

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofi



HAGESÜD

**AB INS GRÜNE:
Sommeranpiff**

Ausgabe 02 / 2026

Solina

Spargelzeit ist Schinkenzeit

Eine ansprechende Farbe, frisches appetitliches Pökelrot, ein angenehmes reines Pökelaroma, verbunden mit mildem Salz- und delikatem Fleischgeschmack sowie ein zarter saftiger Biss.

Das sind neben vielen anderen Kriterien die Hauptanforderungen an einen Kochschinken der Spitzenqualität. Diese Anforderungen können Sie mit den Produkten der EL-DO-LAK®-Familie bestens erfüllen.

Seitdem Hagesüd bereits 1956 das erste flüssige Schinkenspritzmittel entwickelt und auf den Markt gebracht hat, wächst und wächst die EL-DO-LAK®-Familie stets weiter.

Durch sorgfältige Auswahl der eingesetzten Wirkstoffe garantieren Wir höchste Produktionssicherheit und Wirksamkeit bei gleichzeitig geringer / wirtschaftlicher Zugabemenge.

Ob flüssig oder in Pulverform, ob mit oder ohne Phosphat, mittlerweile verfügt unser Sortiment weit über 10 verschiedene Schinkenspritzmittel, größtenteils ohne Allergene, in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Von rustikaler Knoblauch- oder Kümmelnote bis hin zum würzig - lieblichen Geschmacksprofil. Selbstverständlich gibt es sämtliche Produkte sowohl mit als auch ohne Geschmacksverstärker.



EL-DO-LAK® KOCHPÖKELWAREN



50*
g/L

**EL-DO-LAK®
P GOLD
oA**

Art.Nr. 5626 3

Zimt, Wacholder,
Zitrone, Lorbeer

Für Kochschinken und
andere umgerötete Kochpökkelwaren

VPE: 16kg-Kanister



60*
g/L

**EL-DO-LAK®
P PULVERGOLD
oG+oA**

Art.Nr. 5666 3

Pfeffer, Lorbeer,
Macis, Zimt

Für Kochschinken und
andere Kochpökkelwaren

VPE: 15kg-Eimer



50*
g/L

**EL-DO-LAK®
GS oA**

Art.Nr. 5604 3

Knoblauch,
Wacholder, Lorbeer

Für Kochschinken
und andere Kochpökkelwaren

VPE: 16kg-Kanister



20-25*
g/L

**ELDO®
PHOS STABILISATOR
oG+oA**

Art.Nr. 5120 3

Zur Herstellung von
Brüh- und Bratwürsten,

Dauerbrühwurst und Kochpökkelwaren

VPE: 16 kg-Kanister



nach
Geschmack

**SPARGEL
GRÜN
3-5 mm**

gefriergetrocknet

Art.Nr. 6980 0

ideal zur Außenwürzung
von Kochpökkelwaren

VPE: 0,4kg-Beutel

* bei 20% Einspritzmenge

ROKATSCHI® ROHPÖKELWAREN



4-8
g/kg

**ROKATSCHI®
GS**

**mit sichtbaren
Gewürzen oA**

Art.Nr. 5512 0

Pfeffer, Wacholder,
Lorbeer

Zur Herstellung von
rohem Schinken, luftgetrocknet oder
geräuchert - mit sichtbaren Gewürzen

VPE: 1kg-Beutel



4-8
g/kg

ROKATSCHI®

GS

voll löslich

Art.Nr. 5510 0

Pfeffer, Knoblauch

Perfekt zur Herstellung
von Rohpökkelwaren: das
Präparat ist in der Lake "voll löslich"

VPE: 1kg-Beutel



25g/
100kg

ROHSTART PLUS

Art.Nr. 7332 0

Gefriergetrocknete Starter-
kulturmischung für Rohschinken
umröte- & geschmacksfördernd,
mit antagonistischer Wirkung gegen
Listeria monocytogenes

VPE: 5x25g Verbundfolienbeutel
im Umkarton

1
g/kg

ELDORADO® 81

Art.Nr. 5500 0

Salpeter-Pökellkonzentrat
für Rohschinken und Rohwürste

VPE: 1kg-Beutel

Anpfiff

für die Grillsaison

Die Fußballweltmeisterschaft 2026

steht für Emotionen, Gemeinschaft und unvergessliche Momente. Wenn Fans zusammenkommen, um die Spiele zu verfolgen, spielt auch das gemeinsame Essen eine wichtige Rolle.

Besonders beliebt sind dabei verschieden marinierte Fleischsorten, die für Abwechslung und Geschmack sorgen. Ob würzig, rauchig oder exotisch - unterschiedliche Marinaden bringen Vielfalt auf den Teller und machen das gemeinsame Beisammensein zu einem genussvollen Erlebnis.

Und selbst wer kein Fußballfan ist oder lieber vegetarisch isst, kommt auf seine Kosten: Marinaden lassen sich vielseitig einsetzen und passen ebenso gut zu Gemüse oder pflanzlichen Alternativen. Auch die Zubereitung ist flexibel - ob klassisch auf dem Grill oder ganz unkompliziert im Airfryer



80
g/kg

MARINIERSOFT®
NEVADA
oG+oA

Art.Nr. 4907

Pfeffer, Zwiebel und
Petersilie



40-50
g/kg

MARINIERSOFT®
KANSAS

Art.Nr. 4911

Paprika, Pfeffer, Basilikum,
Rauch



40-50
g/kg

MARINIERSOFT®
CALIFORNIA
oG

Art.Nr. 4895

Zwiebel, Paprika, Pfeffer



25
g/kg

MEXICOWÜRZ
oG+oA

Art.Nr. 0612 0


Paprika, Tomate, Pfeffer,
Oregano

FUSSBALL TIPP-SPIEL

ausfüllen und mitfiebern

Die
Gewürzprofis

mehr Info über
Gewinne und Spielstände
auf unserem
Instagram-Kanal

 hagesuedinterspice

Hinweis: nur für Kunden
sprechen Sie uns an!

