

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY

# UNSER KNOW-HOW



Wir veredeln Lebensmittel. Auf natürliche Weise.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR /Meat /Milk & Cheese /Veggie & Fresh /Fish

# ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

## STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Die M-CULTURE® Produktreihe bietet mikrobiologische Lösungen für fermentierte und nicht-fermentierte Fleisch- und Wurstwaren, für die Herstellung von Milchprodukten sowie für die Käseherstellung oder auch zum Schutz für Lachsprodukte.

## WÜRZUNGEN, DEKORE & GEWÜRZE

Bei der Herstellung werden alle Komponenten durch Hochleistungs-Mischanlagen vermengt. Dabei ist fast jeder individuellen Geschmacksrichtung denkbar – auch in Bio-Qualität und frei von Gentechnik.

## STABILISATOREN & EMULGATOREN

Egal ob für Wurst, Dairy Produkte, Soßen, Dressings, vegane und vegetarische Produkte: Die M-MULSION® Reihe steht für individuelle Mischungen aus emulgierenden und strukturgebenden Komponenten.

## HALTBARKEITS-LÖSUNGEN

M-ProTec ist der Begriff für sichere Lebensmittel durch die M FOOD GROUP®. Das Shelf-life Label vereint die etablierten Produktlinien M-CULTURE® und M-SAFE® und steht für maximale Sicherheit, verlängerte Produkthaltbarkeit und -frische.



# UNSER GANZHEITLICHER ANSATZ



## HISTORIE

Hervorgegangen ist die M FOOD GROUP® aus der **Meat Cracks®**, die seit nunmehr 20 Jahren passgenaue Lösungen für Fleisch- und Wurstwaren entwickelt.



## ÜBER UNS

Zu den Schwerpunkten zählt die **Entwicklung, Produktion und der Vertrieb** von Starter- und Schutzkulturen, funktionellen Additiven wie Stabilisatoren sowie Würzungen.



## SERVICE

Wenn es darum geht, Lebensmittel natürlich zu veredeln, können wir unsere Kunden tatkräftig **von der ersten Idee bis zum marktreifen Produkt** begleiten.



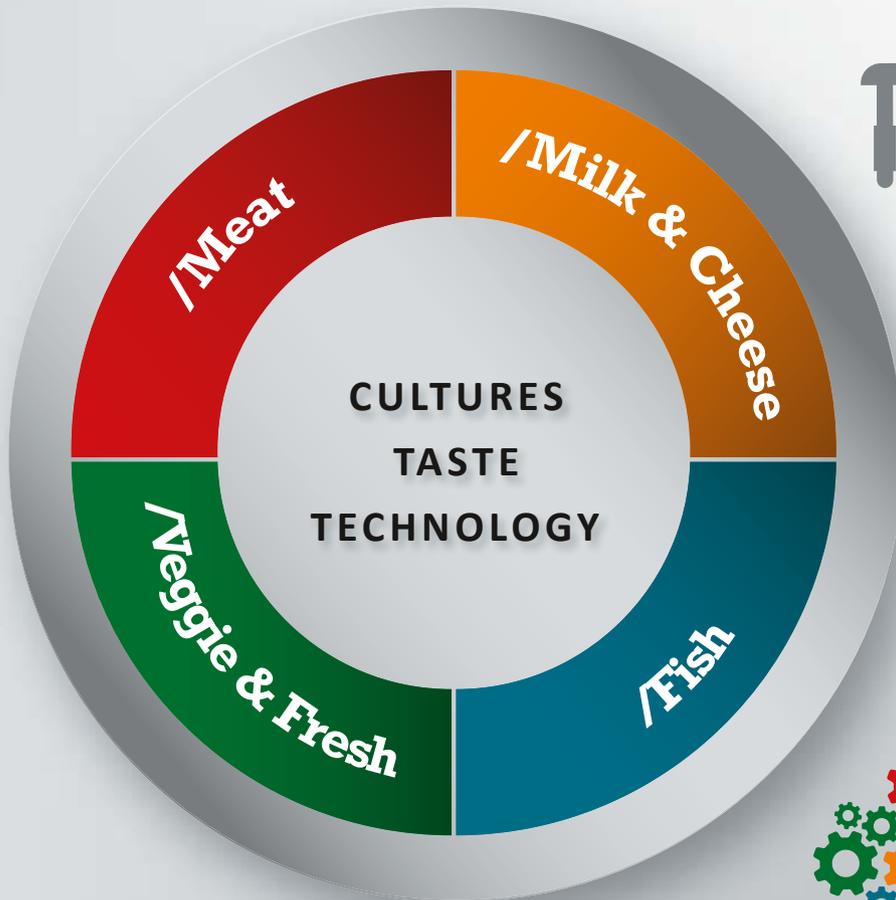
## LÖSUNGEN

Dabei ist das Unternehmen vollumfänglich auf **Lösungen für die Lebensmittel-industrie spezialisiert.**



## QUALITÄT

Mit erfahrenen Experten und innovativen Speziallösungen verschafft die M FOOD GROUP® seinen Kunden weltweit einen **echten Technologievorsprung bei maximaler Qualität.**



## COMPETENCE UNITS

### CULTURES

Starter- & Schutzkulturen

### TASTE

Würzungen & funktionellen Additiven wie Stabilisatoren

### TECHNOLOGY

Forschungs- & Entwicklung an innovativen Produkten und Technologien, die Ihre Lebensmittel noch besser machen.



## BUSINESS UNITS

Mittlerweile umfasst das Portfolio neben Lösungen für Fleisch und Wurst auch maßgeschneiderte Produkte für Fisch- und Veggie-Produkte, Obst und Gemüse sowie Milch und Käse.

Wir veredeln Lebensmittel. Auf natürliche Weise.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY

**M**®  
**Food Group**



**M FOOD GROUP® GmbH**

📍 Rienshof 2  
D-49439 Steinfeld-Mühlen  
Germany

☎ +49 5492 55700-100

✉ info@m-foodgroup.de

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



S322