

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

Der Gewürzprofi

HAGESÜD

**FRÜHLINGSFREUDE
AUS DER METZGEREI**

Ausgabe 02 / 2025

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

DIE PERFEKTE BEILAGE FÜR IHRE THEKE!

METZGER BOWL



500g/ ein Liter Wasser
500g/ ein Liter Wasser
500g/ ein Liter Wasser

SPIRELLI NATUR PLUS OG
 Art. Nr. 7285 0
 VPE: 3kg-Eimer

SPIRELLI CURRY OG
 Art. Nr. 7284 0
 VPE: 3kg-Eimer

TABOULEH OG
 Art. Nr. 7286 0
 VPE: 1kg-Beutel

SCHRITT EINS

Basis wählen

Ob Spirelli Curry, Spirelli Natur Plus oder Tabouleh - unsere hochwertigen Beilagen treffen jeden Geschmack.



SCHRITT ZWEI

Verfeinern mit Dressing

Geben Sie Ihrer Bowl das gewisse Etwas mit unseren feinen Dressings wie French Dressing, Honig-Senf-Dressing oder Vinaigrette Französische Art.



FRENCH DRESSING OG
 Art. Nr. 7287 0
 VPE: Quetschflasche
 6 x 950 ml

HONIG-SENF-DRESSING OG
 Art. Nr. 7288 0
 VPE: Quetschflasche
 6 x 950 ml

VINAIGRETTE FRANZÖSISCHE ART OG + OA
 Art. Nr. 7289 0
 VPE: Quetschflasche
 6 x 950 ml

Neue Rezeptideen & perfekte Grillbeilage

Nutzen Sie die Metzger Bowl nicht nur als Snack, sondern auch als ideale Beilage für Ihre Grillspezialitäten! Mit neuen Rezepten und kreativen Variationen bieten Sie Ihren Kunden immer wieder frische Inspirationen für den perfekten Genuss.



AUSWAHL AN REZEPT IDEEN



SCHRITT DREI

Ergänzen mit Protein und Gemüse

Ob saftige Fleischstreifen, zartes Hähnchen oder frisches Gemüse - gestalten Sie Ihre Bowl ganz nach den Wünschen Ihrer Kunden.



SCHRITT VIER

Servieren

Alles in einer praktischen To-go-Salat-schale verpackt - ideal für den schnellen Genuss unterwegs!



SCHALE 1300 ML
 Art. Nr. 7136 0
 & Deckel | Art. Nr. 7136 1
 VPE: je 50 Stück

SCHALE 750 ML
 Art. Nr. 7135 0
 & Deckel | Art. Nr. 7135 1
 VPE: je 50 Stück

Mehr Umsatz durch Zusatzverkauf

Die Metzger Bowl eröffnet Ihnen zusätzliche Verkaufsmöglichkeiten: Ergänzen Sie Ihr Angebot mit passenden Fleisch- und Wurstwaren, hausgemachten Dips oder knusprigem Brot. So steigern Sie nicht nur den Kundenservice, sondern auch Ihren Umsatz! Bringen Sie frischen Wind in Ihre Metzgerei - mit der Metzger Bowl von Hagesüd!

GENUSSVOLLE SPARGELZEIT



TECHNOLOGIE KOCHPÖKELWAREN

Rohstoffauswahl:

Bei Kochpökelfleischwaren hat die Beschaffenheit des Rohmaterials einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Der pH-Wert des Fleisches sollte zum Zeitpunkt der Verarbeitung idealerweise > 5,8 betragen. Daher sollte das Fleisch frühestens 3 - 4 Tage nach der Schlachtung verarbeitet werden. Längere Lagerung des Rohstoffs ist nicht zu empfehlen, da hier der pH-Wert wieder sinkt.

Zuschnitt:

Wegen der großen Vielfalt des Produktes sind die Fleischstücke im Zuschnitt sortentypisch vorzubereiten. Bei Kochpökelfleischwaren, die aus Teilstücken zusammengefügt werden, müssen die Muskelstücke Fett- und Bindegewebsfrei zugeschnitten werden, denn nur Eiweiß kann sich mit Eiweiß verbinden. Hier ist der Einsatz eines Entvliessers zu empfehlen.

