

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881



BRÜHWURST

Produkte & Technologie

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

BRÜHWURST

Trotz regionaler Unterschiede, sind sich die Deutschen einig: die beliebteste Wurst ist (und bleibt) die Brühwurst. Kein Wunder, denn mit ca. 100 verschiedenen Varianten ist die Brühwurst die größte deutsche Wurstfamilie. Egal ob Currywurst, Thüringer Bratwürste, Nürnberger Rostbratwürste oder die bayrischen Weißwürste, die Brühwurst ist Umsatzgarant in Ihrer Theke!

Im Jahr 2023 war die Brühwurst mit 6,2kg pro Kopf-Konsum die meistgefragte Wurst deutschlandweit (Quelle: Statista). Je nach Sorte können die leckeren Würste eine eigenständige Mahlzeit, eine schmackhafte Beilage oder einen gefragten Brotaufstrich darstellen. Fest und knackig sind sie dank ihres fein-würzigen Fleischaromas saisonunabhängig der Renner in der Theke und können das ganze Jahr lang verkauft werden.

Um Sie bei der Brühwurstproduktion zu unterstützen, bieten wir ganzheitliche Lösungen für alle Arten von Brühwürsten an.

Dieser Produktkatalog gibt Ihnen eine Übersicht über unsere umfassende Produktpalette und vermittelt Ihnen anschaulich das für die Brühwurstproduktion erforderliche Know-how.

INHALT

WEISSE WARE	4
WEISSE WARE	5
AUFSCHNITT	6
AUFSCHNITT	7
BRÜHWURST-LYONER-WÜRZUNG	7
BRÜHWURST - BIERCHINKEN - WÜRZUNG	7
JAGDWURST / SCHINKENWURST	8
FLEISCH- / LEBERKÄSE	10
FLEISCH- / LEBERKÄSE	11
WÜRSTCHEN / RINGWARE	12
BRÜHWURST-FLEISCHWURST	13
BRÜHWURST-WÜRSTCHEN	13
BRATWURST	16
BRATWURST FEIN	17
BRATWURST HALBGROB / GROB	18
BRATWURST SPEZIALITÄTEN	19
DAUERBRÜHWURST	20
DAUERBRÜHWURST-GROSSKALIBRIG-WÜRZUNG	21
DAUERBRÜHWURST-DAUERBRÜHWÜRSTCHEN-WÜRZUNG	22
TECHNOLOGIE	24
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT	25
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT	25
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT	26
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT	27
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT	27
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT	27
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT	27
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT	28
KUTTERHILFSMITTEL SONSTIGE	28
EMULGATOREN	28
UMRÖTEHILFSMITTEL	30
FARBSTOFFE	30
KONSERVIERUNGSMITTEL FRISCHHALTER	31
ZUCKERSTOFFE	31
GESCHMACKSVERSTÄRKER	31
GESCHMACKSVERBESSERER	33
STERILATA® ESSENZEN	33
TASTEMAKERS FOR BUTCHERS	35
INDEX	35



WEISSE WARE



Unterschied NPS/Kochsalz, Vorteile Ascorbinsäure Weiße Ware

Der Unterschied zwischen Nitritpökelsalz (NPS) und Kochsalz besteht im Wesentlichen darin, dass das eigentliche Kochsalz (NaCl) mit Natriumnitrit (NaNO_2) in Konzentrationen von 0,4 - 0,9 % versetzt wird.

Das unter Zugabe von Antioxidationsmitteln (Ascorbinsäure/Ascorbat) vorhandene Nitrit, wird zu Stickstoffmonoxid umgewandelt, welches sich an die Fleischfarbstoffe Myoglobin, bzw. Hämoglobin anlagern kann.

Hierbei entsteht Nitrosomyoglobin-/hämoglobin welches sich in das gewünschte stabile Pökelfarbstoff (Nitrosomyochromogen) umwandelt. Dieses ist beim Erreichen von Kerntemperaturen ab 72°C stabil.

Eine Zugabe von „Umrötehilfsmittel“ bei weißer Ware ist daher nicht bedenklich, soweit keine Nitrit-/ Nitratquelle vorhanden ist.

Ganz im Gegenteil: Bei mit Kochsalz hergestellten Produkten verhindert die Zugabe von Antioxidationsmitteln die Bildung des unattraktiv braun-graue aussehenden Met-Myoglobins. So behalten frische rohe Bratwürste länger ihre attraktive frische Farbe und gebrühte Würste bleiben länger weiß und hell.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	-------------	--------------------	-------	--------	---------	-----------	----------

WEISSE WARE

0204 4	GELBWURST MIT ZITRONE oG	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g/kg	1kg		Senf
0281 2	GELBWURST MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1kg		Senf
0026 0	GELBWURST oG	Pfeffer, Ingwer, Macis	beige	5 g/kg	1kg		Senf
0042 0	MÜNCHNER WEISSWURST OHNE PETERSILIE, OHNE ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1kg		
0201 1	MÜNCHNER WEISSWURST MIT ZITRONE CL oG+oA	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1kg		





AUFSCHNITT

Aufschnitt, diese vielseitige Delikatesse, ist ein wahrer Genuss für den Gaumen. Bei Hagesüd bieten wir ein breit gefächertes Portfolio von Gewürzmischungen, um Ihrem Aufschnitt das gewisse Etwas zu verleihen.

Unsere Mischungen werden nach höchsten Standards hergestellt und bieten Ihnen die Freiheit der Wahl. Ob mit oder ohne Glutamat, allergenfrei oder intensiv würzig - wir haben für jede Präferenz die passende Lösung.

