

HAGESÜD

ENTDECKE UNSER SORTIMENT

Solina

GESCHMACK BRAUCHT ERFAHRUNG. UND IDEEN FÜR MORGEN.

Seit 1881 steht HAGESÜD für Gewürze, Würzungen und technologische Lösungen, die das Fleischerhandwerk und die Lebensmittelproduktion zuverlässig begleiten. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, fundiertes Fachwissen und konsequente Qualität bilden dafür die Grundlage.

Unser Sortiment reicht von klassischen Lösungen für Wurst- und Pökelwaren über Marinaden und Grillwürzungen bis zu funktionalen Produkten und vielseitigen Ideen für die Küche. Dabei verstehen wir uns nicht nur als Lieferant, sondern als Partner – mit persönlicher Beratung, praxiserprobten Rezepturen und einem sicheren Blick für Produkte und Prozesse.

Seit 2020 ist HAGESÜD Teil der SOLINA GROUP. So verbinden wir unsere langjährige Erfahrung und lokale Marktkenntnis mit einem starken internationalen Netzwerk und zusätzlichem Know-how rund um Geschmack, Funktionalität und innovativen Food Solutions.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten die ganze Produktwelt von HAGESÜD: vielseitig, praxisnah und gemacht für guten Geschmack.

BRÜHWURST 4
Würstchen 6
Aufschnitt & Fleischkäse 8
Fleischwurst 12
Dauerbrühwurst 13

BRATWURST 16
Bratwurst 18
Bratwurst-Spezialitäten 22
Weisse Ware 23

KOCHWURST 24
Leber- und Blutwurst 26
Sülzen und Sülzwurst 29
Kochstreichwurst 32

ROHWURST 34
Schnittfeste Rohwurst 36
Streichfähige Rohwurst 40
Engkalibrige Rohwurst 41
Sonstiges 43

PÖKELWARE 44
Kochpökelware 46
Rohpökelware 50

FUNKTIONALEN PRODUKTE 52
Kutterhilfsmittel 54
Konsistenz 59
Geschmack 61
Farbe 64
Haltbarkeit 66

MARINADEN 68
Marinaden 70
Würzsaucen 74
Würzöle und -Essenzen 75

GRILL- UND DEKORWÜRZUNGEN 76
Grill-, Braten- und Küchenwürzungen 78

KÜCHE 84
Fleisch 86
Suppen, Brühe und Fonds 91
Saucen 92
Feinkostsaucen 94
Vegetarisch/Vegan 95
Beilagen und Desserts 96
Non-Food 96
Sonstiges 97

UNSERE BRÜHWURST

Brühwurst. Vielfalt, die begeistert.

Brühwurst steht für Vielfalt, Tradition und echten Genuss. Ob klassischer Bestseller, regionale Spezialität oder moderne Kreation – die Möglichkeiten sind nahezu grenzenlos.

Mit rund 100 verschiedenen Varianten gehört die Brühwurst zu den größten und beliebtesten Wurstfamilien Deutschlands. Angefangen von Aufschnitt-Spezialitäten, knackigen Wienern und Fleischwurst über Currywurst, Thüringer- und Nürnberger- Rostbratwurst bis hin zur bayerischen Weißwurst: Jede Spezialität hat ihren eigenen Charakter und somit ihren festen Platz in der Theke.

Ihr fein-würziges Fleischaroma, der charakteristische Biss und ihre große Sortenvielfalt machen die Brühwurst zum echten Dauerbrenner – unabhängig von der Saison.

Geschmack trifft auf Know-how

Eine erstklassige Brühwurst entsteht durch das perfekte Zusammenspiel von hochwertigem Rohmaterial, ausgewählten Gewürzen und den richtigen Funktionalitäten.

Mit unserem umfassenden Sortiment bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für die unterschiedlichsten Brühwurst-Spezialitäten – von bewährten Klassikern bis hin zu individuellen Produktideen.

Dabei verbinden wir langjährige Erfahrung, fundiertes Know-how und innovative Lösungen, um Sie bei einer sicheren, effizienten und geschmacklich überzeugenden Produktion zu unterstützen.

SAITENWÜRSTCHEN. DIE KÜRZESTE VERBINDUNG ZUM KARTOFFELSALAT.



Ihre Brühwurst. Unser Know-how.

Entdecken Sie unsere vielfältigen Lösungen und finden Sie die passenden Gewürze, Zutaten und Funktionalitäten für Ihre ganz persönlichen Wurstklassiker.

Vielfalt, Qualität und Geschmack – für eine Theke, die begeistert.



BRÜHWURST OHNE GRENZEN:
Tradition trifft auf Vielfalt und neue Genussideen. Ob bewährter Klassiker oder individuelle Spezialität – mit unseren hochwertigen Lösungen kreieren Sie Produkte, die Geschmack und Vielfalt in Ihre Theke bringen.

