

HAGESUD

OSTERN VOLLER GENUSS

Frühlingsfrische Rezeptideen

Solina

INHALT

Ostern voller Genuss

Fischfilet im Blätterteig 4
Gyros-Fischfrikadellen..... 6
Gartenkräuter Fischfrikadellen 8
Gartenkräuter Suppe 10
Gartenkräuter-Frischkäse 12
Gyrossuppe..... 14
Hähnchen-Geschnetzeltes Gartenkräuter 16
Kräuter-Fischtorte 18
Lammschulter, gefüllt 20
Puszta Fischfrikadellen..... 22
Tellerspieß Cevapcici..... 24
Tellerspieß Döner Kebab 26
Tellerspieß Gyros 28
Tellerspieß Lachs-Zucchini..... 30
Tellerspieß Spare Ribs 32
Zuppa Toscana 34

Würstchen

Bratwurst, feinzerkleinert 38
Cabanossi 40
Cheddar Bratwurst, grob 42
Frische grobe Hopfenbratwurst 44
Hopfen-Bratwurst, feinzerkleinert..... 46
Hopfen-Bratwurst, mittelgrob 48
Kalbsbratwurst, feinzerkleinert..... 50
Käsebock Wurst / Berner-Würstchen..... 52
Chili-Käsebock Wurst 54
Käsekrainer 56
Käse-Krakauer, gebrüht..... 58
Oberländer / Geschwollene..... 60
Rindswurst 62
Rote Wurst..... 64
Schinken-Bockwurst 66
Stadion-Rindswurst 68
Wiener Würstchen 70



OSTERN VOLLER GENUSS



Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

FISCHFILET IM BLÄTTERTEIG

FISCHFILET IM BLÄTTERTEIG 0640 0

Teigwaren

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1.000 g	Lachsfilet, enthäutet	
400 g	Blätterteigplatte, 3,5 mm	
200 g	Blattspinat	
50 g	SPARGEL GRÜN 3 – 5 mm, gefriergetrocknet (Im Wasser 1:1 vorgequollen)	Art. Nr. 6980 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g	ELDORADO® Gewürzsauce Gartenkräuter oG + oA	Art. Nr. 2567 0

Herstellung:

Enthäutetes Fischfilet trocken tupfen und rundum mit ELDORADO® Gewürzsauce Gartenkräuter oG + oA einpinseln.

Blätterteigplatte auf gewünschte Größe auslegen und zuschneiden.

Gewürztes Lachsfilet in die Mitte des Blätterteiges legen. Vorgequollenen Spargel auf dem Fisch Verteilen.

Seitliche Blätterteigfläche mit Wasser einpinseln, Lachs mit dem Blätterteig umlegen. Seitenteile andrücken, Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden. Blätterteig mit einer Gabel stippen.

Eingepackte Blätterteigrolle auf Wunsch mit zusätzlichem Blätterteig (Gittermuster, Ringe etc.) verzieren.

Tipp für den Kunden:
Vor dem Backen mit Eigelb einstreichen für eine schönere Bräune.

Fischfilet im Blätterteig 30 Minuten bei 180°C im Backofen backen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Fisch 58,8 %, ***Blätterteig*** 23,5 % (***Weizenmehl***, Trinkwasser, Palmfett, Ethylalkohol, Rapsöl, Speisesalz, ***Weizenstärke***, ***Weizenkleber***, Säuerungsmittel: E330), Spinat, Spargel, Gewürzsauce (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Glucosesirup, Hefe, Kräuter, Verdickungsmittel: E412, E464, E415; Dextrose, natürliches Aroma).

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	638	KJ
	152	kcal
Fett	7,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3	g
Kohlenhydrate	9,5	g
davon Zucker	9,2	g
Eiweiß	12,5	g
Salz	0,8	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

GYROS-FISCHFRIKADELLEN

FISCHFRIKADELLEN GYROS ART 2599 0, 5946 0

Convenience

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

800 g	Fisch, z.B. Lachs, Pangasius, Seelachs	
200 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 0
80 g	Mayonnaise	
10 g	PAPRIKA-SNIPS-MIX ROT / GRÜN	Art. Nr. 6104 0

Würzung, Wertstoffe pro Kg:

80 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA	Art. Nr. 2599 0
80 g	PANADEN-FIX S oG	Art. Nr. 5946 0

Herstellung:

Die Fischfilets abtupfen und auf ein Backblech legen. Je nach Dicke des Fisches etwa 5–10 Minuten im Ofen garen. Abkühlen lassen.

Den Fisch zupfen und mit ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA, PANADEN-FIX S oG, ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA, PAPRIKA-SNIPS-MIX ROT / GRÜN und Mayonnaise vermischen, bis es komplett eingearbeitet ist.

80-100 g der Mischung abwiegen und zu Frikadellen formen. Falls nötig, die Hände mit etwas Öl befeuchten, damit die Masse nicht an den Händen klebt.

Im Air Fryer auf 200°C, 10 Minuten backen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Fisch 64 %, Zwiebeln, Würzmarinade 6,4 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Branntweinessig, Dextrose, Hefe, Verdickungsmittel: E412, E464, E415; natürliches Aroma, Hefeextrakt), ***Paniermehl*** (***Weizenmehl***, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Sonnenblumenöl, Hefe), ***Hühnervolleipulver***, Gewürze (u.a. ***Senf***), ummanteltes Jodsalz (Speisesalz, ganz gehärtetes Palmöl, Kaliumiodat), Mayonnaise (*Zutaten lt. Hersteller hier eintragen*), Paprika.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	662	KJ
	159	kcal
Fett	9,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g
Kohlenhydrate	5,0	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	12,5	g
Salz	1,4	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

GARTENKRÄUTER FISCHFRIKADELLEN

GARTENKRÄUTER FISCHFRIKADELLEN
2567 0, 5946 0

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893

Convenience

Material:

800 g	Fisch, z.B. Lachs, Pangasius, Seelachs	
200 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 0
80 g	Mayonnaise	

Würzung, Wertstoffe pro Kg:

80 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA	Art. Nr. 2567 0
60 g	PANADEN-FIX S oG	Art. Nr. 5946 0

Herstellung:

Die Fischfilets abtupfen und auf ein Backblech legen. Je nach Dicke des Fisches etwa 5–10 Minuten im Ofen garen. Abkühlen lassen.

