



ВСЁ САМОЕ ЛУЧШЕЕ ОТ «МОГУНЦИИ» К СЕЗОНУ ГРИЛЬ-2023 !

Т.Ф. Старовойт,
генеральный директор

Т.А. Банщикова,
руководитель направления
пищевых волокон
и стабилизаторов

Н. В. Галочкина,
заместитель главного технолога
ООО «Могунция-Интеррус»
Moguntia-Interrus LLC

В мае 2022 года произошло знаменательное событие в жизни компании «Могунция-Интеррус»: переезд в новый офисно-складской комплекс в г. Долгопрудный и запуск собственного производства добавок в России.



В настоящее время на территории в 1,5 га расположено офисно-административное здание и большой современный четырехэтажный склад, где предусмотрено всё самое передовое в складском хранении: система штрих-кодирования, грамотное размещение и хранение товаров на стеллажах. Это позволяет одновременно принимать машины с товаром

и отпускать товар клиентам практически без очередей. Прекрасно оснащенная лаборатория позволяет проводить испытания различных добавок и тестировать полученные продукты.

Особая гордость компании — демонстрационный мясоперерабатывающий цех, в котором смонтировано самое современное оборудование компании «Интермик – Металбуд Новицки». Здесь предполагается не только обрабатывать различные мясные продукты с нашими ингредиентами, но и демонстрировать работу оборудования потенциальным покупателям.

Добавки, производимые в России, уже протестированы на многих предприятиях и высоко оценены мясопереработчиками. К сезону гриль-2023 предлагаются новые отечественные разработки: комплексная пищевая добавка (вкусо-ароматическая) «Гармония» без «Е» для производства полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий, **маринад в порошке «Модерн»** красного цвета, с копченой паприкой, томатным порошком, чесноком и перцем чили, а также **комплексная пищевая добавка «Наггетсы по-домашнему»** для производства полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий.

Основные ингредиенты, предлагаемые Могунцией к летнему сезону, мы традиционно поставляем из Австралии. Это в первую очередь различные оригинальные маринады.

Маринование мяса является существенным фактором как в кулинарии, так и в промышленном производстве мясных продуктов. Оно облагораживает вкус готового изделия, расширяет линейку полуфабрикатов, помогает создавать новые виды изделий из мяса, птицы, рыбы, овощей и т.д. Данный этап приготовления мясных блюд незаменим для профессиональных мясников, для поваров, и для домашних хозяек.

Применение различных маринадов позволяет из одного вида мясного сырья получить абсолютно разные мясные продукты. Обладая собственными разработками и современным производством, *MOGUNTIA FOOD GROUP* является надежным производителем и поставщиком маринадов в Россию с 1995 года.

Маринады Могунции — это смеси специй и приправ на масляной, водно-масляной основе и в порошке. С их помощью можно замариновать мясо, курицу, овощи или рыбу. Кроме того, эти маринады используют для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

Предлагаемые маринады позволяют:

- ✓ создать привлекательный внешний вид продукта;
- ✓ подчеркнуть вкус мяса или придать ему яркий и оригинальный вкус;
- ✓ обеспечить размягчение мяса;
- ✓ уменьшить потери мясного сока и усушку продукта при приготовлении и хранении;

✓ снизить затраты труда на приготовление полуфабрикатов.

Эти маринады представлены несколькими сериями: жидкими — «Арометте», «Маринетте», «Гриллес», «Декора», сухими — «Маринад» и отличаются по следующим характеристикам:

✓ основой (густая масляная, водно-масляная, масляная с овощами, в порошке);

✓ цветовой и вкусовой гаммой;

✓ наличием большого количества овощей, высоким содержанием специй и трав, с оливковым или рапсовым маслом;

✓ нормой расхода;

✓ без индексов «Е», аллергенов, ГМО и т.д.

Маринады от Могунции — это идеальное сочетание овощей, трав и специй, которые придают мясному сырью изысканный вкус и аромат.

Использование представленных в нашем ассортименте маринадов дает массу преимуществ для производства разнообразных видов изделий из мяса, рыбы и овощей, придания им различных ярких и оригинальных вкусов и ароматов.

Новые маринады в порошке с цитратами в составе обеспечивают размягчение мяса, уменьшают потери мясного сока и усушку продукта при приготовлении и хранении. Важным преимуществом использования таких маринадов является снижение затрат труда на приготовление полуфабрикатов.



Наши новые сухие функциональные маринады для производства кусковых полуфабрикатов без инъектирования (в массажере) увеличивают выход до 110-125 %. Маринады с такими свойствами в порошке —

Ирландская (арт. 59893), Красный чеснок (арт. 59332), Пряный Чесночный (арт. 59333) — рекомендуются для приготовления шашлыков, мяса и птицы на решетке и мангале.

Представленные в линейке продукты, в составе которых кроме специй есть технологические компоненты, не только размягчают мясо и делают его сочным, но и сохраняют цвет, дают антисерый эффект и просты в применении.

Кроме того, их можно использовать в качестве сухих приправ без добавления воды. Новая разработка Могунции — маринад в порошке без индекса «Е» «Сметана-укроп» (арт. 59486) с томатами, чесноком, луком, укропом. Идеально подходит для всех видов мяса.