IN DEUTSCHLAND GIBT ES MEHR ALS 1.500 VERSCHIEDENE WURSTSORTEN.

WÜRSTCHEN 6

AUFSCHNITT & FLEISCHKÄSE 8
- Aufschnitt 8
- Jagd- und Schinkenwurst 8
- Bierschinken 9
- Lyoner 10
- Fleischkäse 10

FLEISCHWURST 12

DAUERBRÜHWURST 13
- Großkalibrige Dauerbrühwurst 13
- Engkalibrige Dauerbrühwürstchen 14

WÜRSTCHEN

WÜRSTCHEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0032/0 **Currywurst oG**	Pfeffer, Curry, Paprika, Ingwer	orange-braun	6g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG
2003/0 **ELDO® Brühwurst**	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	3g/kg	1kg	E621	Senf	•	
1053/0 **Jägerli/ Brühwürstchen oG+oA**	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün-braun	6-8g/kg	1kg				oG oA
0088/0 **JAVAGOLD Fleisch- und Bockwurst oG**	Koriander, Pfeffer, Chili, Paprika	rötlich-braun	4-5g/kg	1kg		Senf		oG
0093/0 **JAVAROM® Cheese oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Käse	beige	9g/kg	1kg				oG oA
2008/0 **JAVAROM® Würstchen**	Pfeffer, Muskat, Paprika	rotbraun	3g/kg	1kg	E621	Senf	•	TOP SELLER
2009/0 **JAVAROM® Würstchen extra stark**	Pfeffer, Muskat, Paprika	braun	3g/kg	1kg	E621	Senf	•	
0021/1 **Käse-Knacker**	Pfeffer, Chili, Paprika, Knoblauch	rot	4g/kg	1kg	E621	Senf	•	
0030/0 **Rindswurst Frankfurter Art**	Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel	rotbraun	8g/kg	1kg	E621, E160c	Senf	•	TOP SELLER
0090/1 **Wiener/ Frankfurter**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4g/kg	1kg	E621	Senf	•	
0087/0 **Wiener Würstchen**	Chili, Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E621	Senf, Sellerie	•	

WÜRSTCHEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0034/0 **Wiener Würstchen H oG**	Pfeffer, Koriander, Paprika, Muskat	rotbraun	5g/kg	1kg		Senf		oG
0029/0 **Wiener Würstchen oG**	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG
2915/0 **Wiener Würstchen oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5g/kg	1kg				oG oA
0068/0 **Würstchen Best**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Macis, Cardamom	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E621, E160c	Senf	•	TOP SELLER
1684/0 **Würstchen Best oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	rötlich-braun	4g/kg	1kg	E160c	Senf		oG
0062/0 **Würstchen Gold**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat	rotbraun	5g/kg	1kg	E621, E301, E300, E160c	Senf	•	mit Umrötung
2210/0 **Würstchen Rubin oG**	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis, Chili	rot	5g/kg	1kg	E160c	Sellerie		oG



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

AUFSCHNITT & FLEISCHKÄSE

AUFSCHNITT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0090/2 **Aufschnitt**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
2208/0 **Aufschnitt I A CL oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Macis	gelb-beige	5 g/kg	1 kg				oG oA
2911/0 **Aufschnitt oG+oA**	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Liebstock	beige	4 g/kg	1 kg				oG oA
0046/0 **Bierschinken/ Aufschnitt Exquisit**	Macis, Cardamom, Pfeffer	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
2038/0 **Combiphosphat Brühwurst oG+oA**	Kümmel, Koriander, Zwiebel, Chili	rötlich-braun	12 g/kg	1,2 kg	E450, E300, E301, E160c			oG oA Compound
0055/0 **JAVAGOLD Aufschnitt/ Brühwurst oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Koriander	beige	4 g/kg	1 kg				oG oA
0089/0 **JAVAROM® Aufschnitt/ Fleischwurst**	Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Macis	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
2004/0 **JAVAROM® Schinkenwurst/ Aufschnitt**	Pfeffer, Muskat, Cardamom, Paprika	hell-braun	3 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	

JAGD- UND SCHINKENWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0018/0 **Jagdwurst/ Backleberkäse oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	hell-braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG

JAGD- UND SCHINKENWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0084/0 **JAVAGOLD Schinkenwurst oG**	Chili, Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
0056/0 **JAVANOL extrahell Schinkenwurst oG**	Pfeffer, Muskat, Cardamom	beige	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
0090/7 **Schinkenwurst/ Jagdwurst**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
2219/0 **Schinkenwurst Süddeutsche Art CL oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer	hell-braun	5 g/kg	1 kg				oG oA
0015/0 **Schinkenwurst Süddeutsche Art oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG

BIERSCHINKEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0090/6 **Bierschinken**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0046/0 **Bierschinken/ Aufschnitt Exquisit**	Macis, Cardamom, Pfeffer	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0027/0 **Bierschinken oG**	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Piment, Cardamom	beige	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
0078/0 **JAVANOL Exquisit Bierschinken/ Aufschnitt**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

LYONER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0012/0 **Brühwurst/ Bratwurst Best oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	5 g/kg	1 kg				oG oA
0066/0 **JAVABEST**	Pfeffer, Koriander, Cardamom, Ingwer	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0070/0 **JAVANOL Primissima oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
0079/0 **Lyoner/ Aufschnitt Exquisit**	Pfeffer, Senf, Ingwer, Koriander, Macis, Sellerie	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	

FLEISCHKÄSE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2908/0 **Altbayrischer Fleischkäse oG+oA**	Koriander, Ingwer, Pfeffer	rötlich-braun	3 g/kg	1 kg				oG oA
2370/0 **Backfleischkäse S oG**	Ingwer, Koriander, Zwiebel	braun	5 g/kg	1 kg		Sellerie		oG
2246/0 **Backleberkäse/ Fleischkäse CL oG+oA**	Ingwer, Pfeffer, Muskat	braun	5 g/kg	1 kg				oG oA
1352/0 **Backleberkäse III oG**	Pfeffer, Koriander, Bratzwiebel	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0090/5 **Bayerischer Backleberkäse**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	TOP SELLER
0090/9				20 kg				

FLEISCHKÄSE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0043/0 **Bayrischer Backleberkäse**	Pfeffer, Nelken, Piment, Chili	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0025/0 **Delikatess-Leberkäse oG**	Pfeffer, Muskat, Koriander, Cardamom	braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
2253/0 **FAM-MOSA Backleberkäse, Fleisch-käse, Leberkäse bayr. Art oA**	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg	E621		•	oA
0024/1 **Fleischkäse/ Leberkäse oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0040/0 **Fleischkäse rustikal oG**	Zwiebel, Pfeffer, Koriander	braun	15 g/kg	1 kg		Senf, Weizen-mehl		oG
0036/0 **Gebackener Fleischkäse/ Backleberkäse**	Pfeffer, Koriander, Macis, Cardamom	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0082/1 **JAVAGOLD Backleberkäse/ Würstchen**	Pfeffer, Chili, Koriander, Muskat, Paprika	rotbraun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	

WO IST EIGENTLICH DIE LEBER?

Der Name führt auf die falsche Fährte: Während klassischer Leberkäse tatsächlich Leber enthält, kommt Bayerischer Leberkäse in der Regel ganz ohne sie aus. Pfeffer, Ingwer und Muskat sorgen stattdessen für seinen typisch herzhaften Geschmack.



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

FLEISCHWURST

FLEISCHWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0090/0 **Fleischwurst**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0098/0 **Fleischwurst Best N**	Pfeffer, Macis, Koriander	beige	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0096/0 **Fleischwurst Best S**	Pfeffer, Muskat, Ingwer	hell-braun	4 g/kg	1 kg	E621, E160c	Senf, Sellerie	•	TOP SELLER
0096/4				15 kg				
2222/0 **Fleischwurst JET/ Backleberkäse JET oG**	Ingwer, Koriander, Muskat, Pfeffer, Chili, Macis	braun	5 g/kg	1 kg		Sellerie		oG
0081/0 **JAVAGOLD Fleischwurst oG**	Koriander, Chili, Muskat, Paprika	rötlich-braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
0083/0 **JAVANOL Hessische Fleischwurst oG**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	beige	4 g/kg	1 kg		Senf		oG
2006/0 **JAVAROM® Fleischwurst/ Aufschnitt S**	Pfeffer, Muskat, Paprika	beige	3 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
4001/2 **STERILATA® Fleischwurst oG+oA**	Pfeffer, Macis, Koriander	rotbraun	4 g/kg	7 kg				oG oA Flüssigwürzung

