

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Veggie**



Wir veredeln Lebensmittel.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



Die langjährige Expertise im Bereich Zusatzstoffe und Gewürze sowie der Fleischverarbeitung versetzt unsere Experten in die Lage, den Herstellern zu sicheren, absatzstarken pflanzenbasierten Alternativen zu verhelfen und gleichzeitig auf unnötige Zusatzstoffe zu verzichten.

Wir unterstützen Sie dabei, wenn es darum geht, die Frische Ihrer Produkte bis zur Gabel des Verbrauchers zu optimieren.



## INHALT

<b>NEU</b> Vegane Feinkostsalate .....	4
Hackprodukte .....	6
M-CULTURE <sup>®</sup> Safe vegan .....	8
Rohwurst.....	10
Convenience .....	12
Haltbarkeit .....	13
Rohstoffe .....	13
Bio-Vegetarische Produkte.....	14

**NEU**



# VEGANE FEINKOSTSALATE

## UNSER NEUES TRIO

Vegane Feinkostsalate nach Art Fleischsalat, Eiersalat und Geflügelsalat

**Veganer Genuss.** Klassische Feinkostsalate neu aufgelegt. Ob Fleisch-, Geflügel- oder Eiersalat – die M FOOD GROUP® präsentiert ein Konzept für das vegane Pendant. Auf Basis einer pflanzlichen Salatmayonnaise ist die Herstellung von verschiedenen veganen Salaten möglich – ohne Verzicht auf den cremig, deftigen Geschmack.

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Anwendung	Beschreibung
52.01997	<b>M-BLEND® V Salatmayonnaise</b>	Stabilisierung + Würzung	Vegane Feinkost	Basissoße für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat zur Herstellung von veganer Salatmayonnaise mit 50 % Fett</li> <li>– Combi-Präparat inkl. Technologie, Geschmack und Haltbarkeit</li> <li>– Auf Basis von Erbsenprotein</li> <li>– Abgerundet mit feiner Ei-Note auf Basis natürlicher Aromen</li> <li>– Grundbasis für vegane Feinkostsalate</li> </ul>

## ZUDEM FÜR VEGANEN FLEISCHSALAT

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Anwendung	Beschreibung
51.01003	<b>M-CUT® V Fleischsalat-grundlage</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegane Feinkost	Fleischsalatgrundlage für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat zur Herstellung von veganer Fleischsalatgrundlage</li> <li>– Combi-Präparat inkl. Technologie, Geschmack und Farbgebung</li> <li>– Typischer Fleischwurstgeschmack</li> <li>– Mit Erbsenprotein</li> <li>– Ohne Zusatz von Allergenen</li> </ul>
56.00305	<b>M-XTRA® V Fleischsalat</b>	Würzung		Top-Würzung für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat als zusätzliche Würzung für M-BLEND® V Salatmayonnaise</li> <li>– Für eine typische Geschmacksabrundung nach Art Fleischsalat</li> <li>– Zur ergänzenden Stabilisierung</li> </ul>



## ZUDEM FÜR VEGANEN EIERSALAT

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Anwendung	Beschreibung
10.00188	<b>M-TEC® V Eiweiß</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegane Feinkost	Eiweiß für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat zur Herstellung von veganem Eiweiß</li> <li>– Combi-Präparat inkl. Technologie und Geschmack</li> <li>– Typischer Ei-Geschmack durch natürliches Aroma</li> <li>– Ohne Zusatz von Allergenen</li> </ul>
10.01183	<b>M-TEC® V Eigelb Medium 2237</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe		Eigelb für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat zur Herstellung von veganem Eigelb</li> <li>– Combi-Präparat inkl. Technologie, Geschmack und Farbgebung</li> <li>– Typischer Ei-Geschmack durch natürliches Aroma</li> <li>– Auf Basis von Ackerbohnenprotein</li> <li>– Ohne Zusatz von Allergenen</li> </ul>
56.00306	<b>M-XTRA® V Eiersalat</b>	Würzung		Top-Würzung für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat als zusätzliche Würzung für M-BLEND® V Salatmayonnaise</li> <li>– Für eine typische Geschmacksabrundung nach Art Eiersalat</li> <li>– Zur ergänzenden Stabilisierung</li> <li>– Ohne Zusatz von Allergenen</li> </ul>
48.95700	<b>Schnittlauchröllchen</b>	Rohstoff		Dekor für vegane Feinkostsalate	– Dekor für veganen Eiersalat

