

So schmeckt der Winter Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert frische Ideen für die kalte Jahreszeit

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, steigt die Lust auf herzhafte Genüsse. Denn unsere kulinarischen Vorlieben wechseln mit den Jahreszeiten. Dominierten im Sommer noch leichte Salate und Grillspezialitäten unseren Speiseplan, so sind es im Herbst und im Winter Wildgerichte, klassische Braten und Pfannengerichte. Das weiß auch die MOGUNTIA FOOD GROUP und unterstützt ein saisonales und abwechslungsreiches Angebot mit passenden Produkten und zahlreichen Rezeptideen.

FLEISCHER Saucen für den Herbst und Winter in attraktiver Glasverpackung

Das Saucen-Sortiment der Marke FLEISCHER lässt keine Wünsche offen. Es hält eine Vielzahl geschmackvoller Saucen bereit, die schnell und einfach zubereitet und nach Wunsch verfeinert werden können. „Ob Rahmsauce zum Braten, dunkle Sauce zu Wild oder aromatische Burgundersauce - unsere herzhaften Saucen passen perfekt in die kalte Jahreszeit, denn die punktet mit kräftigen Fleischgerichten“, weiß Michael Kolze, Produktmanager und Fleischsommelier bei der MOGUNTIA FOOD GROUP. Daher bietet die familiengeführte Unternehmensgruppe seit September exklusiv ihre beliebtesten Weihnachts- und Wintersaucen in neuer hochwertiger Glasverpackung unter der Marke FLEISCHER an.

F601272 56 Braune Sauce
F600763 56 Burgundersauce
F683945 56 Sauce zu Wild
F601258 56 Sauce zu Schweinebraten
Verkaufseinheit: sortenrein, je 6 Gläser



FLEISCHER ist die Exklusivmarke für das Fleischerfachgeschäft und ergänzt durch ausgewählte Zutaten und hochwertige Produkte das klassische Kernsortiment einer Metzgerei. Das Sortiment reicht von Grillsaucen, BBQ-Rubs und Fix-Produkten über Beilagen, Feinkostartikel bis hin zu Saucen und Fonds für die Winterküche. Mehr unter www.fleischer-feinkost.de.

Die Revolution des Marinierens mit LIQUID SPICE Speculoos

Mit Liquid Spice gelang der MOGUNTIA FOOD GROUP im vergangenen Jahr die Revolution des Marinierens. Denn diese innovative Range vereint auf unvergleichliche Weise die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung – zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch. „Durch Liquid Spice erhalten Fleischspezialitäten eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von nur 50 Gramm auf ein Kilogramm Produkt“, verrät Michael Kolze. Pünktlich zur Weihnachtssaison präsentiert die MOGUNTIA FOOD GROUP Liquid Spice Speculoos mit neuen Rezeptideen.

Aus der geringen Zugabemenge, edlen Zutaten und dem unvergleichlichen Geschmack ergeben sich zahlreiche Vorteile von Liquid Spice:

- ✓ Kein Aussaften
- ✓ Keine Fettschicht
- ✓ Kein Tropfen und damit geringere Gefahr von Grillbrand beim Wintergrillen
- ✓ Nachhaltig durch weniger Wareneinsatz und Vermeidung von Plastikmüll durch den Einsatz des ressourcenschonenden 2kg-Standbodenbeutels

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bietet mittlerweile 17 Sorten der prämierten Produkt-Range Liquid Spice an. Dabei wird jeder Geschmack und nahezu jede Länderküche bedient.



Pressemitteilung

Neben Klassikern wie Asia, Kräuterbutter, Canadian, Curry und Paprika präsentiert der Gewürzspezialist trendige Innovationen wie Picobello, Smokey, Whiskey-Western und Speculoos. „Ein hochwertiges Sortiment wie Liquid Spice braucht keinerlei Zusatzstoffe. Wir verzichten zudem auf Palmfett, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß und synthetische Aromen“, ergänzt Konrad Höffmann, Leiter der Produktentwicklung bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

„Für unsere Marinadensortimente AROMETTE®, DEKORA® und Liquid Spice werden nur ausgewählte Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten der Welt eingesetzt“, sagt Konrad Höffmann und betont die Innovationskraft der MOGUNTIA FOOD GROUP: „Wir schaffen zeitgemäße Genussmomente, entwickeln Geschmackstrends – jederzeit vor dem Hintergrund unserer Nachhaltigkeitsstrategie und der einhergehenden Veränderungen des Marktes.“

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

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.de



Pressemitteilung