Tauchen Sie ein in die Welt der Gewürzmischungen von Hagesüd und verleihen Sie Ihrem Aufschnitt eine unvergleichliche Geschmacksnote. Entfalten Sie Ihre kulinarische Kreativität mit unseren maßgeschneiderten Lösungen.

Art.-Nr. Bezeichnung Geschmacksrichtung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

AUFSCHNITT

0090 2	AUFSCHNITT	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1kg	E 621	Senf
2208 0	AUFSCHNITT 1A CL oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Macis	gelb-beige	5 g/kg	1kg		
0046 0	BIERSCHINKEN / AUFSCHNITT EXQUISIT	Macis, Cardamom, Pfeffer	beige	4 g/kg	1kg	E 621	Senf
2911 0	AUFSCHNITT oG+oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Liebstock	beige	4 g/kg	1kg		
2038 0	COMBIPHOSPHAT BRÜHWURST oG+oA	Kümmel, Koriander, Zwiebel, Chili	rötlich-braun	12 g/kg	1,2kg	E 450, E 300, E 301, E 160c	
0055 0	JAVAGOLD AUFSCHNITT oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Koriander	beige	4 g/kg	1kg		
0089 0	JAVAROM® AUFSCHNITT	Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Macis	beige	4 g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie

BRÜHWURST-LYONER-WÜRZUNG

0012 0	BRÜHWURST BEST oG+oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	5 g/kg	1kg		
0066 0	JAVABEST	Pfeffer, Koriander, Cardamom, Ingwer	beige	4 g/kg	1kg	E 621	Senf
0070 0	JAVANOL PRIMISSIMA oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	braun	4 g/kg	1kg		Senf
0079 0	LYONER/AUFSCHNITT EXQUISIT	Pfeffer, Senf, Ingwer, Koriander, Macis, Sellerie	beige	4 g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie

BRÜHWURST - BIERSCHINKEN - WÜRZUNG

0090 6	BIERSCHINKEN	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1kg	E 621	Senf
0027 0	BIERSCHINKEN oG	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Piment, Cardamom	beige	4 g/kg	1kg		Senf
0078 0	JAVANOL EXQUISIT BIERSCHINKEN/AUFSCHNITT	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	braun	4 g/kg	1kg	E 621	Senf





FLEISCHKÄSE / LEBERKÄSE

Fleischkäse, oder auch als Leberkäse bekannt, kann auf eine lange Geschichte zurückblicken und wird seit dem Mittelalter in verschiedenen europäischen Regionen geschätzt. Diese traditionsreiche Delikatesse kommt in einer Vielzahl von Varianten daher, sei es aus klassischem Schweinefleisch, Rindfleisch oder Hühnchen. Auch geschmacklich ist der Vielseitigkeit von Fleischkäse keine Grenze gesetzt. Er schmeckt lecker, egal ob mit Kräutern, Zwiebeln, Käse, Speck oder einfach natur.

Die Spezialität ist eine äußerst beliebte Spezialität in vielen Teilen Deutschlands und darüber hinaus. Egal ob warm oder kalt, im Brötchen oder als Beilage zu einer Mahlzeit, Fleischkäse ist vielseitig einsetzbar und hat einen ansprechende Geschmack.

In vielen Metzgereien, Bäckereien oder Imbissen ist er fester Bestandteil des Sortiments. Der einfache Zugang zu diesem Gericht macht es für viele Menschen zu einer praktischen und schnellen Lösung für eine herzhafte Mahlzeit.

In Ihrer Theke hat Fleisch- und Leberkäse eine bedeutende wirtschaftliche Rolle, sowohl als eigenständiges Produkt als auch als ergänzender Verkauf. Bei Hagesüd bieten wir spezielle Würzmischungen, um den einzigartigen Geschmack von Fleisch- und Leberkäse zu unterstreichen und Ihre Kunden zu begeistern.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2908 0	ALTBAYRISCHER FLEISCHKÄSE oG+oA	Koriander, Ingwer, Pfeffer	rötlich-braun	3 g/kg	1 kg		
2370 0	BACKFLEISCHKÄSE S oG	Ingwer, Koriander, Zwiebel	braun	5 g/kg	1 kg		Sellerie
1352 0	BACKLEBERKÄSE III oG	Pfeffer, Koriander, Bratzwiebel	braun	5 g/kg	1 kg		Senf
2246 0	BACKLEBERKÄSE/ FLEISCHKÄSE. CL oG+oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat	braun	5 g/kg	1 kg		
0043 0	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Nelken, Piment, Chili	hellbraun	5 g/kg	1 kg	E 621	Senf
0090 5	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E 621	Senf
0090 9	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	20 kg	E 621	Senf
0025 0	DELIKATESS LEBERKÄSE oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Cardamom	braun	4 g/kg	1 kg		Senf
2253 0	FAM-MOSA FÜR BACKLEBERKÄSE oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg	E 621	
0040 0	FLEISCHKÄSE RUSTIKAL oG	Zwiebel, Pfeffer, Koriander	braun	15 g/kg	1 kg		Senf, Weizenmehl
0024 1	FLEISCHKÄSE/ LEBERKÄSE oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	braun	5 g/kg	1 kg		Senf
0036 0	GEBACKENER FLEISCH- / BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Koriander, Macis, Cardamom	hellbraun	5 g/kg	1 kg	E 621	Senf
0082 1	JAVAGOLD BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Chili, Koriander, Muskat, Paprika	rotbraun	4 g/kg	1 kg	E 621	Senf

REZEPTIDEEN AUF UNSERER WEBSEITE





WÜRSTCHEN / RINGWARE



Würstchen im Glas

Da die Würstchen im Glas in der Lake aufbewahrt werden, nehmen diese an Gewicht zu. Deshalb sollte die Schüttung bei diesen Produkten um 10% reduziert werden. Der Trocken- & Räuchervorgang sollte so gestaltet werden, dass die Produkte ca. 20% an Gewicht verlieren.

