Die goldene Theke – wie sommerliche & frische Inspirationen Ihr Thekenangebot verfeinern können.

Moguntia Food Group liefert neue Aromen für das nächste BBQ.

Mit „American BBQ Spice“ bietet Moguntia eine vielseitig anwendbare Gewürzmischung. © Moguntia

Gewürzgold an der Fleischerei-Theke

Der Sommer ist die Hochzeit für Grillfans und die werden mit diesem neuen Gewürze aus dem Hause **Moguntia Food Group** ihre Freude haben. Mit der sommerlichen Inspiration „Rucola Frischkäsetorte“ und dem Top-Seller „Knoblauch-Pfeffer Gewürzsalz CL“ möchte Moguntia neue Variationen zu den Klassikern aufleben lassen – sowohl im herzhaften als auch im

süßen Bereich.

Die Jiao Yan-Würzmischung beinhaltet Koriander, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten. © Moguntia

US-Inspiration und asiatische Noten beim BBQ-Gewürz

Mit dem neuen „American BBQ Spice“ bietet die Moguntia eine vielseitig anwendbare Gewürzmischung mit kräftigem und intensivem Geschmack an, die das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Rauchnote und leicht fruchtigen, sowie süß-sauren Aromen verleiht.
Der Newcomer in der BBQ-Trendküche ist die ostasiatische Küche. Dafür gibt es jetzt die Marinade „Aromette Südasiatische Jiao Yan“, die von der traditionell chinesischen Gewürzmischung Jiao Yan aus Salz und Pfeffer inspiriert wurde und südasiatisch mit Koriander, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten aufgepeppt wurde.

www.moguntia.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at