Серия «жидких приправ» «Гриллес» — это плотные маринады на основе масла оливы с высоким содержанием трав и пряностей. Они дают глянцевую поверхность, не стекают при хранении, не маскируют мясо. Имея низкую дозировку (50 г на 1 кг мяса), Гриллесы обволакивают мясной полуфабрикат, сохраняя сочность при жарке. Линейка Гриллес соединяет в себе преимущества сухого посола и маринования (арт.):

✓ **59443 Гриллес Пряный** (перец, чеснок, мускатный орех, тмин, чили)

✓ **59452 Гриллес Олимп** (лук, чеснок, петрушка, шнитт-лук)

✓ **59451 Гриллес Карри** (куркума, кумин, имбирь, любисток, мускатный орех, корица, лимонная цедра)



✓ **59453 Гриллес Трюфель** (зеленый лук, тмин, базилик, тимьян, орегано, томаты, белые грибы, черный трюфель).

Новые жидкие маринады серии «Декора» — с большим содержанием овощей для натуральных кусковых полуфабрикатов типа стейков, продуктов для запекания, поджарок, азу. Таких продуктов сейчас три вида: «Декора Мексиканская» (арт. 59896), «Декора Китайская» (арт. 59895), «Декора Греческая» (арт. 59897). С помощью таких Декор можно приготовить полноценное мясное блюдо.



«Декора Греческая» —

готовый к использованию маринад с овощами для греческой кухни; содержит лук, орегано, кориандр, паприку, сельдерей, имбирь, базилик, тимьян, лук-порей, фенхель, чеснок. Греческий стиль. Дозировка: 200-250 г / кг



«Декора Китайская»

является маринадом желтого цвета с кусочками паприки, лука, черными грибами, побегами бамбука и початками кукурузы (паприка, лук, черные грибы, побеги бамбука, початки кукурузы, имбирь, кориандр, мускатный орех). Китайский стиль. Дозировка: 100-200 г / кг мяса.



«Декора Мексиканская» —

маринад темно-красного цвета с бобами, кукурузой, зернами, паприкой. Придает продукту нежный аромат душистого перца и лука, хорошо сбалансирован с перцем, базиликом и чили. Мексиканский стиль. Дозировка: 200-400 г / кг мяса.

Новый жидкий маринад **арт. G29990 «Вестерн Медовые рёбрышки» (арт. G 29990)** представляет собой слегка вязкий маринад темного красно-коричневого цвета с пряным медовым ароматом, немного острый, с паприкой, томатами и ноткой дыма. Дозировка: 80-120 г / кг мяса. Прекрасно подходит для мяса



птицы, а также как альтернатива соусам терияки.

Жидкие маринады серии «Арометте» отличаются основой, изготовленной на закаленных растительных маслах со специями и пряностями, которая не пригорает при жарке. Эксклюзивные жидкие маринады «Могунция» могут быть украшением для любого стола: красные маринады «Арометте Клюква» (арт. 4277), «Арометте Чили-Апельсин» (арт. 4325), зеленые — «Арометте Медвежий лук» (арт. 59427), «Арометте Сливочный с травами» (арт. 4293) с легким пряным ароматом трав и насыщенным сливочным вкусом.



Почувствовать вкус настоящего шашлыка «по-гречески» вы можете, используя маринад «Арометте Гиромикс» (арт. 4285), «Арометте Кайен» с острым перцем чили (арт. 4296). Однако это далеко не полный список жидких маринадов, которые предлагает Могунция.

Для маринования рыбы и морепродуктов идеально подойдут маринады «Гриллес Олимп» (арт. 59452), «Гриллес Карри» (арт. 59451), «Арометте Сливочный с травами» (арт. 4293).

Очень актуальны во время пикников и наступления теплого сезона консерванты и освежители для мясных продуктов. Для колбас и полуфабрикатов Могунцией разработан новый



консервант **Консервант фришин фрешер (арт. 58999)** на основе регуляторов кислотности (лактата и ацетата натрия), антиоксидантов. Дозировка: от 2,0 до 3,0 г на 1 кг массы.

Незаменимым освежителем — хитом летнего сезона является **Фришин (арт. 7610)** с достойной практикой применения. Без Е-кодов Могунция предлагает **Фришин 3Д (арт. 7626)**, который является освежителем и стабилизатором цвета для охлажденных полуфабрикатов из мяса. Он не только сохраняет свежесть и поддерживает цвет мяса, но и подавляет развитие патогенной микрофлоры.

ПОЧЕМУ ИМЕННО КОМПАНИЮ «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 с острого маринада с чили, заканчивая маринадами со сливочным, ягодным и пряно-фруктовыми вкусами
- Получение более нежного и сочного мяса благодаря широкой линейке освежителей, консервантов, рассольных препаратов
- Удобство — простота в использовании продуктов, отличная обработка
- Высокая производительность, маринады способствуют удержанию сока в мясе
- Стабильный цвет мясных продук-

тов за счет освежителей и стабилизаторов, натуральных красителей

- Ингредиенты компании предотвращают высыхание мяса и увеличивают выход готового продукта

- Предоставляется высококвалифицированная технологическая помощь, предлагаются рецептуры и фиксируются особенности применения

- Проводятся различные обучающие семинары и вебинары.

Готовьтесь к сезону гриль — 2023 вместе с нами, выбирайте проверенного поставщика!

Контакты:

ООО «Могунция-Интеррус»,
Московская область,
г. о. Долгопрудный,
г. Долгопрудный,
мкр Хлебниково,
Цветочный проезд, д. 3, к. 1;
Тел.: +7 (495) 234-08-18;
e-mail: moguntia@moguntia.ru,
[http:// www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)