Anschließend werden die Würstchen nicht wie üblich gebrüht, sondern in das Behältnis gegeben, mit Lake aufgeossen und letztendlich in dieser fertiggestellt. Beim Kochen der Behältnisse muss zwingend ein Gegendruck von 1,4 - 1,5 bar aufgebaut werden, um ein Platzen der Würstchen zu verhindern.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
BRÜHWURST-FLEISCHWURST							
0090 0	FLEISCHWURST	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E 621	Senf
0098 0	FLEISCHWURST BEST N	Pfeffer, Macis, Koriander	beige	4 g/kg	1 kg	E 621	Senf
0096 0	FLEISCHWURST BEST S	Pfeffer, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	4 g/kg	1 kg	E 621, E160c	Senf, Sellerie
0096 4	FLEISCHWURST BEST S	Pfeffer, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	4 g/kg	15 kg	E 621, E160c	Senf, Sellerie
2222 0	FLEISCHWURST JET / BACKLEBERKÄSE oG	Ingwer, Koriander, Muskat, Pfeffer, Chili, Macis	braun	5 g/kg	1 kg		Sellerie
0010 0	HESSISCHE FLEISCHWURST	Pfeffer, Muskat, Ingwer	orange-braun	5 - 6 g/kg	1 kg	E 621, E160c	Senf, Sellerie
0010 3	HESSISCHE FLEISCHWURST	Pfeffer, Muskat, Ingwer	orange-braun	5 - 6 g/kg	15 kg	E 621, E160c	Senf, Sellerie
0081 0	JAVAGOLD FLEISCHWURST oG	Koriander, Chili, Muskat, Paprika	rötlich-braun	4 g/kg	1 kg		Senf
0083 0	JAVANOL HESSISCHE FLEISCHWURST oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	beige	4 g/kg	1 kg		Senf
2006 0	JAVAROM® FLEISCHWURST/ AUFSCHNITT S	Pfeffer, Muskat, Paprika	beige	3 g/kg	1 kg	E 621	Senf
4001 2	STERILATA® FLEISCHWURST oG+oA	Pfeffer, Macis, Koriander	rotbraun	4 g/kg	7 kg		
BRÜHWURST-WÜRSTCHEN							
0032 0	CURRYWURST oG	Pfeffer, Curry, Paprika, Ingwer	orange-braun	6 g/kg	1 kg		Sellerie, Senf
2003 0	ELDO® BRÜHWURST	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	3 g/kg	1 kg	E 621	Senf
1053 0	JÄGERLI / BRÜHWÜRSTCHEN oG+oA	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Zwiebel, Majoran	grün-braun	6 - 8 g/kg	1 kg		

WÜRSTCHEN / RINGWARE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0088 0	JAVAGOLD FLEISCH- UND BOCKWURST oG	Koriander, Pfeffer, Chili, Paprika	rötlich-braun	4 - 5 g/kg	1kg		Senf
0093 0	JAVAROM® CHEESE oG+oA	Pfeffer, Knoblauch, Käse	beige	9g/kg	1kg		
2008 0	JAVAROM® WÜRSTCHEN	Pfeffer, Muskat, Paprika	rotbraun	3g/kg	1kg	E 621	Senf
2009 0	JAVAROM® WÜRSTCHEN EXTRA STARK	Pfeffer, Muskat, Paprika	braun	3g/kg	1kg	E 621	Senf
0021 1	KÄSE-KNACKER	Pfeffer, Chili, Paprika, Knoblauch	rot	4g/kg	1kg	E 621	Senf
0030 0	RINDSWURST FRANKFURTER ART	Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel	rotbraun	8g/kg	1kg	E 621, E160c	Senf
0087 0	WIENER WÜRSTCHEN	Chili, Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie
2915 0	WIENER WÜRSTCHEN oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5g/kg	1kg		
0029 0	WIENER WÜRSTCHEN oG	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5g/kg	1kg		Senf, Sellerie
0090 1	WIENER/ FRANKFURTER	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4g/kg	1kg	E 621	Senf
0068 0	WÜRSTCHEN BEST	Pfeffer, Koriander, Muskat, Macis, Cardamom	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E 621, E160c	Senf
1684 0	WÜRSTCHEN BEST oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E160c	Senf
0062 0	WÜRSTCHEN GOLD	Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat	rotbraun	5g/kg	1kg	E 621, E 301, E 300, E160c	Senf
2210 0	WÜRSTCHEN RUBIN oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis, Chili	rot	5g/kg	1kg	E160c	Sellerie
0034 0	WIENER WÜRSTCHEN H oG	Pfeffer, Koriander, Paprika, Muskat	rotbraun	5g/kg	1kg		Senf



BRATWURST

Egal ob klassisch oder mild, würzig oder pikant - die Bratwurst, eine der beliebtesten Wurstsorten weltweit, verkörpert die Kunst der Fleischverarbeitung und Gewürzmischung. Seit Generationen begeistert sie die Gaumen von Menschen auf der ganzen Welt und bietet einen unverkennbaren Geschmack, der für Gemütlichkeit und Genuss steht.

Die Zubereitung von Bratwurst kann so vielseitig sein, wie die Varianten selbst. Ob gegrillt, gebraten, gekocht oder im Brötchen, Bratwurst ist ein vielseitiges und köstliches Lebensmittel, das zu verschiedenen Anlässen passt. Ob auf dem Grill beim Sommerfest oder in der Pfanne an einem gemütlichen Winterabend, Bratwurst hat immer Saison.