## ZUDEM FÜR VEGANEN GEFLÜGELSALAT

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Anwendung	Beschreibung
48.10896	<b>TVP Pea Protein Chunks</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegane Feinkost	Hähnchenwürfel für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparate zur Herstellung einer veganen Hähnchenbasis</li> <li>– Einfache Herstellung im Darm</li> <li>– Typischer Hähnchengeschmack durch natürliches Aroma</li> <li>– Geschmackliche Abrundung durch Fermentation unter Kühlung</li> <li>– Texturat auf Erbsenbasis</li> </ul>
56.00307	<b>M-XTRA® V Hähnchenwürfel</b>				
43.11005	<b>M-CULTURE® Safe Vegan</b>				
52.01998	<b>M-BLEND® V Hähnchenwürfel</b>				
56.00308	<b>M-XTRA® V Geflügelsalat</b>	Würzung		Top-Würzung für vegane Feinkostsalate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präparat als zusätzliche Würzung für M-BLEND® V Salatmayonnaise</li> <li>– Für eine typische Geschmacksabrundung nach Art Geflügelsalat</li> <li>– Zur ergänzenden Stabilisierung</li> <li>– Ohne Zusatz von Allergenen</li> </ul>

# HACKPRODUKTE

## HACKBÄLLCHEN

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00148	<b>M-MULSION® Hackbällchen Veggie Style</b>	Stabilisierung + Farbe	Vegan	M-MULSION® Hackbällchen Veggie Style ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung und Farbgebung von veganen Hackbällchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– allergenfrei</li> <li>– auf Basis von Erbse und Kartoffelstärke</li> <li>– ohne Hefeextrakt</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>
52.02061	<b>M-BLEND® Tikka Masala 2042 Veggie Style</b>	Würzung		M-BLEND® Tikka Masala 2042 Veggie Style ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung von veganen Hackbällchen	
52.02056	<b>M-BLEND® Jalapeno 2042 Veggie Style</b>	Würzung		M-BLEND® Jalapeno 2042 Veggie Style ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung von veganen Hackbällchen	

## BURGER

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00188	<b>M-MULSION® Stabi Plant Burger</b>	Stabilisierung	Vegan	M-MULSION® Stabi Plant Burger ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung von veganen Burgern	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– allergenfrei</li> <li>– auf Erbsenbasis</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>
52.01700	<b>M-BLEND® Plant Burger F&amp;C 1949</b>	Würzung + Farbe		M-BLEND® Plant Burger F&C 1949 ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung und Farbgebung von veganen Burgern	

## VIELFÄLTIG EINSETZBAR

Die M FOOD GROUP® präsentiert ein System zur Herstellung von veganem Hackfleisch, welches in Struktur, Optik und Geschmack mit seinem fleischlichen Pendant durchaus zu vergleichen ist.

Ob Frikadellen, Burger, Aufläufe oder Saucen – Hack passt immer.



## HACK

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00805	<b>M-MULSION® Vegan Hack Stabi 240</b>	Stabilisierung	Vegan	M-MULSION® Vegan Hack Stabi 240 ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung von veganem Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– allergenfrei</li> <li>– auf Erbsenbasis</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>
52.01720	<b>M-BLEND® Vegan Hack Taste 240</b>	Würzung + Farbe		M-BLEND® Vegan Hack Taste 240 ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung und Farbgebung von veganem Hackfleisch	

## BIO-VEGANES HACK

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00203	<b>M-MULSION® BIO Stabi V Hack</b>	Stabilisierung	Bio-Vegan	M-MULSION® BIO Stabi V Hack ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung von bio-veganem Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Erbsenbasis</li> </ul>
52.01986	<b>M-BLEND® BIO V Hack WM</b>	Würzung + Farbe		M-BLEND® BIO V Hack WM ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung und Farbgebung von bio-veganem Hackfleisch	

## FRIKADELLE

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
52.00750	<b>M-BLEND® Vrikadelle</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegan	M-BLEND® Vrikadelle ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von veganen Frikadellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Erbsenbasis</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>

## SAFTIG, LOCKER UND LECKER:

Für die Herstellung von veganen Hackprodukten mit fleischähnlicher Struktur, sehr ansprechender Optik und ausgereiftem Geschmack stellt die M FOOD GROUP® abgestimmte Kombi- oder 2-Komponenten-Präparate vor.