Den Fisch zupfen und mit ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA, PANADEN-FIX S oG, ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA und Mayonnaise vermischen, bis alles komplett eingearbeitet ist.

80-100 g der Mischung abwiegen und zu Frikadellen formen. Falls nötig, die Hände mit etwas Öl befeuchten, damit die Masse nicht an den Händen klebt.

Im Air Fryer auf 200°C, 10 Minuten backen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Fisch 64 %, Zwiebeln, Würzmarinade 6,4 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Glucosesirup, Hefe, Kräuter, Verdickungsmittel: E412, E464, E415; Dextrose, natürliches Aroma), ***Paniermehl*** (***Weizenmehl***, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Sonnenblumenöl, Hefe), ***Hühnervolleipulver***, Gewürze (u.a. ***Senf***), ummanteltes Jodsalz (Speisesalz, ganz gehärtetes Palmöl, Kaliumiodat), Antioxidationsmittel: E307, E304 (***Sojalecithin***)), Mayonnaise (*Zutaten lt. Hersteller hier*).

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	642	KJ
	154	kcal
Fett	9,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g
Kohlenhydrate	3,9	g
davon Zucker	1,0	g
Eiweiß	12,4	g
Salz	1,3	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

GARTENKRÄUTER SUPPE

GARTENKRÄUTER SUPPE 2567 0

Fertiggerichte/Convenience

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

900 g	Wasser	
650 g	Hähnchenfleisch, geschnetzelt	
300 g	Kartoffel, festkochende, klein geschnitten	
100 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 0
100 g	Weißwein	
100 g	Kochsahne	
50 g	Bacon	
30 g	Grünkohl, gehackt	

Würzung, Wertstoffe pro Kg:

120 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA	Art. Nr. 2567 0
30 g	RAHMSAUCE oG	Art. Nr. 7091 2
10 g	SPARGEL GRÜN 3 – 5 MM, GEFRIERGETROCKNET	Art. Nr. 6980 0

Herstellung:

RAHMSAUCE oG mit der Hälfte des Wassers vermischen und an der Seite stellen.

Fleisch und Bacon mit etwas Öl leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und bis verkocht aufkochen.

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA, ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA, SPARGEL GRÜN, Kartoffel, und RAHMSAUCE oG Mischung einrühren. Alles kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Kochsahne und Grünkohl dazu geben und ein paar Minuten kochen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Wasser 39,3 %, Hähnchenfleisch 28,4 %, Kartoffel, Würzmarinade 6,6 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E412, E464, E415, E1422; ***Sahnepulver***, Meersalz, Palmöl, Saccharose, Hefeextrakt, Reismehl, Speisesalz, Hefe, Kräuter, Dextrose, Gemüsesaftkonzentrate (***Sellerie***), Karamellzuckersirup, Maltodextrin, natürliches Aroma), Zwiebel, Alkohol, ***Sahne*** (***Lactose***), Bacon (Nitritpökelsalz, Speisesalz, Reifekulturen, Konservierungsstoff: E250; Rauch), Grünkohl, Spargel.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	417	KJ
	100	kcal
Fett	6,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9	g
Kohlenhydrate	3,2	g
davon Zucker	1,1	g
Eiweiß	6,4	g
Salz	1,1	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

GARTENKRÄUTER-FRISCHKÄSE

GARTENKRÄUTER-FRISCHKÄSE 2567 0

Dips

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1000 g	Frischkäse
120 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA Art. Nr. 2567 0

Herstellung:

Frischkäse und ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA homogen vermischen. Die Mischung kaltstellen und 30 Minuten ziehen lassen.

Für Pasteurisation:

In Vakuumbeuteln oder Därme füllen.

Pasteurisieren: bei 78°–80°C Dämpfen, bis eine Kerntemperatur von 73°C erreicht ist.

In einem Eisbad vollständig abkühlen lassen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Frischkäse 89,3 % (***Sahne, Magermilch***, Säuerungskulturen), Würzsauce 10,7 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Glucosesirup, Hefe, Kräuter, Verdickungsmittel: E412, E464, E415; Dextrose, natürliches Aroma).

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	579	KJ
	139	kcal
Fett	8,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5	g
Kohlenhydrate	4,3	g
davon Zucker	3,9	g
Eiweiß	11,0	g
Salz	1,7	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

GYROSSUPPE

GYROSSUPPE 2599 0

Suppen/Konserven

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1600 ml	Wasser
1000 g	Schweinegeschnetzeltes
800 g	passierte Tomaten
400 g	Kochsahne
200 g	Frischkäse
50 g	Tomatenmark

Würzung, Wertstoffe:

450 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA	Art. Nr. 2599 0
50 g	WEISSE SAUCE oG	Art. Nr. 4204 0
50 g	BALKAN-MIX oG + oA	Art. Nr. 0849 0

Herstellung:

Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben und ein paar Minuten anbraten. BALKAN-MIX oG + oA unterrühren.

Das Wasser mit WEISSE SAUCE oG und ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA vermischen. Anschließend passierte Tomaten dazugeben und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen, bis die Sauce dickflüssig wird.

Sahne und Frischkäse unterrühren und noch 5 Minuten aufkochen lassen.

Fleischmischung mit Sauce Mischung vermischen.

Wenn gewünscht in Gläser einfüllen.
Behälter verschließen und je nach Art der Konserve sterilisieren oder pasteurisieren.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Schweinefleisch 21,7 %, Würzsauce 78,3 % (Wasser, Rapsöl, ***Sahne***, ***Frischkäse*** (***Magermilch***, Säuerungskulturen), Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Branntweinessig, Dextrose, Kokosöl ganz gehärtet, Glucosesirup, ***Magermilch***pulver (***Milch, Lactose***), Speisesalz, Hefe, Stärke, Hefeextrakt, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Sonnenblumenöl), Saccharose, Verdickungsmittel: E412, E464, E415, Gewürze, Tomatenmark, Tomatenpulver, natürliches Aroma).

