

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Fish**



Wir veredeln Lebensmittel.

# M-TEC® REIFEMITTEL

## 1-A-MATJES IN NUR 3 BIS 4 TAGEN

Für jeden Geschmack das passende Präparat: Ob sehr zarte Matjes für das typische Matjes-Brötchen, Matjes mit einer festeren Konsistenz für Salate oder ein mild-würziger, mit rote Beete eingefärbter, typisch nordischer Matjes.

M FOOD GROUP® bietet Reifemittel nach kundenindividuellen Anforderungen sowie mit oder ohne Glutamat.

Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
16.10003	<b>M-TEC® Matie Star LS</b>	Säurereifer für Heringe	Heringslappen oder-filets	Zur Herstellung von zarten Heringslappen nach Matjesart mit typischer Note und festem Biss	25 g/kg Fisch
16.10004	<b>M-TEC® Matie Star</b>	Säurereifer für Heringe	Heringslappen oder-filets	Zur Herstellung von zarten Heringslappen nach Matjesart mit charakteristischem Geschmack und weichem Biss	25 g/kg Fisch
16.10005	<b>M-TEC® Nordic Matie Star</b>	Säurereifer für Heringe	Heringslappen oder-filets	Kombinationsreifer für Matjes nordischer Art mit leichter Rotfärbung und würzigem Geschmack	25 g/kg Fisch
16.10006	<b>M-TEC® Pollack Star</b>	Reifemittel für Fisch	Seelachsschnitzel in Öl	Für eine sichere Reifung und einen mild salzigen Geschmack	10–20 g/kg Fisch zur Trocken- oder Nasssalzung
16.10007	<b>M-TEC® Matie Herbs Star</b>	Säurereifer für Heringe	Heringslappen oder-filets	Kombinationsreifer für Matjes mit einer unverkennbaren Kräuternote	35 g/kg Fisch
16.10008	<b>M-TEC® Matie Smoke Star</b>	Säurereifer für Heringe	Heringslappen oder-filets	Kombinationsreifer für Matjes mit einer charakteristischen Rauchnote	26 g/kg Fisch





# **M-BLEND®** **WÜRZUNGEN, DEKORE,** **RAUCHAROMEN, PANADEN** **UND ÖLE**

## **OPTISCHE UND GESCHMACKLICHE HIGHLIGHTS FÜR FISCH & MEERESFRÜCHTE**

Die M FOOD GROUP® bietet ein breit gefächertes Programm an Fischgewürzen an. Egal ob klassisch, fruchtig-frisch, scharf oder mit einer ausgefallenen BBQ Note. Optisch wie geschmacklich ausgereifte Dekorgewürze zur Fischveredelung stehen zur Auswahl und können bei Bedarf kundenindividuell weiterentwickelt werden. Ausgewogene Raucharomen für z.B. Rauchmatjes komplettieren das umfangreiche M FOOD GROUP® Sortiment. Auch für eine typische Fischzubereitung, die eine Farbgebung erfordert, wie z.B. der „nordische Matjes“ bietet M FOOD GROUP® entsprechende Farben – flüssig oder pulverförmig – an.



Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
16.20001	<b>M-BLEND® Garlic Oil Star</b>	Öl	Knoblauchöl, Salatherstellung	Intensives Knoblaucharoma mit charakteristischem Geschmack	Öl: 3–5 g/Liter Mayonnaisen: 2 g/kg
16.20003	<b>M-BLEND® WM Stralsund Star</b>	Würzung	Zum Mehlieren, Grillen, Braten, Frittieren und Kochen	Universalgewürzmischung mit kräftiger Note, ideal für alle Seafoodarten, mit Sichtkräutern	8–24 g/kg Fisch, 16 g/kg Garnelen in Öl, je nach Geschmack
16.20004	<b>M-BLEND® WM Stralsund Ex Star</b>	Würzung	Zum Mehlieren, Grillen, Braten, Frittieren und Kochen	Universalgewürzmischung mit kräftiger Note, ideal für alle Seafoodarten, mit Sichtkräutern	8–24 g/kg Fisch, 16 g/kg Garnelen in Öl, je nach Geschmack
16.20006	<b>M-BLEND® WM Neapel Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Süßlich-fruchtig, würzig, nach Tomate, mit Sichtkräutern	46 g/kg
16.20007	<b>M-BLEND® WM Texel Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Typische BBQ-Note: vollmundig aromatisch, süßlich, tomatig-rauchig	54 g/kg
16.20010	<b>M-BLEND® WM Friesland Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Frische Note, nach Ingwer und Zitrone, leicht säuerlich-süßlich, mit Sichtkräutern	39 g/kg
16.20012	<b>M-BLEND® WM Bangkok Star</b>	Würzung	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Feurig scharf nach Chili und etwas Knoblauch	41 g/kg
16.20013	<b>M-BLEND® Decor Onion Mustard</b>	Dekor	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Dekorgewürz bestehend aus Grobbestandteilen mit Senfsaat und Zwiebel	Je nach Verwendung
16.20014	<b>M-BLEND® Decor Green Mint</b>	Dekor	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Dekorgewürz bestehend aus Grobbestandteilen mit Zwiebel, Paprika, Petersilie und Minze	Je nach Verwendung
16.20015	<b>M-BLEND® Decor Ramsons Pepper</b>	Dekor	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Dekorgewürz bestehend aus Grobbestandteilen mit Pfeffer, Paprikagranulat und Bärlauch	Je nach Verwendung
16.20016	<b>M-BLEND® Decor Mixed Pepper</b>	Dekor	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Dekorgewürz bestehend aus Grobbestandteilen mit buntem Pfeffer	Je nach Verwendung
16.20017	<b>M-BLEND® Matie Red Star</b>	Würzung	Topnote für Säurereifer	Würzmischung für Matjes nordischer Art mit leichter Rotfärbung und würzigem Geschmack	10 g/kg
16.20018	<b>M-BLEND® Decor Mixed Herbs</b>	Dekor	Garnieren von geräucherten Fischprodukten	Dekorgewürz bestehend aus Grobbestandteilen mit verschiedenen Kräutern wie Schnittlauch, Bärlauch, Majoran und Petersilie	Je nach Verwendung
16.20019	<b>M-BLEND® WM Amsterdam Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Würzig, pfeffrig, mit Paprika- und Knoblauchgranulat sowie grobkörnigem Salz und Sichtkräutern	15 g/kg
16.20021	<b>M-BLEND® WM Boston Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Leicht würzige, aromatische Mischung, nach Paprika, Dill, Lorbeer und Zitrone	12 g/kg
16.20022	<b>M-BLEND® WM Oslo Star</b>	Würzung	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Würzig-aromatisch, mit vielen Kräutern wie Petersilie, Rosmarin, Basilikum und Dill	12 g/kg
16.20024	<b>M-BLEND® WM Emden Star</b>	Aroma	Ideal zum Grillen, Braten, Backen und Frittieren	Frisch, aromatisch, leicht süßlich nach Zwiebel, Zitrone, Rosmarin und etwas Pfeffer	je nach Verwendung
16.20025	<b>M-BLEND® Smoke Star WS</b>	Aroma	Für Seelachsschnitzel und Matjes	Wasserlösliches Raucharoma	je nach Verwendung
16.20026	<b>M-BLEND® Smoke Star OS</b>	Aroma	Für Seelachsschnitzel und Matjes	Öllösliches Raucharoma	je nach Verwendung
16.20027	<b>M-BLEND® Smoke Star WO</b>	Aroma	Für Seelachsschnitzel und Matjes	Wasser- und öllösliches Raucharoma	je nach Verwendung

# M-SAFE® HALTBARKEITSMITTEL

## FRISCHE AUF GANZER LINIE

Zur Haltbarkeitsverlängerung von Garnelen in Lake bietet die M FOOD GROUP® verschiedene Konservierungsmittel mit unterschiedlichen Zuckerdosierungen sowie mit und ohne Glutamat an.

Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
16.30001	<b>M-SAFE® Fresh Star Liquid</b>	Haltbarkeits- & Frisch-haltemittel	Waschbad für Fisch und Gemüse	Für eine Senkung des Wachstums aller Bakterien und langanhaltender Frische des Produktes, keine Deklaration auf dem Endprodukt	1 % im Waschbad
16.30003	<b>M-SAFE® Fresh Star</b>	Haltbarkeits- & Frisch-haltemittel	Waschbad für Fisch und Gemüse	Für eine Senkung des Wachstums aller Bakterien und langanhaltender Frische des Produktes, keine Deklaration auf dem Endprodukt	1 % im Waschbad
16.30004	<b>M-SAFE® Prawn Star</b>	Haltbarkeits-mittel	Für Seafoodprodukte in Öl	Kombinationspräparat mit einer leicht würzigen Geschmacksnote	35 g/kg Seafood
16.30006	<b>M-SAFE® Seafood Star oZ</b>	Aufgusslake	Zum Einlegen von Seafood	Seafoodlake mit Konservierung, ohne Süße	15 g/l Lake
16.30008	<b>M-SAFE® Stable Star</b>	Haltbarkeits- & Frisch-haltemittel	Zur Haltbarmachung von Fisch, Seafood und Feinkostprodukten	Haltbarkeits- und Frischhaltemittel für Fisch, Seafood und Feinkostprodukte	10 g/kg Fisch
16.30009	<b>M-SAFE® Potassium Sorbate Star</b>	Haltbarkeits- & Frisch-haltemittel	Zur Haltbarmachung von Fisch, Seafood und Feinkostprodukten	Haltbarkeits- und Frischhaltemittel für Fisch, Seafood und Feinkostprodukte	Je nach Verwendung
16.30010	<b>M-SAFE® Sodium Benzoate Star</b>	Haltbarkeits- & Frisch-haltemittel	Zur Haltbarmachung von Fisch, Seafood und Feinkostprodukten	Haltbarkeits- und Frischhaltemittel für Fisch, Seafood und Feinkostprodukte	Je nach Verwendung





## M-COLOUR<sup>®</sup> FARBSYSTEME

Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
16.40001	<b>M-COLOUR<sup>®</sup> Paprika-OR Star</b>	Farbe	Zum Einfärben von Soßen, Mayonnaisen, Dressings und Öl	Für ein farbintensives Orangerot	Öl: 2 g/Liter, Mayonnaisen: 3-5 g/kg
16.40002	<b>M-COLOUR<sup>®</sup> Red Beet P Star</b>	Farbe	Zum Färben von Salaten und Heringsfilets	Rote Beete Pulver mit typischer Rotfärbung	3-7 g/l Garbad
16.40003	<b>M-COLOUR<sup>®</sup> Pollack Orange Star</b>	Farbe	Zum Einfärben von Seelachsschnitzeln in Öl	Hochdosierte Farbkombination mit intensivem Rotton	1 g/l Farbbad
16.40005	<b>M-COLOUR<sup>®</sup> Curcuma P Star</b>	Farbe	Zum Einfärben von Ölen und Salaten	Farbintensives gelbes öllösliches Produkt	Soßen: 3-5 g/l Öl: 2 g/l Mayonnaisen: 4 g/kg

## M-MULSION<sup>®</sup> EMULGATOR

Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
16.50001	<b>M-MULSION<sup>®</sup> Emulsifier Star</b>	Emulgatoren	Für Saucen, Dips und Mayonnaisen	Basispräparat für die Herstellung von Saucen, Dips und Mayonnaisen in verschiedenen Geschmacksrichtungen	26 g/kg



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



**DOWNLOAD  
CENTER**



**M FOOD GROUP® GmbH**

 Rienshof 2  
D-49439 Steinfeld-Mühlen  
Germany

 +49 5492 55700-100

 [info@m-foodgroup.de](mailto:info@m-foodgroup.de)

 [www.m-foodgroup.de](http://www.m-foodgroup.de)

