



Original Pepperoni Pizza ist ein echter Verkaufsschlager! Die perfekte Herstellungsformel, die richtige Starterkultur, passende Reifecompounds und Würzmischungen zur Herstellung der authentischen Salami für Pizza Pepperoni finden interessierte Kunden bei der MOGUNTIA FOOD GROUP. Im neuen Flyer der Unternehmensgruppe wird außerdem erklärt, wie sich Cupping, Burning und Oiling out – die typischen Fehler – im Herstellungsprozess vermeiden lassen.

Pepperoni meint im englischsprachigen Raum nicht etwa grüne und rote Chilischoten, die hierzulande als Peperoni bezeichnet werden, sondern eine Pepperoniwurst bzw. Chili-Salami. Daher heißt die beliebte Pizza, die neben Käse auch mit scharfer Salami belegt ist, *Pizza Pepperoni*.

Pepperoni ist aber nicht nur ein beliebter Belag für des Deutschen liebstes Fast-Food-Gericht, großes Wachstum verzeichnet das Produkt auch aufgrund seiner Vielseitigkeit. So gibt es Pepperoni beispielsweise als Snack-Salami, als Pepperoni-Sandwich, als Topping in Salatbars und in Einzelhandelsverpackungen als Brotbelag. Die Pepperoni-Wurst profitiert unter anderem von der zunehmenden Bedeutung der Fast-Food-Ketten, die Pizza, belegte Baguettes und Salatvariationen anbieten, aber auch vom aktuellen Run auf Tiefkühlpizzen und Fleisch-Snacks, der durch die Corona bedingten Schließungen von Restaurants und Kantinen noch verstärkt wurde.

Neu im Sortiment: Pepperoni Flüssigwürzung

„Neben gutem Fleisch und etwas Salz braucht es zur Herstellung der original Pepperoni die passende Starterkultur, die authentische Würzung und einen Reifezusatz“, weiß Konrad Höffmann, Leiter der Produktentwicklung bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und empfiehlt „neben der FixSTART®, unsere neu entwickelte Flüssigwürzung `Pepperoni ohne Rauch` sowie den passenden Reifezusatz Pepperoni – für kürzere Reifezeiten, die Reduktion hygienischer Risiken, einen standardisierten Gewichtsverlust und die Verhinderung von Fehlfabrikationen.“

Für Kunden, die lieber Trockenwürzungen einsetzen, führt die Unternehmensgruppe weitere Produkte für ein abgerundetes Geschmacksprofil.

In einem ausführlichen Flyer des Gewürzspezialisten MOGUNTIA wird der komplette Herstellungsprozess vom benötigten Equipment, über die richtigen Zutaten bis hin zur Produktion und Nachreifung ausführlich erklärt. Darüber hinaus gibt die international tätige Unternehmensgruppe die richtigen Tipps, um mögliche Fehler wie einen zu hohen pH-Wert nach der Fermentation, einen unschönen Ölaustritt (Oiling out) sowie



das Verbrennen (Burning) oder Aufwölben (Cupping) der Scheibenränder beim Pizzabacken zu vermeiden.

„Das modulare System mit allen benötigten Zutaten aus einer Hand spricht für die MOGUNTIA FOOD GROUP als richtiger Partner bei der Wurstproduktion. Denn neben der perfekten Pepperoni-Formel bieten wir technologische Unterstützung vor Ort mit unserem gut ausgebildeten Team aus eigenen Technologen“, sagt Konrad Höffmann und ergänzt: „unsere Kunden profitieren so von effizienten Prozessen, maximaler Produktsicherheit und maßgeschneiderten Lösungen, die optimal auf ihre Bedürfnisse und Prozesse zugeschnitten sind.“



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
Mail: Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com



Pressemitteilung