

## Effiziente Starterkulturen

### Mit ihren brandneuen Entwicklungen präsentiert sich die MOGUNTIA FOOD GROUP einmal mehr als kompetenter Partner der Industrie

Kaum ein Bereich in der Lebensmittelforschung ist so komplex wie das Thema Starterkulturen.

Die Komplexität der passenden Mikroorganismenstämme erfordert jahrelange Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie Praxistests.

Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bereich der Forschung, Entwicklung sowie der eigenen Produktion und dem Vertrieb von Starterkulturen ist die Moguntia Food Group kompetenter Partner der Wurst- und Fleischindustrie für diesen anspruchsvollen Bereich. Durch die Anwendung von Starterkulturen lässt sich die Produktion von streichfähigen und schnellgereiften Produkten nicht nur standardisieren, sondern auch sicherer gestalten.

Die Moguntia Food Group bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion der Starterkulturen mit ihrem Angebot an passenden Reife- und Würzmischungen. „Dadurch profitieren unsere Kunden von effizienten Prozessen, maximaler Produktsicherheit und maßgeschneiderten Lösungen, die optimal auf ihre Bedürfnisse und Prozesse zugeschnitten sind“, erklärt Konrad Höffmann, Business-Manager für den Bereich Starterkulturen, und ergänzt: „unsere Starterkulturen verleihen der Wurst ein harmonisches Geschmacksprofil, auch dann, wenn Tempo gefragt ist“.

Konrad Höffmann fasst die Hauptvorteile für den Einsatz von Starterkulturen wie folgt zusammen:

- Erhöhung der Produktsicherheit (Reduktion hygienischer Risiken)
- Erhöhung der Produktqualität (sensorische Qualität)
- Steuerung des Fermentierungsprozesses
- Verhinderung von Fehlfabrikationen



Die Moguntia Food Group mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich bietet eine bedarfsgerechte Auswahl an effizienten Starterkulturen, mit denen sich Textur, Stabilität, Aroma und Haltbarkeit der Rohwurst gezielt steuern lassen.

Auch die brandneuen Starterkulturen zeugen von der jahrelangen Erfahrung im Bereich der Entwicklung und Produktion von Starterkulturen und sind auf verschiedenste Kundenbedürfnisse zugeschnitten:

- **MildSTART® FB-CA4**
- **PrestoSTART® FF-CS2**
- **PökelSTART® CB-CA2**
- **MouldSTART® PN**

In der neuen Broschüre zum Thema Starterkulturen gibt die familiengeführte Unternehmensgruppe nicht nur einen guten Überblick über ihr umfangreiches Sortiment an Starterkulturen, sondern auch über deren unterschiedliche Charakteristiken und Anwendungsbereiche.

Wir beraten Sie gern – auch zu den passenden Reife- und Würzmischungen:



#### **MOGUNTIA WERKE Gewürzindustrie GmbH**

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz

Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658

E-Mail: [moguntia@moguntia.de](mailto:moguntia@moguntia.de)

#### **INDASIA Gewürzwerk GmbH**

Malberger Straße 19 • D-49124 Georgsmarienhütte

Tel. +49 5401 33 70 • Fax +49 5401 337 77

E-Mail: [customerservice@indasia.de](mailto:customerservice@indasia.de)