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	431	KJ
	104	kcal
Fett	7,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g
Kohlenhydrate	2,7	g
davon Zucker	2,0	g
Eiweiß	6,2	g
Salz	1,3	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES GARTENKRÄUTER

HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES GARTENKRÄUTER
2567 0

Fleischwürzung

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1.000 g	Hähnchenbrust, geschnetzelt
400 g	Kochsahne

Würzung, Wertstoffe pro kg:

120 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA	Art. Nr. 2567 0
10 g	SPARGEL GRÜN 3 – 5 MM, GEFRIERGETROCKNET	Art. Nr. 6980 0

Herstellung:

SPARGEL GRÜN 3 – 5 MM, GEFRIERGETROCKNET in 30 g Wasser vorquellen.
Hähnchengeschnetzeltes mit ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA, und SPARGEL GRÜN 3 – 5 MM, GEFRIERGETROCKNET vermischen.

Pfanne mit etwas Öl oder Pflanzenfett erhitzen.

Die bratfertige Fleischzubereitung in die Pfanne geben und braten.
Kochsahne dazu geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend unter rühren 5-10 Minuten fertig garen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Hühnerfleisch 64,1 %, ***Kochsahne*** (***Lactose***), Würzmarinade 10,3 % (Wasser, Rapsöl, Spargel, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Aroma, Hefe, Glucosesirup, Verdickungs-mittel: E412, E464, E415; Säuerungsmittel: E330).

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	829	KJ
	199	kcal
Fett	14,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	5,8	g
Kohlenhydrate	1,8	g
davon Zucker	1,3	g
Eiweiß	14,6	g
Salz	1,2	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

KRÄUTER-FISCHTORTE

KRÄUTER-FISCHTORTE 4204 0, 2567 0

Fertiggerichte/Convenience

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1000 g	Kartoffelpüree, fertiggekocht	
600 g	Wasser	
600 g	Fisch, z.B. Seelachs, Kabeljau, Wolfbarsch (3 cm gewürfelt)	
200 g	grüner Spargel, 3 cm stuck	
200 g	Sahne	
100 g	ZWIEBELN, gekocht oG + oA	Art. Nr. 7291 0
100 g	Lauch, 2 cm Würfeln	
100 g	Fenchel, klein gewürfelt	
100 g	Weißwein	

Würzung, Wertstoffe:

120 g	WEISSE SAUCE oG	Art. Nr. 4204 0
50 g	ELDORADO® Gewürzsauce Gartenkräuter oG + oA	Art. Nr. 2567 0

Herstellung:

Wasser und WEISSE SAUCE oG zusammen verrühren.

Die Fischstücke mit Küchenpapier trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz bestreuen. Beiseitestellen.

In einer Pfanne mit etwas Öl die Zwiebeln, Fenchel und Lauch erhitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und Wein einkochen lassen.

Die WEISSE SAUCE oG Mischung dazugeben. 5-10 Minuten kochen lassen, bis die Mischung eingedickt ist. Sahne und ELDORADO® Gewürzsauce Gartenkräuter oG + oA einrühren. Fisch und Spargel dazugeben und ca. 5 Minuten kochen.

In die Schalen 300- 350 g der Masse geben. 200 g Kartoffelpüree-Spiralen auf der Oberfläche verteilen oder mit einem Spritzbeutel auftupfen.

Bei 160° C mit Umluft 10-20 Minuten goldbraun backen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Kartoffelpüree 31,5 % (*Zutaten lt. Hersteller hier*), Würzsauce 30,5 % (Wasser, Rapsöl, Fettpulver (Kokosöl ganz gehärtet, ***Magermilch***, Emulgator: E471; Stabilisator: E452), Glucosesirup, Verdickungsmittel: E1422, E412, E 464, E415; Speisesalz, Kartoffelstärke, Gewürze, Kräuter, Hefeextrakt, Hefe, Branntweinessig, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), Saccharose, Dextrose, natürliches Aroma), Fisch 18,9, Gemüse, ***Sahne***, Weißwein.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	547	KJ
	131	kcal
Fett	6,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8	g
Kohlenhydrate	14,5	g
davon Zucker	2,5	g
Eiweiß	4,4	g
Salz	1,6	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

LAMMSCHULTER, GEFÜLLT

LAMMSCHULTER, GEFÜLLT 4914 0

Lamm

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

1000 g	Lammschulter, entbeint	
100 g	Fetakäse	
100 g	Spinat	
50 g	TOMATENGRANULAT, vorgequollen 1:1 mit Wasser	Art. Nr. 6158 0
30 g	Oliven	

Würzung, Wertstoffe pro kg Lamm:

80 g	MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA	Art. Nr. 4914 0

Herstellung:

Lammschulter zuschneiden und mit einer Tasche zum Füllen versehen.
Innere Seite der Tasche mit etwas MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA.

Für die Füllung alle Zutaten, außer MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA, miteinander bindig mischen und in die vorgewürzte Tasche einfüllen.
Äußerlich mit der Rest MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA einpinseln.

Im Backofen garen:
Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen.
30 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, dadurch wird etwas Fett ausgeschmolzen und die Bräunung wird beschleunigt.
Den Backofen auf 160 °C (140 °C Umluft) herunterdrehen. 2 1/2 Stunden garen lassen oder bis die Kerntemperatur 98 °C beträgt.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Lammfleisch 73,5 %, Spinat, Fetakäse (***Schafsmilch***, ***Ziegenmilch***, Meersalz, tierisches Lab, Käsereikulturen), (Pflanzliche Fette und Öle (Rapsöl, ganz gehärtetes Rapsöl), Meersalz, Gewürze (Thymian), natürliches Aroma (Zitrone, Thymian), Säuerungsmittel: E330), Tomaten, Oliven.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1458	KJ
	353	kcal
Fett	33,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,6	g
Kohlenhydrate	3,4	g
davon Zucker	2,2	g
Eiweiß	10,4	g
Salz	1,5	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 O 71282 Hemmingen

PUSZTA FISCHFRIKADELLEN

PUSZTA FISCHFRIKADELLEN 2571 0, 5946 0

Convenience

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

800 g	Fisch, z.B. Lachs, Pangasius, Seelachs	
200 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 0
80 g	Mayonnaise	
10 g	PAPRIKA-SNIPS-MIX ROT / GRÜN	Art. Nr. 6104 0

Würzung, Wertstoffe pro Kg:

80 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE PUSZTA oG + oA	Art. Nr. 2571 0
60 g	PANADEN-FIX S oG	Art. Nr. 5946 0

Herstellung:

Die Fischfilets abtupfen und auf ein Backblech legen. Je nach Dicke des Fisches etwa 5–10 Minuten im Ofen garen. Abkühlen lassen.