HAGESUD

UNSER TIPP

in Kombination mit unseren
Mariniersoft® Marinaden lassen
sich leckere Grillbutter- und
Frischkäse-Variationen
herstellen.



14
g/kg

ARKANSAS- MIX S O_G

Art.Nr. 0863 0

Pfeffer, Zwiebel, Muskat,
Sellerie

MARINIERSOFT® KENTUCKY- BACON O_G + O_A

Art.Nr. 4951

Bacon, Zwiebel,
Paprika

70
g/kg

ALABAMA- MIX S O_G + O_A

Art.Nr. 0869 0

Pfeffer, Petersilie,
Zwiebel, Knoblauch

15
g/kg

MARINIERSOFT® TEXAS O_G + O_A

Art.Nr. 4892

Pfeffer, Chili,
Zwiebel

90
g/kg

Bratwurst im Stadion und auf jeder Grillparty



Für die **STADION-
ROSTBRATWURST**



6
g/kg

**ROSTBRATWURST
GH OA**

Art.Nr. 0216 0

Gewürzpräparat für Rostbratwurst
Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander, Majoran
VPE: 1kg Beutel

Für die **STADION-
RINDSWURST**



6
g/kg

**ALPENLÄNDLER
OG + OA**

Art.Nr. 2312 0

Gewürzpräparat für Dauerbrühwurst
Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Muskat
VPE: 1kg Beutel

Für die **STADION-
BOCKWURST**



4
g/kg

**WÜRSTCHEN
BEST OG**

Art.Nr. 1684 0

Präparat mit würzenden Zutaten
für Wiener- bzw. Bockwürstchen
Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom
VPE: 1kg Beutel



Für die
**NICHT-FLEISCH-
ESSER**



EMULGATOREN - Für unterschiedliche Bedürfnisse & Anwendungen das passende Produkt.

Unter Emulgatoren versteht man Zusätze, die dazu dienen, zwei nicht miteinander mischbare Stoffe dauerhaft zu verbinden. So können z.B. Wasser und Öl (Fett) miteinander stabil vermischt (emulgiert) werden. Emulgatoren verhindern somit Gewichtsverluste die prozessbedingt beim Backen, Trocknen, Räuchern und Kochen entstehen. Einem Platzen bei Grillwürstchen wird entgegengewirkt. Ebenfalls wird eine längere Haltbarkeit der Produkte begünstigt, da das eingearbeitete Wasser besser gebunden ist. Zudem wird die Drip-Saftbildung bei vakuumierten Produkten verringert.

BRATELLIN^{OG}

Art.Nr. 5104 0
VPE: 1 kg Beutel

5 g/kg

BRÜPRALL^{OG + OA}

Art.Nr. 7034 0
VPE: 12 kg Kunststoff-Hobbock

3 g/kg

BRATELLIN^{OG + OA}

Art.Nr. 5103 0
VPE: 1 kg Beutel

5 g/kg

BRÜHWURST EMULGATOR^{OG + OA}

Art.Nr. 2924 0
VPE: 1 kg Beutel

5 g/kg

PULVER ODER FLÜSSIG? Wir haben für jeden das richtige Produkt!

3 g/kg

ELDO[®] PHOS^{OG + OA}

Art.Nr. 2407 0
Pulverförmiges, phosphathaltiges Kutterhilfsmittel
VPE: 1 kg Beutel

5 g/kg

KNACKS[®] P PULVER GOLD^{OG + OA}

Art.Nr. 5239 0
Pulverförmiges, phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Emulgator
VPE: 1 kg Beutel

5 g/kg

KNACKS[®] P^{OG + OA}

Art.Nr. 5210 3
Flüssiges phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötung
VPE: 16 kg Kanister

5 g/kg

KNACKS[®] BRATWURST P^{OG + OA}

Art.Nr. 5212 2
Flüssiges phosphathaltiges Kutterhilfsmittel
VPE: 8 kg Kanister

GRILLKÄSE COMPOUND^{OG}
ZUR HERSTELLUNG VON GRILLKÄSE

50 g/kg

Art.Nr. 5983 0

Perfekt für Vegetarier oder auch als Beilage
VPE: 1 kg Beutel

In Verbindung mit den Kutterhilfsmittel der KNACKS[®]-Familie, erzielen Sie mit **KNACKS[®] PRALL^{OG + OA}** noch bessere Ergebnisse in Bezug auf Konsistenz, Biss und Knackigkeit und erfüllen somit die Verbrauchererwartungen zu 100%.

0,5-1 g/kg

KNACKS[®] PRALL^{OG + OA}

Art.Nr. 5130 0
Transglutaminase für Lebensmittel
VPE: 1 kg Beutel

JEDER PFOSTEN EIN TREFFER

Halbzeitpieß in nur 45 Min. fertig

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

Buchenholz TISCHSPIESSE mit Sockel

Art.Nr. 7105 0

Ø102mm, Höhe 160mm
VPE: 50 Stk./Eimer
Max. 600g

TELLERSPIESSE mit Sockel aus Buchenholz

Art.Nr. 7127 0

Ø60mm, Höhe 90mm
VPE: 100 Stk./Karton
Max. 150g

VIDEO
ANLEITUNG



FÜR DIE VERLÄNGERUNG
KLEINEREN SPIESS
VERWENDEN MIT
KÜRZERER GARZEIT

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 dieser Broschüre nicht gänzlich ausgeschlossen werden.
Jede Haftung dafür schließen wir aus.



Hagesüd



HagesuedInterspace



Solina