Eine der Schlüsselkomponenten für den unverwechselbaren Geschmack von Bratwurst sind die Gewürzmischungen. Hierbei spielen die Produkte von Hagesüd eine entscheidende Rolle. Unsere Würzmischungen werden mit größter Sorgfalt zusammengestellt und sind darauf ausgerichtet, den Geschmack von Bratwurst auf ein neues Niveau zu heben. Wir bieten maßgeschneiderte Gewürzmischungen an, die den einzigartigen Charakter jeder Bratwurst unterstreichen und für eine unvergleichliche Qualität sorgen.

Die Bratwurst ist ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Innovation vereint. Mit den hochwertigen Gewürzmischungen von Hagesüd bieten Sie Ihren Kunden den unverkennbaren Geschmack, der die Bratwurst zu einem zeitlosen Klassiker macht.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
BRATWURST FEIN							
0266 0	BRATELLA® BEST	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
0268 0	BRATELLA® BEST MIT ZITRONE	Pfeffer, Zitrone, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
1046 0	BRATELLA® BEST oG	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g/kg	1kg		Senf
0251 0	BRATELLA® MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1kg		Senf
0204 0	BRAT & WEISSWURST MIT ZITRONE oG	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g/kg	1kg		Senf
0281 0	BRATWURST MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1kg		Senf
2193 0	BRATWURST MIT ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat, Zitrone	beige	5 g/kg	1kg		
0280 0	BRATWURST OHNE ZITRONE oG	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1kg		Senf
2196 0	BRATWURST SPEZIAL MIT ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Zitrone	beige	6 g/kg	1kg	E 300	
2197 0	BRATWURST SPEZIAL OHNE ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	beige	6 g/kg	1kg	E 300	
2317 0	COMBIPHOSPHAT SCHWEINSBRATWURST HE	Kümmel, Koriander, Pfeffer, Ingwer	braun	25 g/kg	2kg	E 450, E 471, E 621, E 575, E 300	Sellerie
2372 0	DELIKATO FÜR FEINE BRATWURST MIT ZITRONE	Ingwer, Muskat, Zitrone	gelb	4 -5 g/kg	1kg	E 621	Senf, Lactose, Sellerie
0284 0	FEINEBRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf
0201 0	FRISCHEBRATWURST EXTRA MIT ZITRONECL oG+oA	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1kg		

BRATWURST

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0200 0	BRATELLA® BRATWURST EXTRA OHNE ZITRONE oG	Pfeffer, Ingwer, Muskat	beige	5 g/kg	1kg		Senf
0215 0	FRISCHE WEISSE BRATWURST MIT ZITRONE UND FARBSTABILISATOR oA	Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Muskat	beige	5 g/kg	1kg	E 621	
0213 0	FRISCHE BRATWURST MIT ZITRONE UND FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Zitrone, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf
2917 0	ROSTBRATWURST oG+oA	Muskat, Ingwer, Majoran	beige	4g /kg	1kg		

BRATWURST HALBGROB / GROB

0276 0	BRATELLA® BEST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf
1095 0	BRATELLA® BEST MIT FARBSTABILISATOR oG	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g/kg	1kg	E 300, E 330	Senf
2918 0	BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	beige	5 g/kg	1kg	E 300	
0217 3	BRATWURST NB A MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf, Sellerie
0208 0	BRATWURST NB oG	Majoran, Pfeffer, Muskat	grün	5 g/kg	1kg		Senf
0206 0	BRATWURST NB/ ROSTBRATWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat	braun	5 g/kg	1kg		Senf
0288 0	BRATWURST PIKANT/ ROSTBRATWURST	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
0212 0	FRISCHE BRATWURST OHNE ZITRONE MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Senf	hellbraun	5 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf
0285 0	FRISCHE GROBE BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR oG	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Sellerie, Porree	hellbraun	5g /kg	1kg	E 300, E 330	Senf
0218 0	HAUSMACHER BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer, Kümmel	braun	5 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf
0214 0	PFÄLZER HAUSMACHER BRATWURST	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hellbraun	6 g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0217 0	PFÄLZER HAUSMACHER BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf, Sellerie
0216 0	ROSTBRATWURST GH oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander, Majoran	beige	6 g/kg	1kg		Senf
0214 1	ROSTBRATWURST TH	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hellbraun	6 g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie
0222 0	ROSTBRATWURST TH	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Majoran	hellbraun	10g/kg	1kg	E 621	Senf
0217 1	ROSTBRATWURST TH MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1kg	E 300, E 621, E 330	Senf, Sellerie
0210 0	ROSTBRATWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Kümmel	braun	5 g/kg	1kg		Senf

BRATWURST SPEZIALITÄTEN

0203 0	HOPFEN-BRATWURST oG	Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Hopfen	braun	4 - 8 g/kg	1kg		Gersten- malz- extrakt
0205 0	KRÄUTER BRATWURST GOURMET	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Majoran	hellbraun	8 g/kg	1kg	E 621, E 300, E 330	Senf
0245 0	MAGIC MARSEILLE oG+oA	Paprika, Kumin, Knoblauch	rot	48 g/kg	1kg	E 301, E 300, E 120	
0240 0	MERGUEZ BRATWURST	Pfeffer, Paprika, Muskat, Knoblauch	rot	20g/kg	1kg	E 621, E 160c, E 300	Senf
2086 0	SALSICCIA FRESCA oG+oA	Fenchel, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Chili	rötlich- beige	15g/kg	1kg	E 300	

FUN FACT

- Die älteste bekannte Bratwurst-Rezeptur stammt aus dem Jahr 1313 - und zwar aus der Stadt Nürnberg! Dort wurde sie sogar urkundlich erwähnt. Die berühmte Nürnberger Rostbratwurst ist heute eine geschützte geografische Angabe, das heißt: Nur Würste, die wirklich in Nürnberg hergestellt werden, dürfen so heißen.