Lakeherstellung:

Nitritpökelsalz und ggf. GELOPUR® im Wasser auflösen. Anschließend ausgewähltes EL-DO-LAK® zugeben und einmischen. Zum Schluss die festgelegte Eismenge einrühren. Bei Verarbeitung von Carrageen, dieses vor der Eiszugabe eindispersieren. Laketemperatur: 0 °C - 4 °C. Injektionsvorgang erst nach vollständigem Schmelzen des Eises beginnen. Die Lake sollte stets frisch zubereitet werden und

unmittelbar nach der Herstellung verwendet werden. Bei längerer Bevorratung wandelt sich Nitrit (NO₂) in Verbindung mit Antioxidations- / Umrötehilfsmitteln in Stickoxyd (NO) um. Dieses ist flüchtig, dampft ab und steht somit der Umrötung nicht mehr zur Verfügung. Hieraus resultieren Farbfehler und ein mangelndes Pökelfarben.

Lakekonzentration:

Die Zusammensetzung der Würz- und Wertstoffe ist abhängig von der Einspritzmenge. Es kommt auf die eingebrachten Wirkstoffe im Fleisch an. Der Salzgehalt bei Kochpökelfleischwaren im Endprodukt liegt artikelbezogen zwischen 1,7 - 2,4 %.

Injektieren:

Die Einspritzmenge variiert in der Regel produktabhängig zwischen 5 - 20 %. Diese wird durch Einspritzdruck, Anzahl der Nadeln und Bandgeschwindigkeit gesteuert. Der Einspritzdruck wiederum wird durch die Anzahl der Nadeln des Injektors bestimmt. Bei Geräten mit einer Anzahl unter 40 Nadeln ist ein Injektieren auf zwei Durchgänge zu empfehlen, um durch zu hohe Drücke die Fleischstruktur nicht zu beschädigen. Generell gilt: Je schonender, desto besser! Zur Kontrolle der Einspritzmenge müssen die Fleischstücke vor und nach dem Injektieren gewogen werden.

Die Spargelsaison in Deutschland beginnt traditionell **Mitte April und endet am 24. Juni**, dem Johannistag. In dieser Zeit erfreuen sich die zarten Stangen großer Beliebtheit und lassen sich hervorragend mit hochwertigem Schinken kombinieren.

Veredelter Schinken für besondere Genussmomente

Um Ihren Kunden während der Spargelsaison ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten, empfiehlt sich die Verwendung von speziellen Spritzmitteln für Kochpökelfleischwaren.

Produkte wie **EL-DO-LAK®** sorgen für eine optimale Saftigkeit und einen feinwürzigen Geschmack Ihres Schinkens. Diese Spritzmittel stabilisieren den pH-Wert, gleichen Schwankungen des Rohmaterials aus und gewährleisten eine ansprechende Farbhaltung.

Nutzen Sie die Spargelsaison, um Ihren Kunden besondere Geschmackserlebnisse zu bieten.



EL-DO-LAK®
P OA

Art. Nr. 5627 2
50 g/L bei 20% Injektion



EL-DO-LAK®
P GOLD OA

Art. Nr. 5606 3
50 g/L bei 20% Injektion



EL-DO-LAK®
GEWÜRZGOLD
OG + OA

Art. Nr. 5636 3
50 g/L bei 20% Injektion



SPARGEL
GRÜN, 3-5 MM

Art. Nr. 6980 0
nach Geschmack



EL-DO-LAK®
P PULVERGOLD
OG + OA

Art. Nr. 5666 0
60 g/L bei 20% Injektion



EL-DO-LAK®
P PULVER
DELI OA + OG

Art. Nr. 5667 0
60 g/L bei 20% Injektion



ELDO® PHOS
STABILISATOR
OG + OA

Art. Nr. 5120 2
20 -25 g/L bei 20% Injektion

Tumbeln/Massieren:

Der Tumbel- bzw. Massiereffekt ist stark abhängig von den konstruktiven Maschinenmerkmalen (z.B. Rotationsgeschwindigkeit, Durchmesser der Behälter, Art der Rührarme bzw. Schikanen). Die gespritzten Fleischstücke sollten unmittelbar nach dem Injektieren dem Tumbelprozess zugeführt und unter Vakuum massiert werden. Das Gerät ist nach den Angaben des Herstellers einzustellen. Auch hier gilt: Je schonender, desto besser! Die Fleischkerntemperatur sollte nach dem Tumbeln/Massieren 2 - 4 °C nicht übersteigen.

Formen/Därme/Folien/Netze:

Beim Einlegen von ganzen Muskelstücken in die festgelegten Formen/Därme/Folien/Netze ist auf die richtige Lage zu achten, um etwaige Luft einschüsse und Hohlräume zu vermeiden. Die geformten Produkte im Vakuumgerät auf 0,8 bar ziehen. Bei Formen den Deckel anschließend aufsetzen und anpressen.