Den Fisch zupfen und mit ELDORADO® GEWÜRZSAUCE PUSZTA oG + oA, PANADEN-FIX S oG, PAPRIKA-SNIPS-MIX ROT / GRÜN, ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA und Mayonnaise homogen vermischen.

80-100 g der Mischung abwiegen und zu Frikadellen formen. Falls nötig, die Hände mit etwas Öl befeuchten, damit die Masse nicht an den Händen klebt.

Im Air Fryer auf 200°C, 10 Minuten backen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Fisch 64 %, Zwiebeln, Würzmarinade 6,4 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Aroma, Hefe, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E464, E415; Säuerungsmittel: E330), ***Paniermehl*** (***Weizenmehl***, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Sonnenblumenöl, Hefe), ***Hühnervolleipulver***, Gewürze (u.a. ***Senf***), ummanteltes Jodsalz (Speisesalz, ganz gehärtetes Palmöl, Kaliumiodat), Mayonnaise (*Zutaten lt. Hersteller hier eintragen*), Paprika.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	662	KJ
	159	kcal
Fett	9,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g
Kohlenhydrate	5,0	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	12,5	g
Salz	1,4	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

TELLERSPIESS CEVAPCICI

Gemischter Hackfleischspieß

Tellerspieß Cevapcici 5958 0.doc

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Fleischwürzung



Material:

1.000 g gem. Hackfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	CEVAPCICI oG	Art.Nr. 5958 0
	Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz	Art.Nr. 7127 0

Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch mit CEVAPCICI oG vermischen und durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Masse auf Bindung mischen, zu ca. 130-150 g schweren Laiben formen und auf den Tellerspieß stecken.
Im vorgeheizten Backofen bei 150-160 °C 15-20 Minuten backen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Gemischtes Hackfleisch 97,0 %, Speisesalz, Gewürze (u.a. ***Senf***), Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), Dextrose, natürliches Aroma.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	705,7	KJ
	168,9	kcal
Fett	9,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8	g
Kohlenhydrate	0,6	g
davon Zucker	0,1	g
Eiweiß	19,6	g
Salz	1,81	g

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

TELLERSPIESS DÖNER KEBAB

Gemischter Hackfleischspieß

Tellerspieß Döner Kebab 1423 0.doc

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de



Material:

1.000 g gem. Hackfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

18 g	DÖNER KEBAB-FIX oG + oA	Art.Nr. 1423 0
	Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz	Art.Nr. 7127 0

Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch mit DÖNER KEBAB-FIX oG + oA vermischen und durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Masse auf Bindung mischen, zu ca. 130-150 g schweren Laiben formen und auf den Tellerspieß stecken.
Im vorgeheizten Backofen bei 150-160 °C 15-20 Minuten backen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Gemischtes Hackfleisch 98,2 %, Speisesalz, Gewürze.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	708,6	KJ
	169,6	kcal
Fett	9,9	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9	g
Kohlenhydrate	0,4	g
davon Zucker	0,1	g
Eiweiß	19,7	g
Salz	1,19	g

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

TELLERSPIESS GYROS

Fleischspieß vom Schwein

Tellerspieß Gyros 2599 0

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Fleischwürzung

Leitsätze Nr. 2.511.4



Material:

1.000 g	Schweinekamm oder -hüfte	
200 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 2

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

120 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA	Art. Nr. 2599 0
	Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz	Art. Nr. 7127 0

Herstellung:

Schweinefleisch mit der Aufschnittmaschine 3-5 mm in dünne Platten schneiden, mit ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA und ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GYROS oG + oA vermischen.
Das gewürztes Fleisch gleichmäßig auf den Tellerspieß aufstecken, bis das gewünschte Gewicht (ca. 130-150 g) erreicht ist.
Im vorgeheizten Backofen bei 150-160 °C 25 Minuten backen.
Im Air Fryer bei 170°C 15-20 Minuten garen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Schweinefleisch 75,8 %, Zwiebeln, Würzmarinade (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Branntweinessig, Dextrose, Hefe, Verdickungsmittel: E412, E464, E415; natürliches Aroma, Hefeextrakt.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	654	KJ
	157	kcal
Fett	10,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g
Kohlenhydrate	0,6	g
davon Zucker	0,4	g
Eiweiß	15,7	g
Salz	1,1	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

TELLERSPIESS LACHS ZUCCHINI

Tellerspieß Lachs -Zucchini 4916 0.doc

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Fleischwürzung



Material:

1.000 g	Lachs
500 g	Zucchini

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g	MARINIERSOFT® Mojito oG + oA	Art.Nr. 4916 0
	Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz	Art.Nr. 7127 0

Herstellung:

Lachs in ca. 2x2 cm Würfel schneiden und mit MARINIERSOFT® Mojito oG+oA würzen.
Zucchini waschen und in 5mm breite Scheiben schneiden.
Abwechseld de Lachs und die Zucchinischeiben auf den Tellerspieß aufstecken, bis das gewünschte Gewicht (ca. 130-150 g) erreicht ist.
Im vorgeheizten Backofen bei 150-160 °C 15 Minuten backen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Lachs 63,2 %, Zucchini 31,6 %, Marinade 5,0% (Rapsöl teilweise gehärtet, Meersalz, Sonnenblumenöl, Dextrose, Zitronensaftpulver, natürliches Aroma, Gewürze).

