

Mainz, 13.09.2023

TASTE YOUR FUTURE WITH THE MOGUNTIA FOOD GROUP!

Die MOGUNTIA FOOD GROUP freut sich bekannt zu geben, dass sie zum aller ersten Mal auf der ANUGA in Köln vertreten sein wird. Vom 07. bis 11. Oktober 2023 wird die internationale Leitmesse der globalen Ernährungsindustrie wieder ihre Türen öffnen und eine internationale Plattform für den Austausch von Ideen, Innovationen und Branchentrends bieten, auf der die Zukunft getestet werden kann.

Als familiengeführtes Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung hochwertiger Lebensmittelprodukte ist der Erfolg ihrer Kunden und Partner für die MOGUNTIA FOOD GROUP eine Hauptmission.

MOGUNTIA überzeugt durch die Entwicklung maßgeschneiderter Produkte und nutzt seine soliden Marktforschungsmethoden, um exakte Kundenpräferenzen, Zielkundensegmente und relevante Umweltfaktoren zu ermitteln. Diese Präzision ermöglicht es uns, Lösungen zu entwickeln, die sich nahtlos an aktuelle und zukünftige Verbrauchertrends ausrichten.

Deshalb ist MOGUNTIA sehr stolz darauf, in diesem Zusammenhang seine neueste Marke und sein innovatives Produktsortiment vorzustellen.

MOGUNTIA FOOD GROUP möchte hiermit offiziell ihre absolute Newcomer Marke vorstellen: **The Spice Lab** - Die glänzend neue Produktreihe, die Ihre Geschmacksknospen auf eine Reise einlädt und Ihre Küche beleben wird.

Mit dem Ziel, die Kreativität in der Küche anzuregen und den Menschen dabei zu helfen, neue Geschmacksrichtungen und Küchen auf einfache Art zu entdecken, bietet The Spice Lab vier verschiedene Kollektionen für jeden Geschmack bzw. jede Geschmackskombination.



SPICE LAB

Pressemitteilung

**Sitz der
Gesellschaft**

MOGUNTIA FOOD GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 Kirchbichl

Tel.: +43 5332 85550
Fax: +43 5332 85550 35

moguntia@moguntia.com
www.moguntia.com

Geschäftsführung:
Johannes Tonauer, Christian Rupp,
Wolfgang Luithlen, Dr. Raphael Leebmann,
Max Grevemeyer, Christoph Fraiß

Landesgericht Innsbruck
FN 186648 h

USt.IdNr.:
DE 342466353
ATU48737700

Commerzbank Osnabrück
IBAN: DE11 2654 0070 0541 0956 00
BIC: COBADEFFXXX

The Spice Lab lanciert eine europäische Neuheit auf den Markt – eine Gewürzmischungen Collection speziell für **AIR FRYER** Gerichte. Ideal für die Zubereitung in Air Fryern werden diese unterschiedlichen Gewürzmischungen eine weitere kulinarische Reise durch die Welt ermöglichen: das mediterrane „*Knoblauch, Zitronen & Kräutersalz*“, das „*Südländische Bratengewürz*“, das „*Chinesische Salz & Pfeffer*“ oder auch das „*Indische Garam Masala*“ sind nur Beispiele der verschiedenen Portionsbeutel für AIR FRYER, die Ihnen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis schenken werden.



The Spice Lab möchte seinen Kunden die Freude beim Essen neu entdecken lassen und sie auf eine Reise voller kulinarischer Erlebnisse schicken.

Marketing & Communication Direktorin **Claire Handley** unterstreicht, dass sich Konsumenten nach neuen Anreizen in der Küche sehnen und andere Geschmäcker entdecken wollen: „Mit The Spice Lab wird die Kreativität in der Küche in vollem Umfang stimuliert und die internationalen Geschmäcker und Innovationen durch qualitativ hochwertige Gewürze für jeden zugänglich gemacht.“

Eine weitere innovative Neueinführung von MOGUNTIA entspricht perfekt dem ANUGA-



Verbrauchertrend **"Plant-Based Protein"**, der die gesundheitsfördernden Eigenschaften pflanzlicher Alternativen hervorhebt - die ideale **Bio-Vegane Basis für Hackfleischprodukte**.

Schnell und einfach zuzubereiten, wird unsere Basis aus hochwertigem rein

pflanzlichem, nährstoffreichem Ackerbohnen- und Erbsenprotein hergestellt und besteht nur aus Eiweißkonzentraten, Stärke und Gewürzen. Sie enthält keine Zusatzstoffe wie E-Nummern oder Methylcellulose – *also 100 % vegan und biologisch!* Die vegane Basis gibt es in vier Geschmacksrichtungen: Klassisch, Gyros, Curry und Italienisch. Sie ist extrem vielseitig und kann für eine Vielzahl von Gerichten verwendet werden, z. B. für Burger-Patties, Spieße, Fleischbällchen oder für eine vegetarische Bolognese-Sauce.

Über MOGUNTIA:

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist ein familiengeführtes Unternehmen in der 4. Generation, welches sich mit einem breiten Produktsortiment auf Gewürze, Marinaden und Saucen spezialisiert hat. Mit mehr als 100 Jahren Erfahrung ist die MOGUNTIA FOOD GROUP ein zuverlässiger Partner für das Fleischer-Handwerk, den LEH, die Fleischwaren- & Lebensmittelindustrie, sowie die Gastronomie. Die Produkte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und sollen die Kreativität in der Küche anregen.

Pressemitteilung

**Sitz der
Gesellschaft**

MOGUNTIA FOOD GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 Kirchbichl

Tel.: +43 5332 85550
Fax: +43 5332 85550 35

moguntia@moguntia.com
www.moguntia.com

Geschäftsführung:
Johannes Tonauer, Christian Rupp,
Wolfgang Luithlen, Dr. Raphael Leebmann,
Max Grevemeyer, Christoph FraiB

Landesgericht Innsbruck
FN 186648 h

USt.IdNr.:
DE 342466353
ATU48737700

Commerzbank Osnabrück
IBAN: DE11 2654 0070 0541 0956 00
BIC: COBADEFFXXX