DAUERBRÜHWURST



Dauerbrühwurst

Unter der Kategorie Dauerbrühwurst bzw. Halbdauerware versteht man Produkte wie etwa Bierwurst, Krakauer, Kochsalami und Debrecziner.

Da diese Produkte, im Gegensatz zu Brühwürsten, mit einer geringeren Schüttung (5 - 10%) hergestellt werden, verfügen Sie über einen geringen aw-Wert und sind teilweise ungekühlt haltbar.

Die Produkte werden in der Regel heißgegart und heißgeräuchert, was eine weitere aw-Wertsenkung mit sich trägt, welche die Haltbarkeit verlängert.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
DAUERBRÜHWURST-GROSSKALIBRIG-WÜRZUNG							
0180/O	BAYERISCHE BIERWURST	Pfeffer, Senf, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
0112/O	BAYRISCHE BIERWURST	Pfeffer, Koriander, Sellerie, Kümmel, Muskat	braun	5 g/kg	1kg	E 621	Senf, Sellerie
0160/O	BIERWURST BEST oG	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Ingwer	braun	6 g/kg	1kg		Senf
0101/O	BIERWURST EXTRAHELL oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat, Cardamom	beige	5 g/kg	1kg		Senf
0104/O	GERAUCHTE SCHINKENWURST oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Sellerie	braun	5 g/kg	1kg		Sellerie, Senf
0103/O	GÖTTINGER BLASENWURST oG	Pfeffer, Koriander, Macis, Rum	beige	5 g/kg	1kg		Senf
0170/O	GÖTTINGER BLASENWURST/ BIERWURST PRIMISSIMA oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Rum	beige	5 g/kg	1kg		Senf
0181/O	GÖTTINGER BLASENWURST/ KOCHSALAMI	Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
0105/O	KOCHSALAMI TIROLER ART oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch	braun	5 g/kg	1kg		Senf
0106/O	KOLBASZ oG	Paprika, Koriander, Pfeffer, Senf, Kümmel	rot	20 g/kg	1kg		Senf
0020/O	KRAKAUER BRÜHWURST	Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	5 g/kg	1kg	E 621	Senf
0114/O	KRAKAUER MIT GERISSENEM PFEFFER oG+oA	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	8 g/kg	1kg		
2916/O	KRAKAUER oG+oA	Koriander, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch	orange-braun	4 g/kg	1kg		
0162/O	TYROLER BEST	Pfeffer, Kümmel, Knoblauch	braun	6 g/kg	1kg	E 621	Senf
1197/O	TYROLER-BEST oG	Pfeffer, Chili, Kümmel, Knoblauch	rotbraun	5 g/kg	1kg		Senf





TECHNOLOGIE



Phosphate

Nach dem Schlachten kommt es zum Abbau des fleisch-eigenen Phosphats „Adenosin-Tri-Phosphat“ (ATP). Im lebenden Organismus wird durch ATP der Eiweißkomplex Actomyosin in Actin und Myosin getrennt. Hier liegt eine offene, lockere Muskelstruktur vor in der zum einen Wasser eingelagert, zum anderen in Verbindung mit Salz Eiweiß gelöst werden kann. Durch die Zugabe von Phosphaten wird dieser Zustand (Warmflescheffekt) wieder aktiviert. Es entsteht ein optimaler Zustand um Fett, Eiweiß und Wasser miteinander zu verbinden und verhindert beim Erhitzen Fett- & Geleeabsatz.

Art.-Nr. Bezeichnung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

2553 0	KUTTERFIX FLÜSSIG RPH oG+oA	gelb	5 g/kg	14 kg	E 450, E 300
2553 2	KUTTERFIX FLÜSSIG RPH oG+oA	gelb	5 g/kg	7 kg	E 450, E 300
5210 2	KNACKS® P oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	8 kg	E 450, E 300
5210 3	KNACKS® P oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	16 kg	E 450, E 300
5224 2	KNACKS® P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330
5224 3	KNACKS® P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330
5224 5	X-PHOS P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330
5226 2	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330
5226 3	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330
5226 7	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g/kg	120 kg	E 450, E 300, E 301, E 330

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT

5204 2	KNACKS® oG+oA	gelb (dunkelt bis rotbraun nach)	5 g/kg	8 kg	E 331, E 300, E 301
5206 2	KNACKS® VK5 oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g/kg	8 kg	E 331, E 332, E 301, E 300

Vielfalt an der Theke und ein Optimum an Geschmack und Würzkraft.

Art.-Nr. Bezeichnung Farbe Zugabe Gebinde E-Nummern Allergen

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

2157 0	BRÄTVIT PH TURBO oG+oA	orange	5 - 7 g/kg	1 kg	E 450, E 471, E 300, E 330, E 160c	
2157 1	BRÄTVIT PH TURBO oG+oA	orange	5 - 7 g/kg	10 kg	E 450, E 471, E 300, E 330, E 160c	
2165 2	BRÄTVIT PH 88 oG+oA	orange	5 g/kg	10 kg	E 450, E 301, E 330, E 160c	
2408 0	KNACKS® P PULVER RPH oG+oA	weiß-creme	4 g/kg	1 kg	E 450, E 301	
2408 1	KNACKS® P PULVER RPH oG+oA	weiß-creme	4 g/kg	10 kg	E 450, E 301	
2516 1	RATHONIL NEU oG	beige	25 g/kg	25 kg	E 450, E 300, E 330	Senf, Lactose
5200 5	X-PHOS BASIC oG+oA	weiß	5 g/kg	20 x 1 kg	E 450, E 300	
5208 0	FRIX P SUPER 81 oA	orange-rot	5 g/kg	1 kg	E 450, E 300, E 301, E 621, E 160c, E 575, E 472c	
5234 2	BRÜMOX GOLD P oG+oA	beige	7 g/kg	8 kg	E 450, E 330, E 300, E 301, E 160c	
5238 0	FRIX P oG+oA	orange	5 g/kg	1 kg	E 450, E 300, E 301, E 471, E 330, E 160c	
5239 0	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g/kg	1 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 575, E 471, E 160c	
5239 2	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g/kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 471, E 575, E 160	
5239 3	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g/kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 471, E 575, E 160	
5244 0	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g/kg	1 kg	E 450, E 301	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
5244 2	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g/kg	8 kg	E 450, E 301	
5244 3	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g/kg	16 kg	E 450, E 301	