Mediterran, Natur oder Chili: Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Auf Basis der höchst funktionellen Kombipräparate ist die Kreation fast jeder kundenindividuellen Geschmacksrichtung denkbar.





# M-CULTURE® VEGAN

## SCHUTZKULTUR FÜR VEGANE LEBENSMITTEL

Vegane Lebensmittel auf Pflanzenproteinbasis sind ein Mega-Trend der letzten Jahre. Diese Produkte schmackhaft und lange frisch zu halten, ist für viele Hersteller eine wichtige Herausforderung. Gasbildende Mikroorganismen ebenso wie unerwünschte Milchsäurebakterien stellen bei frischen pflanzenbasierten Lebensmitteln häufig ein Problem dar.

Wir haben die Lösung, um Ihre veganen Lebensmittel zu schützen: M-CULTURE® Safe Vegan. Die neue Schutzkultur beeinflusst die Mikroflora des Produktes positiv und bietet so einen wirksamen Schutz. Durch ihre einzigartigen mikrobiologischen und enzymatischen Eigenschaften verleiht die Kultur dem Produkt eine langlebige Frische und reduziert bei Produkten auf Basis von Erbsenprotein den unangenehmen, bohnenartigen Off-Flavour.



### M-CULTURE® SAFE VEGAN:



...bietet Schutz für vegane Lebensmittel auf Basis von Erbsenprotein



...ist substratspezifisch



...ist ideal für nicht fermentierte, frische Produkte



...beeinflusst die Mikroflora des Produktes positiv



...verbessert die Sensorik



...gilt als Lebensmittelzutat



...ist biologisch





Art.-Nr.	Name	Zusammensetzung	Anwendung	Abpackungen
43.11005	<b>M-CULTURE® Safe Vegan</b>	• L carnosum	– Besonderer Schutz für alle frischen veganen Fleischersatzprodukte auf Erbsenbasis durch Verdrängungseffekt – Gibt dem Produkt Frische und reduziert den typischen Bohnen-Geschmack	20 g (für 100 kg)
43.11010	<b>M-CULTURE® plant LEG MA</b>	• Lb plantarum	– Für fermentierte Pflanzenbasierte Produkte (z.Bsp. veganen Rohwürsten) – Bevorzugt für den Einsatz von Erbsenbasierten Produkten – Off Flavour Reduktion – Leichte bis starke Säurebildung je nach Temperaturführung	20 g (für 100 kg)



Challenge Studie mit *Leuconostoc carnosum*: Veganes Hack auf Basis von Erbsenprotein, Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI FOOD PROTECTION ApS, Aarhus, Dänemark



# ROHWURST

## SUCUK

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00187	<b>M-MULSION® Meat Replacer Sucuk</b>	Stabilisierung + Farbe	Vegan	M-MULSION® Meat Replacer Sucuk ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung eines Fleischersatzes für vegane Sucuk	– auf Basis von Kartoffelstärke und Sojaprotein
15.00184	<b>M-MULSION® Fat Replacer 2042</b>	Stabilisierung		M-MULSION® Fat Replacer 2042 ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung eines Fettersatzes für vegane Sucuk	
15.00185	<b>M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042</b>	Stabilisierung		M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042 ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung des Fettersatzes für vegane Sucuk	
52.00545	<b>M-BLEND® Vegane Sucuk</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe		M-BLEND® Vegane Sucuk ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von veganer Sucuk	– ohne Glutamat



## CHORIZO

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00186	M-MULSION® Meat Replacer Chorizo	Stabilisierung + Farbe	Vegan	M-MULSION® Meat Replacer Chorizo ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung eines Fleischersatzes für vegane Chorizo	– auf Basis von Kartoffelstärke und Sojaprotein
15.00184	M-MULSION® Fat Replacer 2042	Stabilisierung		M-MULSION® Fat Replacer 2042 ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung eines Fettersatzes für vegane Chorizo	
15.00185	M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042	Stabilisierung		M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042 ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung des Fettersatzes für vegane Chorizo	
52.00571	M-BLEND® Vegane Chorizo 2051	Stabilisierung + Würzung + Farbe		M-BLEND® Vegane Chorizo 2051 ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von veganer Chorizo	– ohne Glutamat





# CONVENIENCE

## SCHNITZEL & NUGGETS

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
52.03046	<b>M-BLEND® Veat Textur</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegan	M-BLEND® Veat Textur ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von veganen Schnitzeln oder Nuggets	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Basis von Weizenmehl</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>
48.10715	<b>Breadcrumbs PF 1000</b>	Panade		Breadcrumbs PF 1000 ist ein frei fließendes Granulat zum Panieren von verschiedenen Produkten	

## KEBAB

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00174	<b>M-MULSION® Vebab</b>	Stabilisierung	Vegan	M-MULSION® Vebab ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung von veganem Döner – gut für Drehspießprodukte geeignet	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Basis von Erbse</li> <li>– allergenfrei</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>
52.00793	<b>M-BLEND® Vebab</b>	Würzung + Farbe		M-BLEND® Vebab ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung und Farbgebung von veganem Döner	

## ADANA KEBAB

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
52.01324	<b>M-BLEND® Adana Kebab Veg.</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Vegan	M-BLEND® Adana Kebab Veg. ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von veganen Adana Kebab Spießen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Basis von Erbse</li> <li>– allergenfrei</li> <li>– ohne Glutamat</li> </ul>

## GYROS

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
15.00177	<b>M-MULSION® Vyros</b>	Stabilisierung	Vegan	M-MULSION® Vyros ist ein pulverförmiges Präparat zur Stabilisierung von veganem Gyros – gut für vorgeschnittene Produkte geeignet	– ohne Glutamat
52.00794	<b>M-BLEND® Vyros</b>	Würzung + Farbe		M-BLEND® Vyros ist ein pulverförmiges Präparat zur Würzung und Farbgebung von veganem Gyros	

## CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR /VEGGIE

Vegane und vegetarische Alternativen zu Fleisch oder Fisch haben in den vergangenen Jahren ein sehr starkes Wachstum zu verzeichnen, denn immer mehr Menschen reduzieren ihren Fleisch- und Wurstkonsum, obwohl sie den deftigen Geschmack eigentlich mögen.

Wir unterstützen Sie dabei, wenn es darum geht, für die Verbraucher attraktive Produkte zu entwickeln, die in dem Trendmarkt Aufmerksamkeit erhalten und konkurrenzfähig sind.



## HALTBARKEIT

Art.-Nr.	Name	Merkmal	Beschreibung
58.00015	<b>M-SAFE® CLAA 12</b>	Vegan	M-SAFE® CLAA 12 ist ein pulverförmiger Frischhalter auf Basis Laktat-Acetat
58.45426	<b>M-SAFE® Lactal 2010</b>	Vegan	M-SAFE® Lactal 2010 ist ein flüssiger Frischhalter auf Basis Laktat-Acetat
58.45436	<b>M-SAFE® BG 60</b>	Vegan	M-SAFE® BG 60 ist ein pulverförmiger Frischhalter auf Basis Acetat-Citrat
58.80014	<b>M-SAFE® V 5</b>	Vegan	M-SAFE® V 5 ist ein pulverförmiger Frischhalter auf Basis von Essig
48.38000	<b>M-SAFE® BIO V-LQ</b>	Bio-Vegan	M-SAFE® BIO V-LQ ist ein flüssiger Frischhalter auf Basis von Bio-Branntweinessig
48.38100	<b>M-SAFE® BIO V-P</b>	Bio-Vegan	M-SAFE® BIO V-P ist ein pulverförmiger Frischhalter auf Basis von Bio-Branntweinessig

