

ZYPRIOTISCHES GRILLFLEISCH

GYROS UND DÖNER IM STERILDARM



Die erste griechisch - türkische Vereinigung

Mit dem Compound „Zypriotisches Grillfleisch“ produzieren Sie die mediterranen Spezialitäten originalgetreu ohne Spieß im Sterildarm.

Bei der Bezeichnung steht Zypern Pate für die beiden Kulturkreise der Türkei und Griechenland, also für Döner Kebab und Gyros, die sich auf dieser Insel gleichermaßen vereinen.

Mit dem Zypriotischen Grillfleisch fertigen Sie Döner Kebab oder Gyrosfleisch im Sterildarm: Das Produkt bestimmen Sie dann über den Schnitt.

- für die Theke, Imbiss, Fertigpackung, Mittagstisch, Catering, Belieferung von Festen und Feiern.
- zum Bevorraten für beste Verfügbarkeit.
- für die Zubereitung in der Pfanne Zuhause oder beim METZGERGASTRONOM®.

M3480 Zypriotisches Grillfleisch

Präparat mit Würzung

2kg im Beutel für 75kg Fleisch

Zugabe: 26,5 g/kg

MOGUNTIA FOOD GROUP • WWW.MOGUNTIA.COM

D

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: 0800/ 6 6 4 8 6 8 4 2
FAX: +49 6131 583658
e-mail: moguntia@moguntia.de

A

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • FAX: +43 5332 85550 35
e-mail: moguntia@moguntia.at

CH

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH
Tel.: +41 43 8338866 • Fax: +41 43 8338860
e-mail: moguntia@moguntia.ch