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT

5249 0	KNACKS® C PULVER-GOLD oG+oA	weiß	5 g/kg	1 kg	E 331, E 300, E 301, E 471, E 330	
52493	KNACKS® C PULVER-GOLD oG+oA	weiß	5 g/kg	16 kg	E 331, E 300, E 301, E 471, E 330	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

5120 2	ELDO® PHOS STABILISATOR oG+oA	klar	4 - 6 g/kg	8 kg	E 450	
5120 3	ELDO® PHOS STABILISATOR oG+oA	klar	4 - 6 g/kg	16 kg	E 450	
5212 2	KNACKS® BRATWURST P oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g/kg	8 kg	E 450	
5212 5	X-PHOS BRATWURST P oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g/kg	16 kg	E 450	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT

5106 2	KNACKS® BRATWURST C oG+oA	bräunlich dunkelt naach	5 g/kg	8 kg	E 331, E 330	
5106 3	KNACKS® BRATWURST C oG+oA	bräunlich dunkelt naach	5 g/kg	16 kg	E 331, E 330	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

2159 1	BRATWURST-EMULGATOR PH oG+oA	weiß	6 - 8 g/kg	10 kg	E 450, E 471	
2169 2	BRATWURST TURBO PH oG	beige	20 g/kg	8 kg	E 450, E 471	Senf

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2407 0	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g/kg	1 kg	E 450	
2407 2	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g/kg	25 kg	E 450	
2407 9	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g/kg	8 kg	E 450	
5246 0	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g/kg	1 kg	E 450, E 471	
5246 1	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g/kg	4 kg	E 450, E 471	
5246 2	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g/kg	8 kg	E 450, E 471	
2407 5	X-PHOS oG+oA	weiß	3 g/kg	1 kg	E 450	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT

5100 0	ELDO® CIT oG+oA	weiß	3 g/kg	1 kg	E 331, E 330	
--------	-----------------	------	--------	------	--------------	--

KUTTERHILFSMITTEL SONSTIGE

2167 0	KNACKS® CL oG+oA	beige	5 g/kg	1 kg	E 300	
--------	------------------	-------	--------	------	-------	--

EMULGATOREN

5104 0	BRATELLIN oG	weiß	5 g/kg	1 kg	E 471, E 472c	Lactose
5104 1	BRATELLIN oG	weiß	5 g/kg	8 kg	E 471, E 472c	Lactose
5104 2	BRATELLIN oG	weiß	5 g/kg	20 kg	E 471, E 472c	Lactose
5103 0	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g/kg	1 kg	E 471, E 472c	

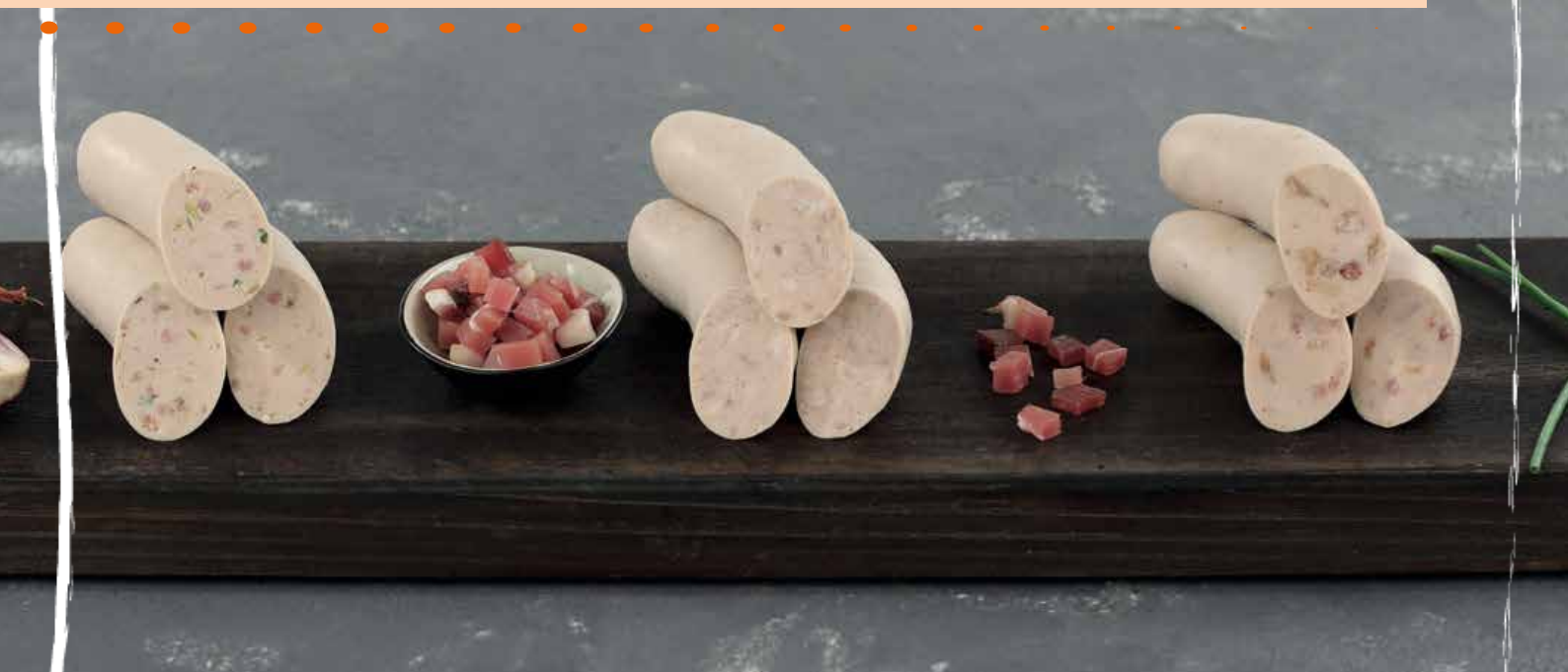
Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
5103 1	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g/kg	8 kg	E 471, E 472c	
5103 2	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g/kg	18 kg	E 471, E 472c	
7034 0	BRÜPRALL oG+oA	weiß	3 g/kg	12 kg	E 471	
2924 0	BRÜHWURST-EMULGATOR oG+oA	weiß	5 g/kg	1 kg	E 471	
2924 1	BRÜHWURST-EMULGATOR oG+oA	weiß	5 g/kg	10 kg	E 471	