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	814,7	KJ
	195,9	kcal
Fett	14,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g
Kohlenhydrate	0,8	g
davon Zucker	0,6	g
Eiweiß	16,2	g
Salz	1,01	g

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

TELLERSPIESS SPARE RIBS

Fleischspieß vom Schwein

Tellerspieß Spare Ribs 1144 0.doc

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Fleischwürzung

Leitsätze Nr. 2.511.4



Material:

1.000 g Schweinekamm oder -hüfte

Würzung, Wertstoffe pro kg:

20 g	ELDORADO®-WÜRZMARINADE, (1 Liter ELDORADO®-WÜRZESSENZ mit 3 Liter Speiseöl vermischen)	Art.Nr. 4890 0
15 g	SPARE-RIBS oG + oA	Art.Nr. 1144 0
	Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz	Art.Nr. 7127 0

Herstellung:

Schweinefleisch mit der Aufschnittmaschine 5 mm in dünne Platten schneiden, mit der fertigen ELDORADO®-WÜRZMARINADE und SPARE-RIBS oG + oA vermischen.
Das gewürzte Fleisch gleichmäßig auf den Tellerspieß aufstecken, bis das gewünschte Gewicht (ca. 130-150 g) erreicht ist.
Im vorgeheizten Backofen bei 150-160 °C 25 Minuten backen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 96,5 %, Würzmarinade (Rapsöl, Antioxidationsmittel: E307, E304 (enthält ***Soja***lecithin)), Speisesalz, Gewürze, Saccharose, Glucosesirup, Würze, natürliches Aroma.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1093,6	KJ
	263,7	kcal
Fett	21,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Kohlenhydrate	0,0	g
davon Zucker	0,0	g
Eiweiß	17,4	g
Salz	0,68	g

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

ZUPPA TOSCANA

ZUPPA TOSCANA 2567 0

Fertiggerichte/Convenience

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

900 g	Wasser	
400 g	Salsicciabrät	
300 g	Kartoffel, festkochende, klein geschnitten	
100 g	ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA	Art. Nr. 7291 0
100 g	Rotwein	
200 g	Kochsahne	
50 g	Bacon	
30 g	Grünkohl, gehackt	
25 g	Parmesan	

Würzung, Wertstoffe:

120 g	ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA	Art. Nr. 2567 0
30 g	RAHMSAUCE oG	Art. Nr. 7091 2
10 g	SPARGEL GRÜN 3 – 5 MM, GEFRIERGETROCKNET	Art. Nr. 6980 0
5 g	TOMATENGRANULAT	Art. Nr. 6158 0

Herstellung:

RAHMSAUCE oG mit der Hälfte des Wassers vermischen und beiseitestellen.

Fleisch und Bacon mit etwas Öl leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE GARTENKRÄUTER oG + oA, ZWIEBELN, GEKOCHT oG + oA, SPARGEL GRÜN, Kartoffel, und RAHMSAUCE oG Mischung einrühren. Unter schwacher Hitze kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Kochsahne und Grünkohl dazu geben und ein paar Minuten kochen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten:
Wasser 41,5 %, Salsicciabrät 18,4 % (Schweinefleisch, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300; natürliches Aroma), Kartoffel, Würzmarinade 7 % (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E412, E464, E415, E1422; ***Sahnepulver***, Meersalz, Palmöl, Saccharose, Hefeextrakt, Reismehl, Speisesalz, Hefe, Kräuter, Gemüsesaftkonzentrate (***Sellerie***), Karamellzuckersirup, Dextrose, Maltodextrin, natürliches Aroma), Zwiebel, Alkohol, ***Sahne*** (***Lactose***), Bacon (Nitritpökelsalz, Speisesalz, Reifekulturen, Konservierungsstoff: E250; Rauch), Grünkohl, Spargel, Tomate.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	452	KJ
	109	kcal
Fett	8,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4	g
Kohlenhydrate	3,7	g
davon Zucker	1,4	g
Eiweiß	4,8	g
Salz	0,7	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.



WÜRSTCHEN



Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

BRATWURST,
feinzerkleinert

02BRW103e

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Material:

40,0 kg	S III	
15,0 kg	S VI	(Backen)
25,0 kg	S IX	(Schulterdeckelspeck)
20,0 kg	Eis	
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz	
5 g	BRATELLA® Best mit Zitrone	Art.Nr. 0268 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA	Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 0
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolftes S III mit den Würz- und Wertstoffen im Kutter einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist.

Gewolftes S VI und S IX einkuttern, vom Resteis die Hälfte zugeben. Im Schnellgang Masse bis auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis dazugeben und Brät bis auf 12-14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf ca. 50 g Größe portionieren.

Würste bei 75-78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 69,7 %, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Saccharose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E621, Würze, ***Lactose***, natürliches Aroma, Naturdarm.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1254	KJ
	303	kcal
Fett	28,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,6	g
Kohlenhydrate	1,4	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	10,1	g
Salz	2,16	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

CABANOSSI

01DBW043

Dauerbrühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

31,0 kg	R III	Grundbrät
4,0 kg	Eis	
20,0 kg	R III	Einlage
20,0 kg	S III	
25,0 kg	S VII	
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

24 g	Nitritpökelsalz	
6 g	ALPENLÄNDLER oG + oA	Art.Nr. 2312 0
5 g	KNACKS ® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0
1 g	CARSIN RUBINROT oG + oA	Art.Nr. 5924 0
1 g	STERILATA® Knoblauch Konzentrat oG + oA	Art.Nr. 4855 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 36 PLUS

Materialvorbehandlung Einlage:

R III und S III auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

S VII (Kammspeck) auf eine Verarbeitungstemperatur von -4 bis -6 °C einfrieren.

Herstellung:

R III, durch die 3 mm-Scheibe wolfen auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen.

Gesamte Eismenge zugeben und Masse auf ca. 2 °C kuttern.
Brät aus dem Kutter nehmen. S VII (Kammspeck) gefroren auf 5-6 mm körnen.

Grundbrät und gewolftes R III und S III im Mischgang zugeben und auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Eine Standzeit zur Umrötung und Aromatisierung von 12 Std. im Kühlraum ist empfehlenswert.

Würste bei 50-55 °C umröten, bei 55-65 °C räuchern, bei 75-80 °C mit Heißluft garen.
Kerntemperatur 72 °C.

Würste an der Luft erkalten lassen, nicht duschen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- & Rindfleisch 82 %, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Stabilisator: E450, Dextrose, Glucosesirup, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E330 Farbstoff: E120, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), natürliche Aromen, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1262	KJ
	305	kcal
Fett	26,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	10,7	g
Kohlenhydrate	1,5	g
davon Zucker	1,4	g
Eiweiß	14,3	g
Salz	2,56	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

CHEDDAR BRATWURST, grob

02BRW092a

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Material:

50,0 kg	S II
35,0 kg	S IV (Bauch)
15,0 kg	Cheddar- Käse (Block)
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch / Fett:

20 g	Kochsalz	
9 g	JAVAROM® Cheese oG + oA	Art.Nr. 0093 0

Därme:

Schweinedärme 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden.
Cheddar- Käse ebenfalls in wolfgerechte Stücke schneiden und anfrosten.
S II und S IV mit den Würz- und Wertstoffen vermischen und durch die 3-5 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz). Anschließend Cheddar- Käse wolfen und mit der Masse bindig mischen.

