



ВЫСТАВКА «ПРОДЭКСПО»: НОВАЯ СТРАНИЦА В ИСТОРИИ МОГУНЦИИ

Т. Ф. Старовойт,
генеральный директор
А. В. Кривошеева,
руководитель направления
полуфабрикатов и кулинарной
продукции

Этот год для Могуницы начался с участия в крупнейшей международной выставке продуктов питания и напитков в России и Восточной Европе «Продэкспо 2024». К сезону Гриль-2024 мы подготовили новинки жидких и сухих маринадов, сделав акцент на маринады азиатского направления, которые были представлены на выставке.

Арт. 4256 Арометте Джао Ян — маринад содержит тщательно отобранные фирменные специи: кориандр, имбирь, зеленый и чёрный перец, корицу и куркуму. Чеснок со свежей нотой цитрусов, сбалансированной морской солью, придают маринаду южно-азиатский шарм.

Арт. 4255 Арометте Средиземноморская паприка — копчёная испанская паприка скомбинирована с томатами и чесноком. Маринад обладает ноткой фенхеля и черного перца с умеренной пикантностью копчёного перца халапеньо.

Арт. 59960 Азия имбирь-терияки имеет яркий имбирный вкус с легким послевкусием терияки.

Арт. 59527 Азия кисло-сладкий придаёт продукту сладкий томатный вкус.

Арт. 59517 Азия оригинально-



пряный — это яркий вкус специй: кориандр, имбирь, зелёный и чёрный перец, с корицей и куркумой.

Арт. 59970 Азия пикантная паприка — приятный вкус томата с нотками фенхеля и черного перца.

Каждый день на нашем выставочном стенде мы проводили кулинарные мастер-классы с участием бренд-шефа. Это был новый формат как для нас, так и для наших гостей. Ежедневно вместе с ними, благодаря продуктам Могуницы, мы погружались в атмосферу разных вкусов мира.

Первый день начался с завтрака и популярного блюда «Яйцо Бенедикт». В процессе его приготовления мы использовали «Соус кулинарный Голландский». Такой соус готовится очень просто, и любой повар на предпринятии сможет сделать его, используя всего два ингредиента: сухой соус и воду.

Стейк из молодого бычка был замаринован в маринаде «Арометте Джао Ян», обжаривался на сковоро-



де и доводился до готовности на Саламандре-гриль. Его предлагали с соусами «Соус кулинарный для говяжьего жаркого» и «Соус кулинарный Томатный».

В качестве последнего блюда подавали корн-доги. Панировка D18 при термообработке не «отщелкивается» от продукта и во фритюре

готовится в течение 4-5 минут. Блюдо подавали с сырным соусом, приготовленным с помощью майонеза и арт. 59351 «Сырный соус».

Гости нашего стенда очень позитивно оценили каждое блюдо и отметили технологичность в использовании той или иной добавки от Могунции.

Второй день мы посвятили азиатскому направлению. Каждое блюдо было по-настоящему уникально, покорило сердца наших гостей!



Суп «Фо Бо» был приготовлен на основе нашего Мясного бульона R 011. Для говядины в су-виде технологи компании использовали «Соус кулинарный Для говяжьего жаркого».

Чтобы сделать курицу в кисло-сладком соусе, она была замаринована в «Арометте Чили Апельсин». Кроме того, был предложен потрясающий соус с арт. 05431 «Соус кулинарный Томатный» с добавлением нашего ароматизатора «Клубника».

Свиная шея в маринаде «Вестерн медовые ребрышки» была подана с использованием арт. 29990 «Вестерн медовые ребрышки» с включением в рецептуру «Арометте Средиземноморская паприка» в соотношении 1:1.

Третий день был ярким на различные вкусы! Нашим гостям

понравились жареные сыры в жидких маринадах: «Арометте Гиромикс», «Арометте клюквенный» и наш бестселлер — «Арометте Сливочный с травами». Очень необычно и вкусно.

клюквенный». Митболы подавали с соусом арт. 05429 «Соус кулинарный Французский белый». Для приготовления соуса использовали только воду и наш сухой соус.

Самым долгожданным блюдом стали пончики из трески. Фарш для пончиков был приготовлен из рыбы с добавлением «Арометте сливочный с травами» и обжарен в кляре с использованием панировки D18.

На протяжении всей выставки на стенде работала большая команда технологов и менеджеров компании «Могунция-Интеррус». Никто из посетителей экспозиции не остался без внимания.

В рамках выставки наши гости также имели возможность продегустировать сосиски, варёные, полукопчёные и сырокопчёные колбасы разных ценовых групп с ингредиентами, которые были разработаны и произведены на новом заводе в Московской области: R Молочная традиционная, Гармония, Майсол систем, Марийская, Городская комби, Пражская, Саями, Бекон.

Участие в выставке «Продэкспо 2024» вдохновило и зарядило позитивной энергией нас и наших гостей!

Запуск собственного производства добавок в России — это новая страница в истории компании «Могунция-Интеррус», которая продолжает активно развиваться! Мы не стоим на месте и всегда предлагаем новые вкусы и идеи для всех направлений в питании.

**Могунция — вкус успеха!
До новых встреч!**

Контакты:

Тел.: +7 (495) 234-08-18

E-mail: moguntia@moguntia.ru

www.moguntia.ru