Emulgatoren

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.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	-------------	-------	--------	---------	-----------	----------

UMRÖTEHILFSMITTEL

8000 0	ASCORBINSÄURE E 300 *VLOG*	weiß	n.B.	1 kg	E 300	
2292 0	CITRELLA S oG+oA	weiß	0,5 - 1 g/kg	1,5 kg	E 300	
5002 0	DAURON EXTRASTARK oG+oA	weiß	0,5 - 1 g/kg	1 kg	E 300, E 301	
5000 0	DAURON oG+oA	weiß	1 - 2 g/kg	1 kg	E 300, E 301	
2412 0	DAURON Z SUPER oG+oA	weiß-creme	1 - 2 g/kg	1 kg	E 575, E 330, E 300	
2412 2	DAURON Z SUPER oG+oA	weiß-creme	1 - 2 g/kg	10 kg	E 575, E 330, E 300	
8050 0	NATRIUM L-ASCORBAT E 301 *VLOG*	weiß	n.B.	1 kg	E 301	
8050 1	NATRIUM L-ASCORBAT E 301 25 KG	weiß	n.B.	25 kg	E 301	
2306 0	TOPLAK oG+oA	weiß-creme	3 g/kg	1,5 kg	E 301	
2306 1	TOPLAK oG+oA	weiß-creme	3 g/kg	25 kg	E 301	

FARBSTOFFE

5924 0	CARSIN RUBINROT oG+oA	beige	2 - 3 g/kg	1 kg	E 330, E 120	
2378 0	FIBRICOLOR oG+oA	rot	0,5 - 2 g/kg	1 kg	E 120	
0801 0	PAPRISIN-RUBINROT oG+oA	rot	0,8 - 1,2 g/kg	0,5 kg	E 160c	
5928 0	SCHWARZWÜRZER oG	schwarz	max. 12 g/kg bzw. Liter	1 kg	E 150d	Schwefeldioxid
2923 0	NATURROT oG+oA		3 g/kg	1 kg		



Frischhalter

Lebensmittelsicherheit sollte stets im Vordergrund stehen! So sorgen Frischhalter dafür, dass frische Ware noch länger frisch bleibt. Die verschiedenen Frischhalter von Hagesüd sind erprobt und bieten zusätzliche Sicherheit gegen die Vermehrung unerwünschter Verderbniserreger.

Für eine Vielzahl unterschiedlicher Artikelgruppen gibt es ausgewählte Wirkstoffkombinationen, die in ihrer Wirkungsweise gezielt und spezifisch angepasst für jedes Produkt eingesetzt werden können.

KONSERVIERUNGSMITTEL FRISCHHALTER

2152 O	BRÄTQUICK EXTRA oG+oA	weiß	3 - 5 g/kg	1kg	E 262, E 330, E 331, E 300
7258 O	DELI FRESH PLUS oG+oA	weiß	12 - 17 g/kg	1kg	E 331, E 262
5220 O	FRIX-FRISCH oG+oA	weiß	3 - 5 g/kg	1kg	E 262, E 330, E 300
5914 O	HYDRIN GRUNER oG+oA	weiß	3 - 5 g/kg	1kg	E 210, E 211
7243 O	KALIUM-LAKTAT	transparent/ gelblich	20 - 30 g/ kg	10kg	E 326
2293 O	KONSELLA-FRISCHHALTER oG+oA	weiß	n.B.	1kg	E 262
2155 O	KONSELLA FRISCH oG+oA	weiß	5 g/kg	1kg	E 262, E 327

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
----------	-------------	-------	--------	---------	-----------	----------

ZUCKERSTOFFE

8100 0	DEXTROSEFEIN	weiß	n.B.	1 kg		
8100 1	DEXTROSEFEIN	weiß	n.B.	25 kg		
8120 0	GELOPUR®, Trockenglucosesirup	weiß	3 - 5 g/kg	1 kg		
8120 4	GELOPUR®, Trockenglucosesirup	weiß	3 - 5 g/kg	15 kg		
8113 0	GELOSIN MILCHZUCKER/ LACTOSE	weiß	max. 10g/kg	5 kg		Lactose