## ROHSTOFFE

Art.-Nr.	Name	Merkmal	Beschreibung	Dosierung
48.00892	<b>TVP Wheat Protein</b>	Vegan	TVP Wheat Protein ist ein Trockentexturat auf <b>Weizenbasis</b> zur Verwendung in Back- und Fleischwaren sowie für vegetarische und vegane Produkte	je nach Verwendung
48.10855	<b>TVP Pea Protein</b>	Vegan	TVP Pea Protein ist ein Trockentexturat auf <b>Erbisenbasis</b> zur Verwendung in Back- und Fleischwaren sowie für vegetarische und vegane Produkte	
48.10896	<b>TVP Pea Protein Chunks</b>	Vegan	TVP Pea Protein Chunks ist ein Trockentexturat auf <b>Erbisenbasis</b> zur Verwendung in Back- und Fleischwaren sowie für vegetarische und vegane Produkte	
48.99710	<b>TVP Soy Protein</b>	Vegan	TVP Soy Protein ist ein Trockentexturat auf <b>Sojabasis</b> zur Verwendung in Back- und Fleischwaren sowie für vegetarische und vegane Produkte	
48.10856	<b>TVP Pea-/ Fababean Organic</b>	Bio-Vegan	TVP Pea-/Fababean Organic ist ein Trockentexturat auf <b>Basis von Erbse und Ackerbohne</b> zur Verwendung in Back- und Fleischwaren sowie für vegetarische und vegane Produkte	



### SCHON GEWUSST ...

Um bei pflanzenbasierten Alternativen eine fleischähnliche Textur zu erhalten, werden Proteintexturate eingesetzt. Diese texturierten Pflanzenproteine – kurz TVP (= textured vegetable protein) – werden mittels Extrusion, also einer mechanischen Modifikation, in eine fleischähnliche Struktur gebracht. Am häufigsten werden Soja-, Erbsen- und Weizenproteine als pflanzenbasierte Proteinquelle eingesetzt.

# BIO-VEGETARISCHE PRODUKTE

## LYONER

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
51.00840	<b>M-CUT® BIO veget. Lyoner Natur oJG</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Bio-Vegetarisch	M-CUT® BIO veget. Lyoner Natur oJG ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von bio-vegetarischer Lyoner	– ohne Soja – auf Basis von Hühnereineiweiß – ohne Aroma
48.80710	<b>Paprika rot 1-3 m BIO</b>	Rohstoff		Dekor zur Herstellung einer bio-vegetarischen Lyoner mit Paprika	
48.02008	<b>Schnittlauch getrocknet BIO</b>	Rohstoff		Dekor zur Herstellung einer bio-vegetarischen Lyoner mit Schnittlauch	
48.10503	<b>Shiitakegranulat BIO</b>	Rohstoff		Dekor zur Herstellung einer bio-vegetarischen Lyoner mit Pilzen	

## BRATWURST

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
51.01103	<b>M-CUT® BIO veget. Bratwurst oJG</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Bio-Vegetarisch	M-CUT® BIO veget. Bratwurst oJG ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von bio-vegetarischer Bratwurst	– ohne Soja – auf Basis von Hühnereineiweiß – ohne Aroma
48.00236	<b>Majoran gerebelt BIO</b>	Rohstoff		Dekor zur Herstellung einer bio-vegetarischen Bratwurst	



## WIENER WURST

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
51.00799	<b>M-CUT® BIO veget. Wiener</b>	Stabilisierung + Würzung + Farbe	Bio-Vegetarisch	M-CUT® BIO veget. Wiener ist ein pulverförmiges Kombipräparat zur Herstellung von bio-vegetarischen Wiener Würstchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ohne Soja</li> <li>– auf Basis von Hühnereierweiß</li> <li>– ohne Aroma</li> </ul>

## VEGGIE FÜR DEN GRILL

Für die Herstellung von bio-vegetarischen Wurstsubstituten nach Art einer Bratwurst hat die M FOOD GROUP® ein Komplettsystem entwickelt.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY

**M**®  
**Food Group**

DOWNLOAD  
CENTER



**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)

