



Организованное по всем правилам и стандартам пищевой безопасности производство готовых блюд требует использования профессиональных ингредиентов и комплексных добавок – тех самых, что активно применяют в пищевой промышленности. Вот почему приоритетным для профессионалов HoReCa сегодня становится сотрудничество с крупнейшими компаниями – экспертами в области разработки и производства пищевых ингредиентов.



## Продукты, проверенные временем

Вот уже 30 лет компания «Могунция-Интеррус», являясь представителем крупнейшего европейского производителя – немецкой Moguntia (имеет четыре завода в Европе и широкий ассортимент продуктов для HoReCa), развивает на российском рынке предложение ингредиентов для пищевой промышленности. Компания располагает собственной производственной площадкой в Московской области. В стадии строительства находится еще один производственно-складской комплекс, что позволит «Могунция-Интеррус» предложить широкий ассортимент продукции европейского и российского производства и занять уверенные позиции не только в сегменте FMCG, но и на рынке HoReCa.

Приоритетной и перспективной задачей в компании называют развитие на российском рынке фудсервиса. «Могунция-Интеррус» располагает многолетним опытом в области применения сухих и жидких продуктов, имеет штат технологов и бренд-шефа, готовых помочь в организации процесса производства готовых блюд, и, конечно, широкий ассортимент проверенных временем продуктов с широкой вкусовой палитрой (добавок, соусов и маринадов) и адаптированных под потребности ресторанной кухни готовых решений.

Готовое решение от «Могунция-Интеррус» – это детально проработанная рецептура, например, популярного соуса, учитывающая особенности технологического процесса и осна-

### Продукты для профессиональной кухни от «Могунция-Интеррус» – залог успеха:

- **Вкусовые и функциональные добавки** для производства мясных полуфабрикатов и мясной гастрономии.
- **Сухие соусы и маринады.**
- **Жидкие маринады «Арометте»:** «Апельсин-карри», «Гиромикс», «Сливочный с травами», «Бьянко Верде», «Наполи».
- **Готовые решения – кулинарные соусы** «Нежный», барбекю, «Для говяжьего жаркого», болоньезе, томатный, китайский, бешамель, «Медвежий лук».



WWW.MOGUNTIA.RU



**ТАТЬЯНА СТАРОВОЙТ,**  
генеральный директор  
компании «Могунция-Интеррус»:

– Мы предлагаем полное сопровождение, помощь с технологическими выработками на предприятии и разработкой рецептур, выполняем технические задачи заказчика и сами разрабатываем с нуля пищевые продукты под запросы клиентов. Как говорится, работаем под ключ. И хотя мы новички на российском рынке HoReCa, мы можем предложить широкий ассортимент решений, которые давно знают производители мясной и колбасной продукции. Иными словами, мы выходим на этот рынок с проверенным, интересным и качественным продуктом, известным во всем мире, с разнообразными вкусами и свежим взглядом. Мы хотим вдохновлять шеф-поваров, технологов и рестораторов на новые сочетания и вкусы, а также удовлетворять потребности потребителей в быстрой, вкусной и полезной еде. Мы уверены, что предлагаемые нами продукты удовлетворят вкус самого взыскательного потребителя.

- ✓ Широкий ассортимент, закрывающий основные потребности профессионалов HoReCa.
- ✓ Европейское стабильно высокое качество.
- ✓ Собственная производственная база в России и гибкая ценовая политика.
- ✓ Готовые решения для стандартизации и облегчения работы поваров на кухне.

РЕКЛАМА



щения ресторанной кухни. Так, например, приготовление соуса болоньезе требует серьезных временных и трудовых ресурсов и расширения закупочного листа. В «Могунция-Интеррус» предлагают сделать комбинацию кулинарного соуса «Томатный» и смеси для маринада «Маринетте Парижская зелень». Как результат: на выходе получаем на 100% стандартизированный продукт с запоминающейся вкусоароматической палитрой.

Продукты «Могунция-Интеррус» отличаются и универсальностью использования. Так, масляный маринад на основе прокаленного растительного масла можно использовать и

как соус, и как намазку на хлеб, и как маринад для мяса и овощей. Имея масляную (жировую) основу, такой маринад гарантирует образование аппетитной румяной корочки, сохраняющей сочность продукта. Имея в арсенале один такой продукт, шеф-повар может предложить сразу несколько новых и интересных блюд, при этом не нагружая склад и закупку. Но главное: работать с ингредиентами от «Могунция-Интеррус» легко и просто, а блюда на выходе получаются не только вкусными и ароматными, но сочными и с сохранением всех полезных свойств входящих в их состав ингредиентов.

