Zubereitungsempfehlung:

In der Heißluft-Fritteuse, voreingestellt 150°C ca. 8 Minuten garen.



*Innen zart und aussen knusprig -
so muss ein gutes Schnitzel sein*