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

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 83 %, ***Cheddar- Käse*** 14,6 % (*hier die Zutaten des Käses aufführen*)
Speisesalz, Gewürze, Dextrose, natürliches Aroma, Naturdarm.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 ○ 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1025	KJ
	247	kcal
Fett	18,5	g
davon gesättigte Fettsäuren	9,0	g
Kohlenhydrate	1,4	g
davon Zucker	1,3	g
Eiweiß	18,6	g
Salz	2,33	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

FRISCHE GROBE HOPFEN-BRATWURST

02BRW016a

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

60,0 kg	S II
40,0 kg	S IV (Bauch)
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz	
6 g	HOPFENBRATWURST oG	Art.Nr. 0203 0

Därme:

Schweinedärme 26/28

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).

Die gewolfte Masse bindig mischen.

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

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 97 %, Kochsalz, Gewürze (davon Hopfen 5,3 %), Dextrose, natürliches Aroma, ***Gerstenmalzextrakt***, Naturdarm.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	921	KJ
	222	kcal
Fett	16,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,1	g
Eiweiß	17,2	g
Salz	2,14	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

HOPFEN-BRATWURST
feinzerkleinert

02BRW103k

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Leitsätze Nr. 2.221.12
BEFFE nicht unter 8 %
Bindegewebseiweiß nicht über 25 %

Material:

40,0 kg	S III	
15,0 kg	S VI	(Backen)
25,0 kg	S IX	(Schulterdeckelspeck)
20,0 kg	Eis	
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz	
8 g	HOPFENBRATWURST oG	Art.Nr. 0203 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA	Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolftes S III mit den Würz- und Wertstoffen im Kutter einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist.

Gewolftes S VI und S IX einkuttern, vom Resteis die Hälfte zugeben. Im Schnellgang Masse bis auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis dazugeben und Brät bis auf 12-14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf ca. 50 g Größe portionieren.

Würste bei 75-78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 69,7 %, Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (davon Hopfen 5,3 %), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Glucosesirup, ***Gerstenmalzextrakt, Lactose***, natürliches Aroma, Naturdarm.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1255	KJ
	304	kcal
Fett	28,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,6	g
Kohlenhydrate	1,6	g
davon Zucker	1,3	g
Eiweiß	10,0	g
Salz	2,11	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

HOPFEN-BRATWURST
mittelgrob

02BRW016b

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Material:

18,00 kg	S III	} Grundbrät
6,00 kg	S VI (Backen)	
8,00 kg	S IX (Speck)	
8,00 kg	Eis	
58,00 kg	S IV (Bauch)	} Einlage
2,00 kg	Eis	
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22 g	Kochsalz	
8 g	HOPFEN-BRATWURST oG	Art. Nr. 0203 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA	Art. Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art. Nr. 5104 0

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Materialvorbehandlung Einlage:

Schweinebauch mit Anteil Kochsalz, HOPFEN-BRATWURST oG, KNACKS® Bratwurst P oG + oA und Eis vermischen. Anschließend das Material durch die 5 mm-Scheibe wolfen.

Herstellung:

Gut gekühltes S III, sowie SVI und S IX getrennt durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolftes S III mit den Würz- und Wertstoffen im Kutter einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist.

Gewolftes S VI und S IX einkuttern, vom Resteis die Hälfte zugeben. Im Schnellgang Masse bis auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 10 °C fertig kuttern.

Einlagematerial dem Grundbrät zugeben und auf gewünschte Körnung zerkleinern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste bei 75-78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 82,8 %, Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (davon Hopfen 5,3 %), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Glucosesirup, ***Lactose***, natürliches Aroma, ***Gerstenmalzextrakt***, Naturdarm.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1240	KJ
	300	kcal
Fett	27,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,7	g
Kohlenhydrate	1,7	g
davon Zucker	1,4	g
Eiweiß	12,1	g
Salz	2,32	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

KALBSBRATWURST
feinzerkleinert

02BRW110

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Leitsätze Nr. 2.4.2.1.6
BEFFE nicht unter 7,5 %
Bindegewebseiweiß nicht über 20 %

Material

55,0 kg	K II und K III
25,0 kg	Kalbfleischfett
20,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18-20 g	Kochsalz	
5 g	BRATELLA® Best mit Zitrone	Art.Nr. 0268 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA	Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Saitlinge, Kal.24/26 oder Schweinedärme Kal.26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material K II / K III und Kalbfleischfett getrennt durch die 2-3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolftes Fleisch mit den Würz- und Wertstoffen im Kutter einige Runden trocken laufen lassen. Mit der halben Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist. Gewolftes Kalbfleischfett zugeben und Masse auf 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Masse auf 8-10 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen. Stückgewicht: 80-100 g

Würste bei 75-78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Kalbfleisch 72 %, Kalbsfett, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Saccharose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E621, Würze, ***Lactose***, natürliches Aroma, Naturdarm.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	689	KJ
	166	kcal
Fett	12,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0	g
Kohlenhydrate	1,1	g
davon Zucker	1,0	g
Eiweiß	13,0	g
Salz	2,16	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

KÄSEBOCK WURST/ BERNER-WÜRSTCHEN

00BW074b

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Brühwurst

Material:

17,0 kg	R III
17,0 kg	S III
17,0 kg	S VI (Backen)
17,0 kg	S VIII (Speck)
17,0 kg	Eis
15,0 kg	Käse, gewürfelt, 0,5 cm
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18-20 g	Nitritpökelsalz	
9 g	JAVAROM® Cheese oG + oA	Art.Nr. 0093 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA	Art.Nr. 0992 0

Därme:

