

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

MARINADESORTIMENT





LAD SMAGEN INSPIRERE TIL NYE MULIGHEDER

SMAGSOPLEVELSER

MOGUNTIA A/S er et innovativt internationalt koncept- og produktudviklingsfirma grundlagt i 1966 og beliggende i Randers. Vi udvikler og distribuerer marinader, krydderi-, færdig- og teknologiske hjælpestofblandinger til fødevarerindustrien og detail.

ENGAGEMENT

Hos MOGUNTIA sætter vi en ære i at leve op til dine forventninger. Flexibilitet, tillid og godt humør er derfor vigtige nøgleord i vores arbejde med at give alle kunder en positiv oplevelse.

RÅDGIVNING

Vores professionelle team rådgiver om anvendelse af vore produkter samt optimering af produktionsprocessen. Vi tilbyder kurser til mindre og større grupper, hvor det praktiske kombineres med teori og faglig viden.

INNOVATION

Vi tilbyder sparring til udvikling af nye idéer, koncepter og løsninger. Vi udvikler produkter og opskrifter med fokus på smag, funktionalitet og ikke mindst dit slutprodukt. Altsammen, så du får værdiskabende fødevarerløsninger.

INDHOLDFORTEGNELSE

Info.	Side 2
NYHED Grillmester marinade.	Side 3
Dekora®Grundmarinade.	Side 4
Dekora®Multiflex marinader.	Side 5
Dekora®Light marinader.	Side 6
Dekora®Glansmarinader.	Side 7-9
Marinader 2 kg poser.	Side 10-11
Sommertilbud.	Side 12





GRILLMESTER MARINADE

Varenr. M4316

Glansmarinade med smag af paprika, kommen, ingefær, koriander, chili, muskat, peber og krydderurter.



DEKORA® GRUNDMARINADE TIL INDIVIDUEL KRYDRING

Med DEKORA®grundmarinade skabes det bedste udgangspunkt. Tilføres lige netop den ønskede krydderisammensætning, bliver variationsmulighederne uendelige.

Grundmarinaden er skabt som en sikker platform at begynde ud fra og er derfor særdeles velegnet til brug sammen med et DEKORA® krydderi både med og uden antisaft for individuel smagstilpasning.

- Trænger ind i kødet og gør det mørt
- Hæmmer saftudskillelse fra kødet og fremhæver kødets egen smag
- Optimerer smagen og stabiliserer kødets farve
- Indeholder ingen salt
- Reducerer udtørring af kødet
- Ideel som grundmarinering af alle typer kød - svinekød, oksekød, vildt, fjerkræ, lam og fisk, anvendes til alle udskæringer såvel som stege, skiver, strimler og tern.



DEKORA®MARINAT KRYDDERMARINADE
Varenr. I56600

Grundmarinade til alle kødtyper, som det anbefales at bruge sammen med din foretrukne krydderiblanding. Trænger ind i kødet hvorved smagen fordeles.



DEKORA® MULTIFLEX MARINADER

KLAR-TIL-BRUG MARINADER MED UANEDE ANVENDELSESMULIGHEDER

DEKORA®multiflex marinaderne er baseret på olie, vand samt udvalgte krydderier og urter. De er nemme i brug og gør det let at lave en kreativ og indbydende præsentation af kødet.

DEKORA®multiflex marinader er anvendelige til kolde saucer og dip, da de er 100% emulgeret. Derfor er det muligt at bruge marinaden i flere sammenhænge, også i forbindelse med ikke oliebaseerede produkter.

Marinadens sammensætning giver en mindre fedtprocent end rene oliemarinader.

- Spændende smagsretninger fra hele verden
- Flot farvespil, der giver mersalgseffekt
- Optimal smagsforbedring og dermed højere spisekvalitet
- God vedhæftningsevne

DEKORA®multiflex marinader er ideel til marinerings af alle typer kød - svinekød, oksekød, vildt, fjerkræ, lam og fisk. Anvendes til alle udskæringer, stege, skiver, samt strimler og tern.



DEKORA®MARILET AMERIKANO

Varenr. I98590

Marinade med smag af paprika, hvidløg, persille og sennep.

Velegnet til marinerings af alle former for kødudskæringer af gris, okse, kalv, lam og fjerkræ.

Er særdeles velegnet til barbecueben.



DEKORA®MARILET BARBECUE

Varenr. I09780

Marinade med smag af paprika, røget koriander, løg, chili og hvidløg.



Dekora®Marilet jægermarinade

ArtNo: M447011

Marinade med smag af tomat, peber, løg, champignon, hvidløg, persille og rosmarin.



DEKORA®MARILET ØL/URTE

Varenr. I57490

Marinade med smag af øl, timian, sennep, løg og tomat.