Produkte in ausgewählte rauchdurchlässige Folie einpacken und in festgelegte Netze einziehen und stippen. Produkte in vorbereitete Faserdärme einziehen, festspannen und klippen.

Trocknen, Umröten, Räuchern, Garen:

Produkte im Darm und rauchdurchlässiger Folie bei einer Kammertemperatur von 50 - 55 °C trocknen, umröten und räuchern. Anschließend bei einer Kammertemperatur von ca. 80 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 - 70 °C auf eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C garen. Produkte in Formen im Wasserbad oder im Kochschrank bei 78 °C ebenfalls auf eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C garen. Kochpökelfleischwaren, die mit Carrageen hergestellt werden, werden nach o.g. Prozess produziert, jedoch ist eine Kerntemperatur von 72 °C notwendig, da das Carrageen erst dann ein stabiles Gel bildet.

MARINIERSOFT® MARINADEN



MARINIERSOFT® CAFÉ DE PARIS OG

Art. Nr. 4902 0

Würzrichtung: Knoblauch,
Zwiebel, Petersilie, Butteraroma

50
g/kg



MARINIERSOFT® TEXAS OG + OA

Art. Nr. 4892 0

Würzrichtung:
Pfeffer, Chili, Zwiebel

90
g/kg



MARINIERSOFT® ITALIA OG + OA

Art. Nr. 4891 0

Würzrichtung: Pfeffer,
Knoblauch, Paprika, Oregano

40-50
g/kg



MARINIERSOFT® BALI OG

Art. Nr. 4897 0

Würzrichtung:
Curry, Pfeffer

50
g/kg



MARINIERSOFT® CLASSIC OG + OA

Art. Nr. 4898 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,
Koriander, Knoblauch

40-50
g/kg



HIER GEHT'S
ZU UNSEREN
MARINADEN



NEU

MARINIERSOFT® HOPFEN-SENF OG

Art. Nr. 4921 0

Würzrichtung: Senf,
Pfeffer, Hopfen, Gerste

60
g/kg



NEU

MARINIERSOFT® ROSMARIN- PFEFFER OG+OA

Art. Nr. 4920 0

Würzrichtung: Pfeffer, Rosmarin

50
g/kg

Entfachen Sie das volle Grillvergnügen mit den exklusiven Marinaden von HAGESÜD! Unsere 28 einzigartigen Geschmacksrichtungen sorgen für unverwechselbare Geschmackserlebnisse und bereichern jede Grillkreation.

Ob herzhaft, fein-buttrig, mediterran, exotisch-asiatisch oder typisch US-amerikanisch - mit unserem MARINIERSOFT® Sortiment finden Sie für jedes Grillgut die perfekte Marinade.

HAGESÜD steht für höchste Qualität und innovative Rezepturen, die auf Rapsöl basieren und ohne zugesetztes Mononatriumglutamat auskommen. Die Marinaden sorgen für einen lang anhaltenden Glanz, verhindern das Austrocknen des Fleisches und verleihen Ihrer Grillware einen appetitlichen Look. Zudem benötigen Sie nur eine geringe Menge, um optimale Ergebnisse zu erzielen - ohne Tropfen und Verbrennen auf dem Grill.

Mit 28 vielseitigen Geschmacksrichtungen bietet HAGESÜD eine beeindruckende Auswahl - perfekt für saftige Steaks, zarte Fischfilets oder gegrilltes Gemüse. Entdecken Sie die kulinarischen Highlights, die Ihre Theke bereichern und den Grillgenuss Ihrer Kunden auf ein neues Level heben!



STERILATA® WÜRZESSENZEN

Mit STERILATA® von Hagesüd bringen Sie intensiven Geschmack und beste Qualität in Ihre Wurstsorten und Conveniencegerichte - ohne großen Aufwand.

- ☑ Keimarm
- ☑ hohe Würzkraft
- ☑ sparsame Dosierung
- ☑ einfache und sichere Anwendung



0,25-1,5
g/kg oder nach
Geschmack

STERILATA®
ZITRONE
OG + OA

Art. Nr. 4858 0



0,25-1,5
g/kg

STERILATA®
PAPRIKA
OG + OA

Art. Nr. 4853 0



1-2
g/kg

STERILATA®
BRATZWIEBEL
OG + OA

Art. Nr. 4854 0



0,25-1,5
g/kg

STERILATA®
ZWIEBEL
OG + OA

Art. Nr. 4856 0



0,25-1,5
g/kg oder nach
Geschmack

STERILATA®
KNOBLAUCH
KONZENTRAT
OG + OA

Art. Nr. 4855 0

HAGESÜD

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260
www.hagesued.eu · 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.