

**Zur Spargelzeit hat auch der Kochschinken Hochsaison  
Die MOGUNTIA FOOD GROUP hat die passenden Zutaten für die Saison 2021 parat**

Der Countdown läuft. Wir können es kaum erwarten, im Frühling beginnt endlich die Spargelsaison. Es lohnt sich, bis zum Beginn der Spargelzeit zu warten und einheimischen Spargel zu kaufen. Die weißen und grünen Stangen garantieren Genusslebnisse, auf die wir uns bereits Monate vorher freuen. Problemlos lässt sich das kalorienarme Gemüse zubereiten und mit vielen Produkten kombinieren. Eine ganz bestimmte Zutat zum Spargel ist allerdings die unangefochtene Nummer 1: Der Kochschinken.

„Der perfekte Begleiter zu Spargel ist saftiger Kochschinken“, weiß auch Michael Kolze, Produktmanager der MOGUNTIA FOOD GROUP, und schwärmt: „Ob als klassische Röllchen, im Omelett oder als Gratin - Kochschinken mit Spargel schmeckt der ganzen Familie.“

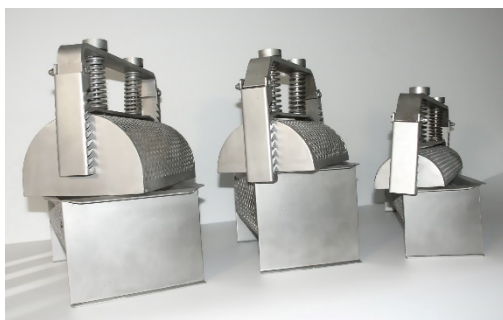
Damit die Spargelzeit und damit auch die Hochsaison des Kochschinkens für ihre Kunden aus Fleischerhandwerk, Industrie und Foodservice ein voller Erfolg wird, präsentiert die MOGUNTIA FOOD GROUP passende Produkte und jede Menge Tipps.



**NEU: PÖKELFIT® P DUO SUPER – für hohe Saftigkeit und festen Scheibenzusammenhalt**

Das brandneue goldgelbe Spritzmittel PÖKELFIT® P DUO SUPER kommt gänzlich ohne Geschmacksverstärker aus und ist daher unverzichtbar in der zeitgemäßen Kochschinken-Herstellung.

„Aufgebaut auf Diphosphat für die optimale Wasserbindung und Natriumascorbat, welches das ansprechende Pökelrot lange garantiert, eignet sich das neue Kochschinkenspritzmittel besonders für die Herstellung von traditionellen Kochschinken, Farmer- und Toastschinken“, erklärt Metzgermeister und Fleischsommelier Michael Kolze die Vorteile des Neu-Produktes bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.



**INNOVATIV: Das GRIDMASTER® System für ein perfektes Ergebnis**

Zur Gewährleistung eines einwandfreien Endproduktes empfiehlt Michael Kolze den Einsatz der sogenannten GRIDMASTER® Formen und Folien: „Durch unser GRIDMASTER® System wird ein einheitliches Schnittbild mit möglichst wenigen Zuschnitten erreicht, darüber hinaus werden unnötige Luftlöcher verhindert. Die Formen bestehen aus zwei Teilen: einem unteren Teil zum Einsetzen der Schinkenstücke und einem oberen Deckelteil, welches abnehmbar ist, und über Federn so gelagert, dass sich der

Anpressdruck beim Einformen gleichmäßig verteilt und somit Lufteinschlüsse verhindert werden. Durch die wabenförmige Kachelung der GRIDMASTER® Formen können handelsübliche Thermostate zum Überprüfen der Kerntemperatur verwendet werden. Durch den Einsatz von Zwischenböden lassen sich auch Kochpökelwaren in Halbmondform herstellen.“

Ein weiterer Pluspunkt sind die vielfältigen Außenwürzungen, die sich durch die Verwendung der GRIDMASTER® Formen als Folien auf den Kochschinken aufbringen und fest mit ihm vernetzen lassen, so dass die individuelle Außenwürzung auch beim Slicen haften bleibt.



Pressemitteilung

Für nahezu jeden Geschmack und für saisonale Schwerpunkte bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP ein großes Sortiment an Würzfolien wie Kürbiskern, Schnittlauch, Heublume, Pfeffer und auch Spargel. Sie verfügen über eine hohe Durchlässigkeit für Wasserdampf bei einer guten Barrierewirkung, um die Aromastoffe ganzheitlich im Schinken zu erhalten.

„Die Applikation der Folien ist denkbar einfach“, verrät Michael Kolze und erklärt: „Die GRIDMASTER® Formen werden zuerst mit einer unbeschichteten Folie ausgelegt, welche aus regeneriertem Zellulosefilm mit exzellenter Transparenz und Glanz besteht. Anschließend kommt auf diese Folie die Würzfolie und dorthinein die Schinkenteile.“

Mehr Infos zum GRIDMASTER® System und passende Rezeptideen erhalten Sie bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.



### Feine Saucen zum Spargel – für Endverbraucher und Foodservice

Für die Zubereitung zuhause sowie für den Foodservice-Bereich hat die familiengeführte MOGUNTIA FOOD GROUP zur Königin des Gemüses und ihrem Kochschinkenprinz die passenden Saucen parat, z.B. aus dem FLEISCHER Sortiment zum Verkauf an Endverbraucher ebenso wie im Profigebinde für Küche und Partyservice.

#### PERLET® Sauce Hollandaise

Die cremige Buttersauce mit hausgemachtem Geschmack krönt nicht nur Spargel. Die Granulate lassen sich perfekt dosieren und sind ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. PERLET® lässt sich dank der superschnellen Löslichkeit auch in großen Mengen leicht verarbeiten. Weitere Infos zum PERLET® Sortiment finden Sie auf [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com).



Neben dem Klassiker Sauce Hollandaise bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP in verschiedenen Gebindegrößen auch eine besonders fruchtige Alternative: Zitronen-Butter-Sauce. Die feine Buttersauce mit der leichten Säure der Zitrone krönt Spargel und passt ebenso ideal zu Geflügel- und Fischgerichten.

Für passende Rezeptideen, Tipps und die bedarfsgerechten Zutaten zur Spargel- und Kochschinkenzeit steht Ihnen das Team der MOGUNTIA FOOD GROUP gern zur Verfügung. Schauen Sie auch unter <https://www.moguntia.com/food-service/spargelzeit>.

### **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 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

#### **Kontakt Presse:**

*Sabine Müller-Weinhold*

*Tel: +49 5401 337 28*

*[Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com](mailto:Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com)*