DEKORA® LIGHT MARINADER

FATTIG PÅ KALORIER RIG PÅ SMAG

DEKORA®light marinader sætter kulinarisk præg på ethvert måltid. Ideel til pande- og ovnretter samt til kolde saucer og dip.

- Mindre end 2% fedtindhold
- Optimal smagsforbedring og dermed højere spisekvalitet.
- Giver et elegant farvespil og en indbydende præsentation af kødet.

DEKORA®light marinader er særdeles velegnet til marinerings af fisk og ligeledes til pasta, ris og andre tilbehørsretter.



BRYGMESTERENS MARINADE

Varenr. G11010

Udviklet specielt, så du selv kan tilsætte din favoritøl og sætte dit personlige præg på dine kødudskæringer. En smag af hvidløg, peber, løg, ramsløg og ingefær.



DEKORA®US HICKORY BBQ SAUCE

Varenr. G23350

Sauce med mørkebrun farve og en sweet and sour, røget, medium hot smag med en note af tomat.



ÆBLE BBQ SAUCE

Varenr. DK98746

Sauce med smag af æble, honning, paprika, løg, hvidløg og røget salt.



DEKORA® GLANSMARINADER

MARINADER TIL INSPIRERENDE OG KREATIVE LØSNINGER

DEKORA®glansmarinader har mange anvendelsesmuligheder, og deres iøjnefaldende glanseffekt giver et flot blikfang.

Marinaderne er baserede på naturlige ingredienser af olie og udvalgte krydderier. Det giver mulighed for at skabe spændende smagsretninger og præsentationer.

- Elegant glans og farvespil, der skaber mersalgseffekt.
- Velafrundet, ensartet og spændende smag.
- Optimal smagsforbedring og dermed højere spisekvalitet.
- Perfekt grill- og stegeeffekt.

Ideel til marinerung af alle typer kød - svinekød, oksekød, vildt, fjerkræ, lam og fisk. Gør brug af marinaderne til alle udkæringer, stege, skiver, strimler og tern.



DEKORA®MARILET HVIDLØG/ROSMARIN

Varenr. I02730

Glansmarinade med smag af hvidløg og rosmarin.



DEKORA®MARILET GYROS/HVIDLØG

Varenr. G86610

Glansmarinade med smag af hvidløg, persille, paprika, oregano og timian.



DEKORA®MARILET OLYMP BRILLIANT

Varenr. G86550

Glansmarinade med cremet smag af hvidløg, persille og løg.



SE FLERE GLANS-
MARINADER PÅ SIDE 8-9



PERSILLE PURLØG MARINADE

Varenr. G71900

Glansmarinade med smag af løg, purløg, hvidløg, rosmarin, basilikum, timian, persille og peber.



DEKORA@MARILET COLUMBUS

Varenr. I39720

Glansmarinade med smag af hvidløg, estragon, basilikum og timian.



DEKORA@MARILET KRYDDERSENNEP

Varenr. I91820

Glansmarinade med smag af sennep, paprika, persille, oregano og selleri.



DEKORA@MARILET NORDISK

Varenr. G89780

Glansmarinade med frisk smag af peber, skalotte-løg, ramsløg og tomat.



DEKORA@MARILET BBQ RIBS

Varenr. I37770

Glansmarinade med smag af tomat, røget koriander, paprika, løg, hvidløg og sukker.



DEKORA@MARILET BORDEAUX

Varenr. I39700

Glansmarinade med smag af rødvin, tomat, løg, koriander og peber.



DEKORA@MARILET ATHEN

Varenr. I58810

Glansmarinade med smag af dild, persille, merian og løg.



DEKORA@MARILET JACK W

Varenr. G86620

Glansmarinade med smag af paprika, koriander, peber, chili, hvidløg og whisky.



DEKORA@MARILET MEXICAN FAJITA

Varenr. I37890

Glansmarinade med smag af løg, hvidløg, spidskommen, paprika og chili.



DEKORA@MARILET PAPRIKA SMOKEY

Varenr. G83470

Glansmarinade med smag af hvidløg, peber, røget koriander og paprika.



DEKORA@MARILET HVIDLØG/OREGANO

Varenr. I91170

Glansmarinade med smag af hvidløg, oregano, rosmarin og persille.



DEKORA@MARILET TOMAT/OREGANO

Varenr. G86770

Glansmarinade med smag af tomat, løg, oregano, chili, basilikum og peber.



DEKORA@MARILET INDISK KARRY

Varenr. I37360

Glansmarinade med smag af karry, paprika, løg, persille og tomat.



DEKORA@MARILET RØDVINS BBQ

Varenr. G74260

Glansmarinade med smag af rødvin, løg, hvidløg, chili og paprika.



