

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

Der Gewürzprofi



HAGESÜD

VIELSEITIGKEIT IST TRUMPF

Ausgabe 01 / 2026

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

Zwiebeln VON HAGESUD

- natürlich vielseitig

Zwiebeln sind wichtiger Bestandteil vieler Gerichte. Das Bevorraten und die mise en place sind aber Tätigkeiten, die aufwendig und manchmal auch unangenehm sein können. Deshalb bieten wir jetzt unsere praktischen, vorgegarten Zwiebellösungen an!

VERLÄNGERT
ENDPRODUKT-HALTBARKEIT



KEIN ZUSÄTZLICHER
PERSONALAUFWAND



SICHER UND
KEIMFREI



GEKOCHTE ZWIEBELN

Zwiebeln, gekocht oG+oA

Art.Nr. 72910

VPE: Karton mit 5x3,0kg Beutel (= 15 kg)
Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

nach
Geschmack

Hergestellt aus frischen Zwiebeln, im eigenen Saft gegart, heiß abgefüllt und im Beutel pasteurisiert. **Voller, natürlicher Geschmack, ganz ohne Tränen und Zeitaufwand, Abfall und Schnippelei!**





**SORGT FÜR MEHR
TEXTUR**

NATÜRLICH KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

Zwiebeln, gekocht,
karamellisiert oG+oA

Art. Nr. 7290 0

nach
Geschmack

VPE: Karton mit 5x3,0kg Beutel (= 15 kg)
Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Natürlich karamellisierte Zwiebeln, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten, frischen Zwiebeln. Nach dem Karamellisierungsprozess werden die Zwiebeln heiß pasteurisiert, sodass ihr natürlicher Geschmack und ihre Qualität erhalten bleiben. **Dieses 100% natürliche Produkt enthält keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe und ist die perfekte Ergänzung für eine Vielzahl von Gerichten.**



**SORGT FÜR MEHR
GESCHMACK**



**VIELSEITIG KOMBINIER-
UND ANWENDBAR**

**IHRE
VORTEILE**
gegenüber rohen Zwiebeln



50 KG = 50 KG

Kein Verlust durch Abfall,
Schale und Flüssigkeitsverlust
beim Kochen

NACHHALTIG



**VERBRAUCHS-
FERTIG**



**ARBEITS- UND
ZEITERSPARNIS**



**KONSTANTE
PREISE**



**GERINGERE ENERGIE- UND
LAGERKOSTEN, UNGEKÜHLT
LAGERFÄHIG**

Stabile Basis

- unendlich viele Variationen

Ohne Sauce kein Genuss! Unsere 4 Grund-Saucen sind einfach zubereitet und bilden die zuverlässige Basis für eine unendliche Bandbreite beliebter Gerichte. Ob deftig-fleischige Klassiker mit brauner Sauce, mediterran-fruchtige Rezepte mit der Tomatensauce, herrlich sahnige Kreationen mit der Rahmsauce oder cremig-delikate Gerichte mit der weißen Sauce.

Mit der Zugabe von beispielsweise Champignons, Kräutern oder einem Schuss Sahne können sie ganz fix Rezepturen anpassen und Gerichte für Ihre Kunden ganz bequem und authentisch verfeinern. Metzger meets Chefkoch!

Unsere Saucen sind gefrier- und taustabil und autoklavierbar.



100 g/L

BRAUNE SAUCE
OG+OA

Art.Nr. 4290 2
VPE: 3 kg-Eimer

zur Herstellung einer braunen Sauce
würzig, bratig im Geschmack, aromatisch



120 g/L

RAHMSAUCE
OG

Art.Nr. 7091 2
VPE: 3 kg-Eimer

zur Herstellung einer Rahmsauce
rahmig, cremig ausgewogen



180 g/L

**TOMATEN-
SAUCE** OG

Art.Nr. 7093 2
VPE: 3 kg-Eimer

zur Herstellung einer Tomatensauce
Tomate, Zwiebel, Lorbeer



120 g/L

WEISSE SAUCE
OG

Art.Nr. 4204 0
VPE: 3 kg-Eimer

zur Herstellung einer weißen Sauce

ANWENDUNG



In kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen



**NICHT OHNE MEINE
SAUCE!**

Rezeptidee gibt's auf
hagesud.eu/rezeptideen



**3 Eimer bestellen und
einen praktischen
Messbecher als
Geschenk erhalten.**

Nur so lange
Vorrat reicht.

