



Der Gewürzprofis

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

HAGESÜD

GRILLING ME SOFTLY

Ausgabe 01 / 2023

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

JETZT GEHT'S UM DIE WURST!



In unserem ersten Gewürzprofi 2023 dreht sich alles um's Grillen.

Denn: Endlich riecht es wieder nach Sommer, aus den Gärten dringt der leckere Grillgeruch, der einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Der Klassiker, der hierzulande nicht auf dem Grill fehlen darf, ist eine kulinarische Legende.



12g/kg

BRATELLA® SCHALOTTE OG GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0246 0
Würzrichtung:
Schalotte, Zwiebel



12g/kg

BRATELLA® NAPOLI OG + OA GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0247 0
Würzrichtung: Tomate, Zwiebel,
Basilikum, Oregano, Knoblauch



5g/kg

BRATELLA® BEST OG GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 1046 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Muskat, Senf, Koriander

BRATWURST CHORIZO MIT BACON + CHEDDAR

Material

50 kg S II
35 kg S IV (Bauch)
10 kg Cheddar-Käse,
gewürfelt 0,5 cm
5 kg geraucher Bauch,
gewürfelt 0,5 cm

Herstellung

Gut gekühltes Material
in wolfgerechte Stücke
schneiden.

S II und S IV mit den
Würz- und Wertstoffen
vermischen und durch
die 3-5 mm-Scheibe
wolfen (einfacher Satz).

Anschließend Cheddar-
und Rauchfleisch-Würfel
zugeben und Masse bindig
mischen.

Brät in die vorbereiteten
Därme füllen und auf
gewünschtes Gewicht
portionieren.

Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch & Fett:

20 g Kochsalz
20 g NITROSAFE
CHORIZO oG+oA
Art. Nr. 5430 0

Därme

Schweinedärme 26/28



20g/kg

NITROSAFE CHORIZO OG + OA GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 5430 0
Würzrichtung: geräucherte
Paprika, Pfeffer, Knoblauch

DIE BRATWURST



REZEPT IDEEN

BRATWURST NAPOLI

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf
hagesued.eu/rezeptideen



SCHALOTTEN- BRATWURST

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf
hagesued.eu/rezeptideen



Dank unserer HAGESÜD Gewürzpräparate BRATELLA® ist die Herstellung denkbar einfach. Die verschiedenen Gewürzpräparate verleihen Ihrer Bratwurst einen unverwechselbaren Geschmack mit dem Sie garantiert die Geschmacksnerven Ihrer Kunden treffen.

Probieren Sie es aus, wir sind sicher Sie und Ihre Kunden werden begeistert sein.

ALLES AUSSER SPIESSIG



NEU

Sie suchen nach einer neuen Umsatzmöglichkeit, die Ihre Kunden begeistert und auch noch gut schmeckt? Egal ob in Familien- oder Einzelportion, unsere neuen **Tisch- und Tellerspiesse** machen in Ihrer Theke eine gute Figur und sind besonderes Highlight jedes Grillabends.

Bieten Sie Ihren Kunden leckere Grillprodukte - fix und fertig vorbereitet für Backofen oder Grill, perfekt ergänzt durch unsere HAGESÜD Würzungen und Marinaden!

Ob mit Fisch, Fleisch oder Gemüse bestückt - erlaubt ist, was schmeckt!

REZEPT IDEEN



TELLERSPIESSE

TELLER-SPIESS

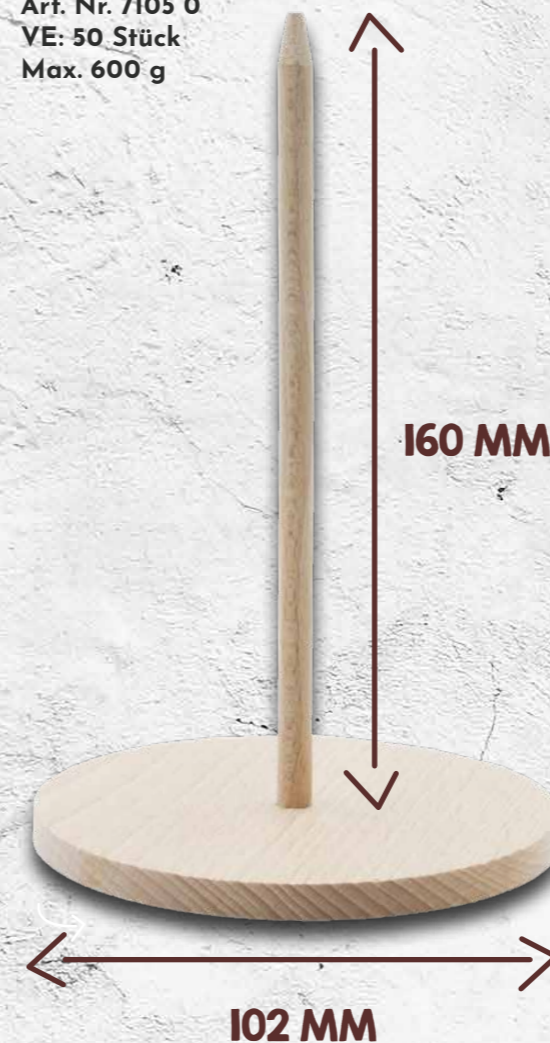
Art. Nr. 7127 0
VE: 100 Stück
Max. 150 g



TISCHSPIESSE

TISCH-SPIESS

Art. Nr. 7105 0
VE: 50 Stück
Max. 600 g



15-20 g/kg

BOMBAY-WÜRZ S OG GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0803 0
Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Zwiebel



18g/kg

DÖNER-KEBAB-FIX OG + OA GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 1423 0
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kumin



15g/kg

GYROS-DELIKATESS OG + OA GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0632 0
Würzrichtung: Oregano, Tomate, Knoblauch, Pfeffer

VORTEILE:

- Lebensmittelecht
- Nachhaltig
- Für Backofen und Grill

Weitere Anregungen finden Sie auf unserer Webseite!