DEKORA@MARILET RØGET HONNING

Varenr. G86490

Glansmarinade med smag af honning, røget koriander, løg, peber og paprika.



Dekora@Marilet Orange Brilliant

ArtNo: I53180

Glansmarinade med smag af sukker, peber, paprikasnips, muskat og orange.



DEKORA@MARILET PUSZTA

Varenr. G84760

Glansmarinade med smag af paprika, løg, peber, muskat og gurkemeje.



DEKORA@MARILET PEBER/RAMSLØG

Varenr. I90360

Glansmarinade med smag af peber, ramsløg, paprika og løg.



DEKORA@MARILET MANGO/CHIPOTLE

Varenr. G13220

Glansmarinade med sød/stærk røget smag af mango, chili, koriander og hvidløg.



DEKORA@MARILET ZIGEUNER BRILLIANT

Varenr. I56270

Glansmarinade med smag af paprika, peber, løg, persille og hvidløg.



DEKORA@MARILET TEXAS BRILLIANT

Varenr. I58710

Glansmarinade med smag af sennep, chili, koriander, hvidløg, muskatnød og løg.



Grillmester Marinade

Varenr. M4316

Glansmarinade med smag af paprika, kommen, ingefær, koriander, chili, muskat, peber og krydderurter.



MARINADER I REVOLUTIONERENDE EMBALLAGE

Marinaderne har mange anvendelsesmuligheder, og deres iøjnefaldende glanseffekt giver et flot blikfang.

Alle marinaderne er baseret på naturlige ingredienser af olie og udvalgte krydderier. Det giver mulighed for at skabe spændende smagsretninger og præsentationer.

- Elegant glans og farvespil, der skaber mersalgseffekt.
- Velafrundet, ensartet og spændende smag.
- Optimal smagsforbedring og dermed højere spisekvalitet.
- Perfekt grill- og stegeeffekt.

HVORFOR SKAL JEG VÆLGE MARINADER I POSER?

Kunne du tænke dig at arbejdsprocessen med at marinere kød bliver lidt nemmere og mere sikker?

Det vil vi gerne hjælpe dig med. Derfor tilbyder vi nu marinader i en praktisk emballagepose, som er mere hygiejnisk og nemmere at dosere.

Indholdet er med den samme gode kvalitet som du kender. Du behøver ikke at omrøre marinaden inden brug, og du vil opleve, at den giver mindre spild.

FORDELE:

- Ingen krydskontaminering
- Hygiejnisk, posen kan nemt skylles med vand
- Nem og sikker genlukning
- Mindre forbrug / emballage / plast / skrald / svind
- Mindre lagerplads / lagerværdi / spild / beholdning
- Behøver ingen omrøring blot rystes
- Ingen marinade op og ned af kanter
- Nem at dosere, også til 100-200g bæger i betjent disk
- Nyt og bredt sortiment med spændende smage



VARIANTER I 2 KG POSER



DEKORA@MARILET GYROS RØD BRILLIANT Varenr. I56510

Glansmarinade med smag af paprika, koriander, chili, ingefær og urter.



DEKORA@MARILET PROVENCE BRILLANT Varenr. I56230

Glansmarinade med smag af rosmarin, timian, basilikum, purløg, løg, mynte, oregano, gurkemeje og smør.



STEAKHOUSE MARINADE Varenr. I58440

Glansmarinade med smag af paprika, peber, chili, løg og peberfrugt.



DEKORA@MARILET CHILI BRILLIANT Varenr. I03371

Glansmarinade med røget smag af chili, hvidløg, peber, koriander og paprika.



LIQID SPICE KLAR PEBER Varenr. G13060

Transparent glansmarinade med smag af peber og urter.



URTEMARINADE MED SMAG AF HVIDLØG Varenr. I57950

Glansmarinade med smag af krydderurter, smør og hvidløg.



DEKORA@MARILET KRÄUTERBUTTER GRØN BRILLIANT Varenr. I57370

Glansmarinade med smag af persille, hvidløg, løg og smør.



DEKORA@MARILET PUSZTA RØD BRILLIANT Varenr. I56580

Glansmarinade med peberfrugt og en smag af peber, gurkemeje, muskat, chili, bukkehornsfør og løg.



DEKORA@MARILET PIRI PIRI BRILLIANT Varenr. G59830

Glansmarinade med smag af chili, peber, paprika, hvidløg, tomat og persille.



DEKORA@MARILET KARRY BRILLANT Varenr. I56330

Glansmarinade med smag af karry.



DEKORA@MARILET RAMSLØG BRILLIANT Varenr. I51660

Glansmarinade med smag af hvidløg, ramsløg og urter.



DET KREATIVE KØKKEN



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

MOGUNTIA A/S | Agerskallet 50-56 | DK-8920 Randers NV
Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk