



MOGUNTIA – Qualitätsgarantie

1. In der Forderung nach höchster Qualität der Waren, die wir kaufen und verkaufen, sind wir kompromisslos.
2. Wir sind das einzige Unternehmen, in dem die Produkte in Chargen-Containern mit Hilfe von exakten, vollautomatisierten Verwiege- und Dosiersystemen gemischt werden. Dieses einzigartige Misch-Konzept garantiert ein Höchstmaß an Hygiene und Produktsicherheit.
3. Weltweit existiert daher kein anderes Gewürzwerk, in dem eine Kreuzkontamination mit einer so großen Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden kann.
4. Bei unserem Verfahren der **Clean Tec**° Dampfentkeimung wird das zu behandelnde Material schnell und gleichmäßig über einen kurzen Zeitraum erhitzt. Dadurch wird die Hauptmenge der ursprünglich vorhandenen Mikroorganismen abgetötet. Überzeugende Eigenschaften: schonend und effektiv, sicher und natürlich, standardisierte Qualität
5. Durch unser patentiertes Kältemahlverfahren **FRIOSAFE**° ist es uns möglich 25-30% mehr ätherische Öle im Gewürz zu erhalten. Das Verfahren gewährleistet ein Maximum an Würzkraft, größere Aromafülle und uneingeschränkte Geschmackstreue. Das schonende Schneideverfahren garantiert darüber hinaus auch, dass die ätherischen Öle länger erhalten bleiben als bei herkömmlichen Stickstoffvermahlungen.
6. Unser Betrieb verwendet keine pneumatischen Förderleitungen zur Zuführung in die Mischer.
7. Wir sind immer darauf bedacht die Herstellung unserer Produkte umweltschonend zu gestalten. So verfügen wir hinsichtlich der Wärmegewinnung über die modernste Solaranlage in Österreich und arbeiten gleichzeitig mit Restwärmegewinnung. Zudem werden die Erzeugnisse dauerhaft unter konditionierter Luft angefertigt, welches wiederum ein gleich bleibendes Qualitätsniveau garantiert.
8. Strenge Qualitätskontrollen auf wissenschaftlicher Basis sind der Grundstein unseres Erfolges. So finden nur Rohmaterialien allerhöchster Güte den Weg in unsere Produktion.
9. Ein Großteil unserer Rohstoffe wird bereits im Ursprung bezogen und teilweise bereits dort auf unsere Qualitätsanforderungen geprüft.
10. Als Standardkomponenten setzen wir keine Aromen sondern hauptsächlich Gewürze ein.
11. Unsere Mitarbeiter werden stets auf Qualität geschult, um diesen hohen Ansprüchen zu genügen.

Hierfür stehen wir mit unserem Namen

Ihr MOGUNTIA Team