SOMMERURLAUB AUF DEM GRILL

Die wohl älteste Methode, Essen zuzubereiten, ist das Kochen mit Feuer. Auch heute erfreut sich diese Zubereitungsart noch größter Beliebtheit. Egal, ob low und slow oder schnell und hitzig: **Das Grillen und Smoken gehört nicht nur in Deutschland zu einem perfekten Sommer!**

Was dabei nicht fehlen darf? Die perfekt abgestimmten Marinaden und Rubs von HAGESÜD! Ob deftig, fein butterig, mediterran, exotisch-asiatisch, US-amerikanisch mit Raucharoma oder pikant – das MARINIERSOFT® Sortiment von HAGESÜD bietet eine große Bandbreite und punktet in der Theke durch eine appetitliche, ansprechende Optik. Schicken Sie Ihre Kunden auf eine kulinarische Weltreise!



BARBECUE RIB RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7263 0
Würzrichtung: Geräucherter Paprika, Ingwer, Zwiebel



BARBECUE BEEF RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7265 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Kaffee



BARBECUE HOT JALAPENO RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7264 0
Würzrichtung: Chili, Paprika, Knoblauch, Pfeffer

REZEPT IDEEN



RINDERSÄCKCHEN SCHALOTTE

Material	Herstellung
1000 g Rinderhüfte	• Schalotten in 2mm Würfel schneiden und im Ofen bei 120°C 10 min backen oder blanchieren.
Füllung	• Frischkäse, Mozzarella und gewürfelte Schalotten zur Füllung vermischen.
30 g MARINIERSOFT® Schalotte oG Art. Nr. 4917 0	• Rinderhüfte gegen die Fleischfaser in 3-4 mm Scheiben schneiden.
10 g PANADEN-FIX S oG Art. Nr. 5946 0	• Die geschnittene Rindfleischplatte ausbreiten und mittig ca. 40 g Füllung auftragen.
460 g Frischkäse	• Anschließend das Rindersäckchen mit einem Bindfaden zubinden und mit MARINIERSOFT® Schalotte oG marinieren.
320 g geriebener Mozzarella	
180 g Schalotte gewürfelt	
Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch	
60 g MARINIERSOFT® Schalotte oG Art. Nr. 4917 0	



DIE TOP 5 DER MARINADEN



50g/kg

MARINIERSOFT® MOJITO OG + OA

Art. Nr. 4916 0
Würzrichtung: Limette, Rum



60g/kg

MARINIERSOFT® SCHALOTTE OG

Art. Nr. 4917 0
Würzrichtung: Schalotte, Zwiebel



50-60 g/kg

MARINIERSOFT® KANSAS OG + OA

Art. Nr. 4911 0
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch



50g/kg

MARINIERSOFT® BALI OG

Art. Nr. 4897 0
Würzrichtung: Curry, Pfeffer



50g/kg

MARINIERSOFT® CAFÉ DE PARIS OG

Art. Nr. 4902 0
Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Butteraroma

SCHWEINERÜCKEN- STEAK MOJITO

Material	Würzung
1000 g Schweinerücken	50 g MARINIERSOFT® Mojito oG + oA Art. Nr. 4916 0



Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

GRILLTHEKEN- VIELFALT

WIR KÖNNEN
FLEISCH,



REZEPT
IDEEN



Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie von der steigenden Nachfrage nach Alternativprodukten. Bieten Sie zusätzlich zu Ihrer Fleischtheke eine Vielfalt von vegetarischen und veganen Optionen an. Alles was Sie dazu brauchen, finden Sie bei uns!

Unser praktischer Grillkäse Compound eignet sich optimal zum unkomplizierten Herstellen verschiedenster Grillkäse-Varianten.

GRILLKÄSE



Material

70 kg Gouda, jung
(48 % Fett i.Tr.)
10 kg Schlagsahne
(30-35 % Fett)
10 kg Wasser, kalt
10 kg Eis

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

50 g GRILLKÄSE
COMPOUND oG
Art. Nr. 5983 0

➔ Mehr Infos zum Rezept und weitere Rezepte
gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt! Probieren Sie doch auch unsere veganen NEXTERA® by Solina Produkte. Damit können Sie schnell und einfach proteinhaltige vegane Spezialitäten produzieren und anbieten.

NEXTERA® VEGAN MIX BASIS RED



Material

300 g NEXTERA® by Solina
Vegan Mix Basis Red
oG Art. Nr. 7260 0
600 g Eiswasser (0°C)
100 g Pflanzenöl

➔ Mehr Infos zum Rezept und weitere Rezepte
gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

50g/kg

GRILLKÄSE COMPOUND oG

Art. Nr. 5983 0

NEXTERA® VEGAN-MIX BASIS RED oG

Art. Nr. 7260 0

Würzrichtung:
Zwiebel, Pfeffer, Paprika

HAGESÜD

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260
www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de

Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.

Hier geht's zur
Online-Version.



7700 0



Hagesüd



HagesuedInterspace



PROUD
MEMBER OF SOLINA