



НОВИНКИ МОГУНЦИИ ДЛЯ СЕЗОНА ГРИЛЬ-2025 МАСЛЯНЫЕ МАРИНАДЫ С УНИКАЛЬНЫМИ ВКУСАМИ!

Т. Ф. Старовойт,
генеральный директор,
канд. техн. наук А. В. Дидан,
главный технолог
ООО «Могунция-Интерпрес»

На протяжении последних лет сохраняется тенденция активного развития потребления охлажденной мясной продукции и продуктов быстрого приготовления. Эта тенденция наблюдается не только в России, но и во всем мире.

Производство охлажденных полуфабрикатов осуществляется не только пищевыми предприятиями, но и сетевыми магазинами, в которых есть собственные цеха по производству полуфабрикатов. Для изготовления высококачественных полуфабрикатов с отличными органолептическими характеристиками применяют маринование мяса при помощи различных маринадов.

Маринование мяса является важным процессом как в кулинарии, так и в промышленном производстве мясных продуктов. Оно необходимо для облагораживания мяса, расширения линейки полуфабрикатов, создания новых видов изделий из мяса.

Кроме того, данный этап приготовления мясных блюд незаменим как для профессиональных мясников, так и поваров-любителей. Не секрет, что маринование — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определенных концентрациях, и особенно в присутствии поваренной соли, подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов. Распространено также марино-

вание с применением растительных масел.

Основные компоненты для маринования — кислота, растительное масло, пряности и специи. Кислоту, которая используется в маринаде, применяют для смягчения мяса и предохранение его от бактерий. Она присутствует в маринадах в составе лимонного сока, сухого вина, фруктовых соков.

Растительное масло предохраняет мясо или рыбу от воздействия кислоты, а также в жирах хорошо растворяются ароматы различных специй. Такое масло не должно иметь свой выраженный вкус, чтобы не перебивать вкус приправ и мяса. Масло также предохраняет мясо от пересыхания при дальнейшем приготовлении. Пряности и специи используют для придания аромата и дополнительных вкусовых оттенков продуктам со слабо выраженным вкусом, таким как свинина или курица.

Обладая собственными разработками и производством, **MOGUNTIA FOOD GROUP** является надежным производителем и поставщиком маринадов в Россию с 1995 г. Мариныды Могунции — это смеси специй и приправ на масляной, водно-масляной основе и в порошке. Такие маринады целесообразно использовать для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

Сезон гриль — не за горами! Компания «Могунция-Интерпрес» активно готовится к новому сезону и предлагает своим клиентам и партнерам совершенно новые разработки: очень вкусные и ароматные масляные маринады австрийского производства. Они сделают мясо нежным и сочным,

придадут особенный изысканный вкус блюдам гриль.

Основные ингредиенты, предлагаемые Могунцией к летнему сезону, мы традиционно поставляем из Австрии. Применение различных маринадов позволяет из одного вида мясного сырья получить абсолютно разные мясные продукты.

В нынешнем году в первую очередь, мы представляем те наши новинки маринадов, которые уже собрали только самые положительные отзывы и высокие оценки взыскательных гурманов!

АРОМЕТТЕ АЛАБАМА БЕКОН



Такой маринад представляет собой традиционный соус Алабама, напоминающая об обаянии южных штатов США. Его первоначальное использование в качестве соуса трансформировалось в маринад, который ещё сильнее ассоциируется с эксклюзивным

стилем американского барбекю. Маринад для барбекю имеет интенсивные нотки бекона и репчатого лука, без излишней сладости, с лёгкой ноткой дыма и небольшой кислинкой.

АРОМЕТТЕ АПЕЛЬСИН-КАРРИ



Погрузитесь в мир индийских пряностей и побалуйте себя летними фруктовыми вкусами и пряными нотками. Мы предлагаем экзотически-пряный маринад со сладостью апельсина и темпераментной острой карри.

АРОМЕТТЕ БЬЯНКО ВЕРД



Это яркий белый маринад с видимыми включениями трав, который прекрасно смотрится на прилавке. Благодаря сыру этот маринад соответствует тренду на интенсивный

вкус «умами» и отлично гармонирует со свежими травами.

Интенсивные пряные нотки репчатого лука, чеснока и куркумы прекрасно воспринимаются в сочетании с петрушкой и шнитт-луком. В основе маринада лежит насыщенный сырный вкус.

АРОМЕТТЕ НАПОЛИ



Маринад ярко-красного цвета с видимыми включениями классических средиземноморских трав, создающих атмосферу летнего отпуска на море.

Пряный маринад с насыщенным томатным вкусом, репчатым луком и средиземноморскими травами (в том числе с базиликом).

Маринады от Могунции позволяют:

- создать привлекательный внешний вид продукта;
- придать ему яркий и оригинальный вкус;
- обеспечить сочность обработанного в маринадах мяса;
- уменьшить потери мясного сока и усушку продукта во время его приготовления и хранения;
- снизить затраты труда на производство полуфабрикатов.

Наши маринады представляют собой идеальное сочетание овощей, трав и специй, которые придают мясному сырью изысканный вкус и аромат. Представленные в линейке продукты, в составе которых кроме специй есть технологические компоненты, не только размягчают мясо и делают его сочным, но и сохраняют

цвет в процессе хранения, они просты в применении.

ПОЧЕМУ ИМЕННО «МОГУНЦИЯ-ИНТЕРРУС» СТОИТ ВЫБРАТЬ СВОИМ ПОСТАВЩИКОМ МАРИНАДОВ?

- Компания является и производителем, и поставщиком этих продуктов.
- Маринады имеют превосходное качество, проверенное столетним опытом.
- Наличие широкого выбора вкусов, начиная от острого маринада с чили, заканчивая маринадами со сливочным, ягодным и пряно-фруктовыми вкусами.
- Получение более нежного и сочного мяса благодаря широкой линейке освежителей, консервантов и рассольных препаратов.
- Удобство — простота в использовании продуктов, отличная обработка.
- Высокая производительность, маринады способствуют удержанию сока в мясе.
- Ингредиенты компании предотвращают высыхание мяса и увеличивают выход готового продукта.
- Предоставляется высококвалифицированная технологическая помощь, предлагаются рецептуры и фиксируются особенности применения технологами компании.
- Проводятся различные обучающие семинары и мастер-классы для наших партнеров и клиентов.

Компания Могунция предлагает широкую линейку ингредиентов для пищевой промышленности. Это не только маринады, но и соусы, смеси специй, бульоны, ароматизаторы, стартовые культуры, освежители, консерванты и рассольные препараты, новые разработки австрийского и российского производства!

Готовьтесь к сезону гриль — 2025 вместе с нами. Просто обратитесь к нам!

Контакты:

Телефон: +7 (495) 234-08-18
moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.com