Schweinedarm, Kal. 26/28

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S VIII ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Eismenge einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis 1/4 zugeben. Im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 12-14 °C fertig kuttern. Käse im Mischgang gleichmäßig einarbeiten.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 40-45 °C umröten, bei 50-55 °C trocknen und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen. Als Berner- Würstchen nochmals mit gekochtem, geräuchertem Bauch umwickeln.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 54,8 %, ***Käse*** 15,0 % *(hier die Zutaten eintragen)*, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Glucosesirup, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E300, gekörnte Brühe (jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Hefeextrakt, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Gewürze), **Lactose**, natürliche Aromen.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1288	KJ
	311	kcal
Fett	28,9	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,1	g
Kohlenhydrate	2,4	g
davon Zucker	2,3	g
Eiweiß	10,4	g
Salz	2,39	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

CHILI-KÄSEBOCK WURST

00BW074c

Brühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

17,0 kg	R III
17,0 kg	S III
17,0 kg	S VI Backen)
17,0 kg	S VIII (Speck)
17,0 kg	Eis
15,0 kg	Käse, gewürfelt, 0,5cm
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz	
9 g	JAVAROM® Cheese oG + oA	Art.Nr. 0093 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA	Art.Nr. 0992 0
3-5 g	CHILI GERISSEN	Art.Nr. 6720 0
2-3 g	SCHARF UND WÜRZING PEPPER-POWDER oG + oA	Art.Nr. 0874 0

Därme:

Schweinedarm, Kal. 26/28

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S VIII ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Eismenge einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S VIII einkuttern. Im Schnellgang Masse auf ca. 10 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 8-10 °C fertig kuttern. Käse im Mischgang gleichmäßig einarbeiten und auf gewünschte Größe zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf entsprechende Größe portionieren.
Würste bei 40-45 °C umröten, bei 50-55 °C trocknen und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern.
Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 54,4 %, ***Käse*** 15,1 % *(hier die Zutaten eintragen)*, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Glucosesirup, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E300, gekörnte Brühe (jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Hefeextrakt, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Gewürze), **Lactose**, natürliche Aromen.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1391	KJ
	337	kcal
Fett	31,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	13,7	g
Kohlenhydrate	1,8	g
davon Zucker	1,5	g
Eiweiß	12,3	g
Salz	2,32	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Intersoice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

KÄSEKRAINER

01DBW016b

Dauerbrühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

35,0 kg	R III	} Grundbrät
10,0 kg	Eis	} Grundbrät
15,0 kg	S II	} Einlage
25,0 kg	S V	} Einlage
15,0 kg	Käse	} Einlage
100,0 kg		

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz	
9 g	JAVAROM® Cheese oG + oA	Art.Nr. 0093 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA	Art.Nr. 0992 0
1 g	CARSIN RUBINROT oG + oA	Art.Nr. 5924 0
2 g	STERILATA® Zwiebel oG + oA	Art.Nr. 4856 2

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Materialvorbehandlung Einlage:

S II und S V (Bauch) auf eine Verarbeitungstemperatur von -4 bis -6 °C einfrieren.

Käse in ca. 1 cm große Stücke würfeln.

Herstellung:

R III durch die 3 mm-Scheibe wolfen auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Dann die 1/2 Eismenge zugeben und kuttern, bis eine Temperatur von 2 °C erreicht ist. Restmenge Eis zugeben und Masse auf 2-3 °C kuttern. Brät aus dem Kutter nehmen.

S II und S V (Bauch), gefroren, auf 4-5 mm körnen.

Grundbrät im Mischgang zugeben und auf gewünschte Körnung zerkleinern. Käse, gewürfelt, zugeben und Masse fertigkuttern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschtes Gewicht portionieren.
Würste bei 50-55 °C umröten, bei 55-65 °C räuchern, bei 75-80 °C mit Heißluft garen oder brühen.
Würste kurz duschen und an der Luft erkalten lassen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- & Rindfleisch 72 %, Speck, Käse 14,9 % *(hier die Zutaten des verwendeten Käses eintragen),* Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Dextrose, Saccharose, Stabilisator: E450, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E330, Farbstoff: E120, gekörnte Brühe (jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Hefeextrakt, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Gewürze), natürliche Aromen, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1178	KJ
	284	kcal
Fett	24,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	10,6	g
Kohlenhydrate	1,7	g
davon Zucker	1,5	g
Eiweiß	15,3	g
Salz	2,27	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

KÄSE-KRAKAUER, gebrüht

01DBW002b

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Dauerbrühwurst

Material:

20,0 kg	R III	} Grundbrät
10,0 kg	S III	
10,0 kg	Eis	
10,0 kg	R III	} Einlage
35,0 kg	S V	
15,0 kg	Käse	

100,00 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22 g	Nitritpökelsalz	
9 g	JAVAROM® Cheese oG + oA	Art.Nr. 0093 0
5 g	KNACKS ® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA	Art.Nr. 0992 0
1 g	CARSIN RUBINROT oG + oA	Art.Nr. 5924 0
1 g	STERILATA® Knoblauch Konzentrat oG + oA	Art.Nr. 4855 2

Därme:

Naturin Kranzdärme, Kal. 43/50 oder Rinderkranzdärme

Materialvorbehandlung Einlage:

R III auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

S V (Bauch) auf eine Verarbeitungstemperatur von -4 bis -6 °C einfrieren.

Käse mit niedrigem Fettgehalt, in ca. 8 mm große Würfel schneiden.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Dann die 1/2 Eismenge zugeben und kuttern, bis eine Temperatur von 2 °C erreicht ist. Restmenge Eis zugeben und Masse auf 2-3 °C kuttern. Brät aus dem Kutter nehmen.

S V (Bauch), gefroren, auf 4 mm körnen.

Grundbrät und das gewolfte R III im Mischgang zugeben und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern. Käse, gewürfelt, zugeben und untermischen.

Masse in die vorbereiten Därme füllen.
Würste bei 50-55 °C umröten, bei 55-65 °C räuchern, bei 75-80 °C mit Heißluft garen oder brühen. Kerntemperatur 72 °C.

