

НОВИНКИ «МОГУНЦИИ» ДЛЯ СЕЗОНА ГРИЛЯ – 2025: МАСЛЯНЫЕ МАРИНАДЫ

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

Сезон гриля не за горами! Компания «Могунция-Интеррус» уже активно к нему готовится и предлагает своим клиентам и партнерам новые разработки – различные маринады, применение которых позволяет получить из одного вида мясного сырья абсолютно разные продукты.

Тенденция активного развития потребления охлажденной мясной продукции и продуктов быстрого приготовления сохраняется на протяжении последних лет и наблюдается не только в России, но и во всем мире. Производство охлажденных полуфабрикатов осуществляется не только пищевыми предприятиями, но и сетевыми магазинами, у которых есть собственные цеха.

Для изготовления высококачественных полуфабрикатов с отличными органолептическими характеристиками применяют маринование мяса. Это существенный фактор как в кулинарии, так и в промышленном производстве мясных продуктов. Маринование необходимо для облагораживания мяса, расширения линейки полуфабрикатов, создания новых видов изделий из мяса. Данный этап приготовления мясных блюд незаменим как для профессиональных мясников, так и для повар-любителей.

Не секрет, что маринование – это способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определенных концентрациях, особенно в присутствии поваренной соли, подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов. Распространено также маринование с применением растительных масел. Основными компонентами маринадов являются кис-

лота, растительное масло, пряности и специи. Кислота применяется для смягчения мяса и предохраняет его от бактерий. Она присутствует в маринадах в составе сока лимона или других фруктов, сухого вина. Растительное масло предохраняет мясо или рыбу от воздействия кислоты, а также в жирах хорошо растворяются ароматы различных специй. Масло не должно иметь свой выраженный вкус, чтобы не перебивать вкус приправ и мяса. Также масло предохраняет мясо от пересыхания при дальнейшем приготовлении. Пряности и специи используются для придания аромата и дополнительных вкусовых оттенков продуктам с невыраженным вкусом, таким как свинина или курица.

MOGUNTIA FOOD GROUP является надежным производителем и поставщиком маринадов в Россию с 1995 г., обладающим собственными разработками. Маринады для приготовления – это смеси специй и приправ на масляной, водно-масляной основе или в порошке. Они используются для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

К сезону гриля – 2025 компания «Могунция-Интеррус» подготовила для клиентов и партнеров новые разработки – безумно вкусные и ароматные масляные маринады австрийского производства, которые сделают мясо нежным и сочным и придадут особенный изысканный вкус блюдам

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

В нынешнем году мы в первую очередь представляем наши новинки, которые уже собрали положительные отзывы и получили самые высокие оценки взыскательных гурманов.

Арометте Алабама Бекон

Традиционный соус Алабама с обаянием южных штатов США трансформировался в маринад, который ассоциируется с индивидуальными стилями американского барбекю. Маринад для барбекю с интенсивными нотками бекона и репчатого лука, без излишней сладости, с легкой ноткой дыма и небольшой кислинкой.

Арометте Апельсин-Карри

Погрузитесь в мир индийских пряностей и побалуйте себя летними фруктовыми вкусами и пряными нотками. Экзотически-пряный маринад со сладостью апельсина и температурной остротой карри.

Арометте Бьянко Верде

Яркий белый маринад с видимыми включениями трав, который прекрасно смотрится на прилавке. Отвечает тренду на интенсивный вкус «умами» благодаря сыру и гармонично сочетается со свежими травами. Предлагает интенсивные пряные нотки репчатого лука, чеснока и куркумы

в сочетании с петрушкой и шнитт-луком. В основе маринада лежит насыщенный сырный вкус.

Арометте Наполи

Маринад ярко-красного цвета с итальянским характером и видимыми включениями классических средиземноморских трав, создающих атмосферу летнего отпуска на море. Пряный маринад с насыщенным томатным вкусом, репчатым луком и средиземноморскими травами (в т.ч. базиликом).

Маринады от «Могунция-Интеррус» 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 при приготовлении и хранении;
- снизить затраты труда на приготовление полуфабрикатов.

Наши маринады – это идеальное сочетание овощей, трав и специй, ко-

торые придают мясному сырью изысканные вкус и аромат. Представленные в линейке продукты, в составе которых, помимо специй, есть технологические компоненты, не только размягчают мясо и делают его сочным, но и сохраняют цвет продуктов в процессе хранения, а также просты в применении.

Почему компанию «Могунция-Интеррус» стоит выбрать как поставщика маринадов?

- Компания является и производителем, и поставщиком маринадов.
- Маринады имеют превосходное качество, проверенное столетним опытом.
- Доступен широкий выбор вкусов, начиная от острого маринада с чили и заканчивая маринадами со сливочным, ягодным и пряно-фруктовыми вкусами.
- Можно получить более нежное и сочное мясо благодаря широкой линейке освежителей, консервантов и рассольных препаратов.
- Использовать продукты просто и удобно, они отлично обработаны.

• Маринады способствуют удержанию сока в мясе, что позволяет повысить производительность.

• Ингредиенты компании предотвращают высыхание мяса и увеличивают выход готового продукта.

• Предоставляется высококвалифицированная технологическая помощь, предлагаются рецептуры и фиксируются особенности применения продукции технологами компании.

• Мы проводим различные обучающие семинары и мастер-классы для наших партнеров и клиентов.

Компания «Могунция-Интеррус» предоставляет 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 гриля – 2025 вместе с «Могунцией-Интеррус». Просто обратитесь к нам! 



СЕЗОН-ГРИЛЬ 2025



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



www.moguntia.ru
+7 (495) 234 08 18
info@moguntia.ru