GESCHMACKSVERSTÄRKER

2160 0	ELDO® SPEZIAL	schwach grün	n.B.	1 kg	E 621	Sellerie
2160 3	ELDO® SPEZIAL	schwach grün	n.B.	10 kg	E 621	Sellerie
0888 0	GLUTABEST®	hellgrün	0,5 g/kg	1 kg	E 621	Sellerie
0866 0	GLUTABEST® GOLD	beige	0,5-1g/kg	1 kg	E 621	Sellerie, Senf
2276 0	GLUT-ALLROUND oA	beige	1 - 5 g/kg	1,5 kg	E 621	
0883 0	GLUTAWÜRZ	beige	0,5 g/kg	1 kg	E 621	Sellerie
8023 0	NATRIUM-GLUTAMAT	weiß	max. 10g/kg	1 kg	E 621	
8023 1	NATRIUM-GLUTAMAT	weiß	max. 10g/kg	25 kg	E 621	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0982 0	SCHMAKOLINE oA	beige	0,5g/kg	1kg	E 621	
0982 3	SCHMAKOLINE oA	beige	0,5g/kg	15kg	E 621	

GESCHMACKSVERBESSERER

2390 0	ELDO® AROM GOLD oG+oA	braun	n.B.	1kg		
2392 0	ELDO® AROM Rauch oG+oA	beige	2 - 6g/kg	1kg		
2166 0	ELDO® NATUR CL oG+oA	beige	n.B.	1kg		
7048 1	ELDO® WÜRZ	dunkelbraun	3 - 5g/kg	7,5kg		
7048 2	ELDO® WÜRZ	dunkelbraun	3 - 5g/kg	15kg		
7025 0	RAUCHWÜRZER	braun (dunkelt nach)	1 - 2g/kg	1kg		
0992 0	SCHMAKOLINE oG+oA	beige	1 - 2g/kg	1kg		
3828 0	SCHMAKOLINE NATUR oG+oA	hellgrün	2g/kg	2kg		

STERILATA® ESSENZEN

4864 0	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	dunkelbraun	1 - 2g/kg	2,5kg		
4864 2	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	dunkelbraun	1 - 2g/kg	7kg		
4854 0	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	dunkelbraun	1 - 2g/kg	2,5kg		
4854 1	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	dunkelbraun	1 - 2g/kg	1kg		

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
4855 0	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4855 1	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4855 2	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		
4852 0	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	beige	0,25 - 0,5 g / kg	2,5 kg		
4852 2	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	beige	0,25 - 0,5 g / kg	7 kg		
4853 0	STERILATA® PAPRIKA oG+oA	rot	nach Geschmack	2,5 kg	E160c	
4857 0	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4857 1	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4857 2	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		
4858 0	STERILATA® ZITRONE oG+oA	gelb	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4856 0	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4856 1	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4856 2	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		

Dürfen wir vorstellen? Hagesüd ist Teil der **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS**. Um Ihnen noch mehr bieten zu können, haben wir uns mit unseren Kollegen aus Belgien und den Niederlanden zusammenschlossen und das Label TASTEMAKERS FOR BUTCHERS entwickelt.

WAS IST TASTEMAKERS FOR BUTCHERS?

Die renommierten Fleischereimarken DEGENS Niederlande, REJO Belgien und HAGESÜD Deutschland, haben sich zusammengeschlossen und sind als Mitglieder der SOLINA GRUPPE auf Gewürze, Saucen, Marinaden und innovative Anwendungen für Fleisch- und Lebensmittelunternehmen spezialisiert. Unter dem Label **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS** präsentieren wir eine vielfältige Produktpalette, während wir die Wahrung lokaler Traditionen und die Nutzung internationaler Ressourcen im Auge behalten.

Die Mitgliedschaft in der SOLINA GRUPPE verschafft uns Zugang zu globalen Zutaten, wodurch wir in der Lage sind, außergewöhnliche kulinarische Lösungen für eine breite Palette von Kunden anzubieten.

**TASTE
MAKERS
FOR BUTCHERS**



WARUM SOLLTEN SIE SICH FÜR TASTEMAKERS FOR BUTCHERS ENTSCHEIDEN?

- Unübertroffene Qualität
- Fachwissen über Gewürze, Zusatzstoffe & Gewürze
- Geschmacksvolle Saucen
- Inspirierende Marinaden
- Innovative Lösungen
- Jahrelanges kombiniertes Wissen in Forschung und Entwicklung
- Leidenschaft für Lebensmittel trifft auf Innovationsdrang

INDEX

E-NUMMERN

Antioxidationsmittel

- E 300 Ascorbinsäure
- E 301 Natriumascorbat

Geschmacksverstärker

- E 621 Mononatriumglutamat

Konservierungsstoffe

- E 250 Natriumnitrit
- E 251 Natriumnitrat
- E 210 Benzoesäure
- E 211 Natriumbenzoat

Verdickungsmittel

- E 415 Xanthan

Säuerungsmittel

- E 330 Citronensäure
- E 575 Glucono-delta-Lacton
- E 262 Natrium Acetat

Stabilisatoren

- E 331 Natriumcitrat
- E 327 Calciumlactat
- E 450 Diphosphat
- E 451 Triphosphat
- E 452 Polyphosphat

Farbstoffe

- E 120 echtes Karmin
- E 150a Zuckerkulör
- E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
- E 160c Paprikaextrakt

Emulgatoren

- E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39
71282 Hemmingen
Telefon 07150 94260
www.hagesued.de
E-Mail: info@hagesued.de

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**



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



Hagesüd



HagesuedInterspace



PROUD
MEMBER OF **SOLINA**