Würste kurz duschen und an der Luft erkalten lassen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- & Rindfleisch 66,6 %, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Käse 15,2 % (*hier die Zutaten des Käses eintragen*), Gewürze, Stabilisator: E450, Saccharose, Glucosesirup, Dextrose, Säuerungsmittel: E330, Antioxidationsmittel: E300, Farbstoff: E120, gekörnte Brühe (jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Hefeextrakt, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Gewürze), natürliche Aromen, Rauch.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1344	KJ
	325	kcal
Fett	29,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,7	g
Kohlenhydrate	1,6	g
davon Zucker	1,4	g
Eiweiß	14,1	g
Salz	2,46	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

OBERLÄNDER/ GESCHWOLLENE

für Currywurst

02BRW115a

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Bratwurst

Leitsätze Nr. 2.221.08
BEFFE nicht unter 6,5 %
Bindegewebseiweiß nicht über 20 %

Material:

10,0 kg	KA II
30,0 kg	S III
20,0 kg	S VI (Backen)
20,0 kg	S IX (Schulterdeckelspeck)
20,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22-24 g	Kochsalz	
5 g	BRATELLA® Best	Art.Nr. 0266 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA	Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 0
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Gewolftes Fleisch mit den Würz- und Wertstoffen im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit 1/2 der Eismenge im Schnellgang kuttern, bis 3-5 °C erreicht sind.

Gewolftes Fettgewebe einkuttern und Masse im Schnellgang auf 10-12 °C kuttern.
Restliche Eismenge zugeben und Brät bis auf 12 °C fertig kuttern.

Das Brät wird über die Füllmaschine auf ein nasses Brett, ca. 15 cm lang, portioniert.
Anschließend wird die gespritzte Masse in ein bereit- gestelltes Behältnis (ca. 60 °C Wasserbad) getaucht.

Die Oberländer anschließend im Kessel bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Kalbfleisch 63 %, Trinkwasser, Speck, Speisesalz, Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Saccharose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E621, Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), ***Lactose***, natürliches Aroma.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1201	KJ
	291	kcal
Fett	27,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,1	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,1	g
Eiweiß	10,0	g
Salz	2,54	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

RINDSWURST

12R.DBW008j

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Rind

Material:

55,0 kg	R III
22,0 kg	R V, Rindfleischfett
23,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz	
6 g	ALPENLÄNDLER oG + oA	Art.Nr. 2312 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0
1 g	STERILATA® Zwiebel oG + oA	Art.Nr. 4856 0

Därme:

Rinderkranzdärme

Herstellung:

R III durch die 3 mm-Scheibe wolfen, Rindfleischfett durch die 5 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III im Kutter, mit den Würz- und Wertstoffen, einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist. Restliches Eis zugeben und Masse bis auf 3-5 °C kuttern. Rindfleischfett zugeben und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und ca. 100 g schwere Würstchen portionieren.

Würste bei 45-50 °C umröten, bei 50-55 °C trocknen und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Rindfleisch 75 %, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Glucosesirup, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E330, Würze, ***Lactose***, natürliche Aromen, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	771	KJ
	186	kcal
Fett	14,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	5,7	g
Kohlenhydrate	1,5	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	13,3	g
Salz	2,11	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

ROTE WURST

00BW074a

Brühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

20,0 kg	R III
20,0 kg	S III
20,0 kg	S VI (Backen)
20,0 kg	S VIII (Speck)
20,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18-20 g	Nitritpökelsalz	
4 g	WÜRSTCHEN BEST	Art.Nr. 0068 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Schweinedarm, Kal. 26/28

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S VIII ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Eismenge einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis 1/4 zugeben. Im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 12-14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 50-55 °C umröten und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern.
Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 64,2 %, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Glucosesirup, Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Farbstoff: E160c, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), **Lactose**, natürliches Aroma.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1362	KJ
	330	kcal
Fett	31,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,8	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	9,7	g
Salz	2,17	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

SCHINKEN-BOCKWURST

00BW074

Brühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

15,0 kg	R III
30,0 kg	S III
15,0 kg	S VI (Backen)
18,0 kg	S VIII (Speck)
22,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18-20 g	Nitritpökelsalz	
4 g	WÜRSTCHEN BEST	Art.Nr. 0068 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Schweinedarm, Kal. 26/28

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S VIII ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Eismenge einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis 1/4 zugeben. Im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 12-14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 50-55 °C umröten und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern.
Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 66,2 %, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Glucosesirup, Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, Farbstoff: E160c, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), **Lactose**, natürliches Aroma.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1233	KJ
	298	kcal
Fett	28,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,4	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	10,1	g
Salz	2,17	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

STADION-RINDSWURST

12R.DBW008j

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Rind

Material:

55,0 kg	R III
22,0 kg	R V, Rindfleischfett
23,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz	
6 g	ALPENLÄNDLER oG + oA	Art.Nr. 2312 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0
1 g	STERILATA® Zwiebel oG + oA	Art.Nr. 4856 0

Därme:

Rinderkranzdärme

Herstellung:

R III durch die 3 mm-Scheibe wolfen, Rindfleischfett durch die 5 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III im Kutter, mit den Würz- und Wertstoffen, einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist. Restliches Eis zugeben und Masse bis auf 3-5 °C kuttern. Rindfleischfett zugeben und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und ca. 100 g schwere Würstchen portionieren.

Würste bei 45-50 °C umröten, bei 50-55 °C trocknen und bei 60-65 °C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Rindfleisch 75 %, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Glucosesirup, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E330, Würze, ***Lactose***, natürliche Aromen, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	771	KJ
	186	kcal
Fett	14,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	5,7	g
Kohlenhydrate	1,5	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	13,3	g
Salz	2,11	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

WIENER WÜRSTCHEN

00BW056

Brühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Material:

15,0 kg	R III
30,0 kg	S III
15,0 kg	S VI
18,0 kg	S IX
22,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18-20 g	Nitritpökelsalz	
4 g	WÜRSTCHEN BEST	Art.Nr. 0068 0
4 g	KNACKS® P 2.0 oG +oA	Art.Nr. 5244 0
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24.

Herstellung:

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3-5°C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis 1/4 zugeben. Im Schnellgang Masse auf ca. 12°C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf ca. 12°C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 40-45°C umröten, bei 50-55°C trocknen und bei 60-65°C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75-78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Hagesüd Interspice
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 • 71282 Hemmingen

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- & Rindfleisch 68 %, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. ***Senf***), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), Farbstoff: E160c, ***Lactose***, natürliches Aroma, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	**je**	**100 g**
Brennwert	1114	KJ
	269	kcal
Fett	24,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	10,0	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	10,7	g
Salz	2,30	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:
Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.
Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.



HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

WEITERE REZEPTIDEEN



HAGESÜD

Solina

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

Hagesüd HagesuedInterspice