

**Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert saisonale Highlights**

**Jetzt wird's wild – deftige Speisen zur Herbst- und Winterzeit**

Zum Jahresende kehren neben wärmenden Suppen auch Pilze und Wildgerichte zurück auf den Speiseplan. Die Jagdsaison ist eröffnet und mit ihr die Lust auf regionale Wildgerichte. Perfekte Begleiter zum edlen Fleisch sind Pilze, Zwiebeln und Knödel. Aber auch die passenden Saucen und Fonds dürfen nicht fehlen.

Wie Wildfleisch genussvoll zubereitet wird und welche Produkte dazu gehören, weiß Dietmar Dressel, Produktmanager des MOGUNTIA FOOD SERVICES.

„Die richtige und abgestimmte Würzung ist ein wesentliches Element bei der Wildzubereitung. Sie kann den Wildgeschmack verstärken oder den Geschmack mildern bzw. harmonisieren“, erklärt Dietmar Dressel.



Zum Schmoren von Wildragout oder als Aufguss für Wildbraten empfiehlt die MOGUNTIA FOOD GROUP ihren CLASSIC® Grundfond für Wild, der bereits die passenden würzenden Komponenten beinhaltet.

„Wer mag, kann den erdigen Wildgeschmack noch mit Tafelmeerrettich verstärken oder mit Preiselbeeren mildern“, weiß Dietmar Dressel und hat direkt den passenden Tipp für die schnelle Zubereitung einer leckeren Sauce in der Wildsaison parat: „Unsere sahnige CUISINOR® Wildrahmsauce mit einer kräftigen Note von Wacholder und Rosmarin.“



Abgerundet wird das MOGUNTIA Angebot zur Wildsaison durch weitere gelingsichere Convenience-Produkte wie Fix für Wildgulasch, Fix für Semmelknödel, die passende Waldpilzschaumsuppe der Marke CUISINOR® sowie durch jede Menge authentische Gewürzmischungen der familiengeführten Unternehmensgruppe.



Pressemitteilung

### Gans stark – Produkte rund um Gänsegerichte

Ob als Martinsgans oder Weihnachtsschmaus – edle Gänsegerichte gehören in die Winterzeit und verwöhnen Familie und Freunde. Knusprige Gänsekeule und Festtagsgans mit Füllung sind echte Klassiker in der kalten Jahreszeit. Ihre idealen Begleiter sind Kartoffelknödel, eine kräftige Sauce und feine Gewürze.

„Unser CUISINOR® Jus zu Gans und Ente zeichnet sich durch einen angenehmen Geflügelgeschmack mit einer säuerlichen Apfelnote und den typischen Gewürzen wie Beifuß und Rosmarin aus. Ein Hauch von Orange rundet das Geschmacksprofil ab“, schwärmt Dietmar Dressel, Produktmanager des MOGUNTIA FOOD SERVICES.

Weitere passende Produkte rund um festliche Geflügelgerichte führt der Gewürzspezialist MOGUNTIA in seinem Sortiment.



### Die neue Ernte ist da – alles rund um die Kartoffel

Die Erntezeit findet im Spätsommer und Herbst ihren Höhepunkt und mündet ins Erntedankfest. Es kommen traditionelle Gerichte auf den Tisch, in denen saisonale Produkte und insbesondere die Kartoffel eine Hauptrolle spielen.

Grund genug für den MOGUNTIA FOOD SERVICE die sogenannten Erdäpfel zum Jahresende in den Fokus zu rücken und seine Kunden mit neuen Rezeptideen rund um die Kartoffel zu unterstützen.



Brandneu im Sortiment ist das **DRESSY® Powder Kartoffel-Kräuter dressing** – eine geschmackvolle Komposition aus passierten Kartoffeln und feinen Kräutern. Das Kartoffel-Kräuter dressing macht mit seiner angenehmen Säurenote jeden frischen Salat zu einer Delikatesse und lässt sich vielfältig einsetzen. „Ein besonderes Highlight ist Feldsalat mit Speckwürfeln und unserem neuen Dressing“, schwärmt Dietmar Dressel und ergänzt: „Die Pulverform macht das Kartoffel-Kräuter dressing hochergiebig, der professionelle Anwender spart gegenüber flüssigen Produkten eine Menge Platz bei der Vorratshaltung. Große Vorteile vor dem Hintergrund der steigenden Transport- und Verpackungskosten. Darüber hinaus ist er flexibel in der Anwendung und Zubereitung, z.B. in der Gastronomie bei unerwartet starkem Andrang kann das Dressing jederzeit bedarfsgerecht angerührt werden.“

DRESSY® Powder Kartoffel-Kräuter dressing ist außerdem **frei von Allergenen und Zusatzstoffen** und daher für ein zeitgemäßes Angebot unverzichtbar.



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



Pressemitteilung