**JETZT EINEN
MESSBECHER
GESCHENKT
BEKOMMEN**



Fleisch
+ Fett

200 kg

150 kg

100 kg

knacks

Lake

20 l

15 l

10 l

Erdo-LAK

LANGANHALTENDER GLANZ:

Unsere Marinaden sorgen für einen langanhaltenden Glanz auf Ihren Produkten.

OHNE GLUTAMAT:
Verzicht auf Glutamat für eine geschmacksintensive, natürliche Note.

MIT RAPSÖL / OHNE PALMÖL:
Verwendung von hochwertigem Rapsöl und konsequenter Verzicht auf Palmöl.

MARINIERSOFT®

**Holen Sie das Beste aus dem Fleisch heraus!
Mit Marinaden veredeln Sie das Fleisch und
bringen Ihren Kunden Geschmackserlebnisse,
die begeistern.**

Hagesüd bietet eine große Bandbreite an fertigen Marinaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen - von traditionellen Grill-Klassikern bis zu exotisch inspirierten Würzkompositionen - machen Sie aus Hühnerbrust, Schweinekoteletts und Nackensteaks gelingsichere Genusslebnisse für Ihre Kunden.

MIT MEERSALZ:

Die Zugabe von Meersalz verfeinert den Geschmack Ihrer Kreationen.



SICHTBARE FLEISCHSTRUKTUR:
Betonte Fleischstruktur dank minimaler Zugabemenge.



ALLERGENARM:
Unsere Marinaden enthalten keine allergenen Zutaten, sofern geschmacklich nicht erforderlich.



TROPFENFREI UND KEIN (VER-)BRENNEN AUF DEM GRILL:

Durch die geringe Zugabemenge entstehen keine Tropfen und kein Brennen auf dem Grill.



60-80 g/kg

MARINIERSOFT®
GARAM MASALA OG

Art.Nr. 3296

VPE: 3 kg- und 5 kg-Eimer

Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel
für Steaks und Grilladen aller Art



60 g/kg

MARINIERSOFT®
BLACK GARLIC OG

Art.Nr. 4918

VPE: 3 kg- und 5 kg-Eimer

Knoblauch, Sojasauce
für Steaks und Grilladen aller Art



50 g/kg

MARINIERSOFT®
CAFÉ DE PARIS OG

Art.Nr. 4902

VPE: 3 kg- und 5 kg-Eimer

Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Butteraroma

für Steaks, Spieße, Pfannen- und Conveniencegerichte



50 g/kg

MARINIERSOFT®
ROSMARIN-PFEFFER OG+OA

Art.Nr. 4920

VPE: 3 kg- und 5 kg-Eimer

Pfeffer, Rosmarin

für Steaks, Spieße, Grilladen aller Art etc.

UNSER TIPP

mit Butter oder Frischkäse als Dips und Grillbutter

Easy und kreativ Geschmackswelten kombinieren



VIELSEITIGES FÜR IHRE

Hackfleisch-Spezialitäten

Mit unseren Würzmischungen stellen Sie im Handumdrehen die beliebtesten Hackfleisch-Spezialitäten her.

Authentischer Geschmack, saftige Konsistenz und appetitliches Aussehen – das sind die Vorteile dieser Produkte, die für die Konsumenten so wichtig sind. Mit unseren Würzmischungen bereiten Sie schnell und sicher Frikadellen, Hacksteak, Burger und Cevapcici für den Verkauf vor. Gelingsicher, praktisch und mit bestem Geschmacksergebnis.



30
g/kg

CEVAPCICI oG

Art.Nr. 5958 0

Zwiebel, Pfeffer,
Paprika, Knoblauch

Perfekt für typische Cevapcici!
30g Cevapcici oG, 1.000g Hackfleisch



28
g/kg

BURGER COMBI oG

Art.Nr. 0881 0

Pfeffer, Paprika

Hackfleisch mit Gewürzzubereitung
bindig mengen und portionieren



230
g/kg

FRIKADELLEN COMBI

Art.Nr. 5936 0

Zwiebel, Pfeffer, Muskat

230g Frikadellen Combi
200g Wasser, 1.000g Hackfleisch



210
g/kg

MEISTER- FRIKADELLE oG

Art.Nr. 2082 0

Zwiebel, Muskat,
Chili, Koriander

210g Meisterfrikadelle oG
280g Wasser, 1.000g Hackfleisch



75
g/kg

HACKSTEAK- FIX oG

Art.Nr. 5938 0

Zwiebel, Muskat, Pfeffer

75g Hacksteak-Fix oG in 175g Wasser
5 Minuten vorquellen; 1.000g Hackfleisch
zugeben und vermengen

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.



Hagesüd



HagesuedInterspace



PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

7710 0