DAUERBRÜHWURST

GROSSKALIBRIGE DAUERBRÜHWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0112/0 **Bayrische Bierwurst**	Pfeffer, Koriander, Sellerie, Kümmel, Muskat	braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0180/0 **Bayrische Bierwurst**	Pfeffer, Senf, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0160/0 **Bierwurst Best oG**	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Ingwer	braun	6 g/kg	1 kg		Senf		oG
0101/0 **Bierwurst extrahell oG**	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat, Cardamom	beige	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0104/0 **Geräuchte Schinkenwurst oG**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Sellerie	braun	5 g/kg	1 kg		Sellerie, Senf		oG
0170/0 **Göttinger Blasenwurst/ Bierwurst Primissima oG**	Pfeffer, Muskat, Koriander, Rum	beige	5 g/kg	1 kg		Senf		oG mit Rum
0181/0 **Göttinger Blasenwurst/ Kochsalami**	Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0103/0 **Göttinger Blasenwurst oG**	Pfeffer, Koriander, Macis, Rum	beige	5 g/kg	1 kg		Senf		oG mit Rum
0105/0 **Kochsalami Tiroler Art oG**	Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0106/0 **Kolbasz oG**	Paprika, Koriander, Pfeffer, Senf, Kümmel	rot	20 g/kg	1 kg		Senf		oG

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

GROSSKALIBRIGE DAUERBRÜHWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0020/0 **Krakauer Brühwurst**	Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	5g/kg	1kg	E621	Senf	•	
0114/0 **Krakauer mit gerissenem Pfeffer oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	8g/kg	1kg				oG oA TOP SELLER
2916/0 **Krakauer oG+oA**	Koriander, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch	orange-braun	4g/kg	1kg				oG oA
0162/0 **Tyroler Best**	Pfeffer, Kümmel, Knoblauch	braun	6g/kg	1kg	E621	Senf	•	
1197/0 **Tyroler Best oG**	Pfeffer, Chili, Kümmel, Knoblauch	rotbraun	5g/kg	1kg		Senf		oG

ENGKALIBRIGE DAUERBRÜHWÜRSTCHEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2312/0 **Alpenländler oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Muskat	braun	6g/kg	1kg				oG oA
1342/0 **Balkanwurst oG+oA**	Chili, Paprika	rotbraun	10g/kg	1kg				oG oA
0907/0 **Debrecziner**	Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel	rot	8g/kg	1kg	E621	Sellerie	•	
0109/0 **Debrecziner CL oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Muskat, Knoblauch	dunkel-rot	8g/kg	1kg				oG oA

ENGKALIBRIGE DAUERBRÜHWÜRSTCHEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0117/0 **FEUERLI® oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Chili, Muskat	rotbraun	20g/kg	1kg				oG oA TOP SELLER
0111/0 **Jägerli/ Jägergriller**	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün	6–8g/kg	1kg	E621	Sellerie	•	TOP SELLER

FEUER UND FLAMME

Pfeffer, Paprika, Chili und Muskat sorgen beim FEUERLI für eine kräftig-würzige Geschmacksnote. Pikant, charaktervoll und mit ordentlich Temperament - ein Dauerbrühwürstchen für alle, die es gerne etwas feuriger mögen.

TOP SELLER



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

UNSERE BRATWURST

Bratwurst. Vielfalt, für Pfanne und Grill.

Ob klassisch oder mild, würzig oder pikant – Bratwurst gehört zu den beliebtesten Wurstsorten und steht für unkomplizierten Genuss, Tradition und echtes Handwerk. Gegrillt, gebraten oder im Brötchen: Bratwurst hat immer Saison.

Der entscheidende Unterschied steckt dabei oft in der Würzung. Mit unseren hochwertigen Würzmischungen geben Sie Ihrer Bratwurst ihren ganz eigenen Charakter – von bewährten Klassikern bis hin zu überraschenden Geschmacksideen.

Entdecken Sie unsere große Geschmacksvielfalt: klassische Würzungen, die seit Generationen beliebt sind, ebenso wie außergewöhnliche Kreationen für neue Genussmomente. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Hopfen-Bratwurst? Oder setzen Sie mit besonderen Gewürzkombinationen ganz eigene Akzente.

Unsere sorgfältig abgestimmten Rezepturen sorgen für ausgewogenen Geschmack, charaktervolles Aroma und zuverlässige Qualität – damit aus jeder Bratwurst ein Produkt wird, das Ihre Kunden gerne wieder kaufen.

Tradition oder Innovation? Bei uns müssen Sie sich nicht entscheiden.



BRATWURST. KLASSISCHER GENUSS, NEU INTERPRETIERT.

Von traditionellen Geschmäckern bis zu außergewöhnlichen Kreationen – mit unseren Würzungen wird jede Bratwurst zum individuellen Geschmackserlebnis für Ihre Kunden.

KLEIN, ABER FEIN

Die Legende besagt, dass die Nürnberger Würstchen so klein sind (7 bis 9 cm), damit Wirtshäuser sie früher nach der polizeilichen Sperrstunde heimlich durch das Schlüsselloch an Gäste verkaufen konnten.



BRATWURST	**18**
Bratwurst halbgrob/grob	18
Bratwurst fein	20
BRATWURST-SPEZIALITÄTEN	**22**
WEISSE WARE	**23**

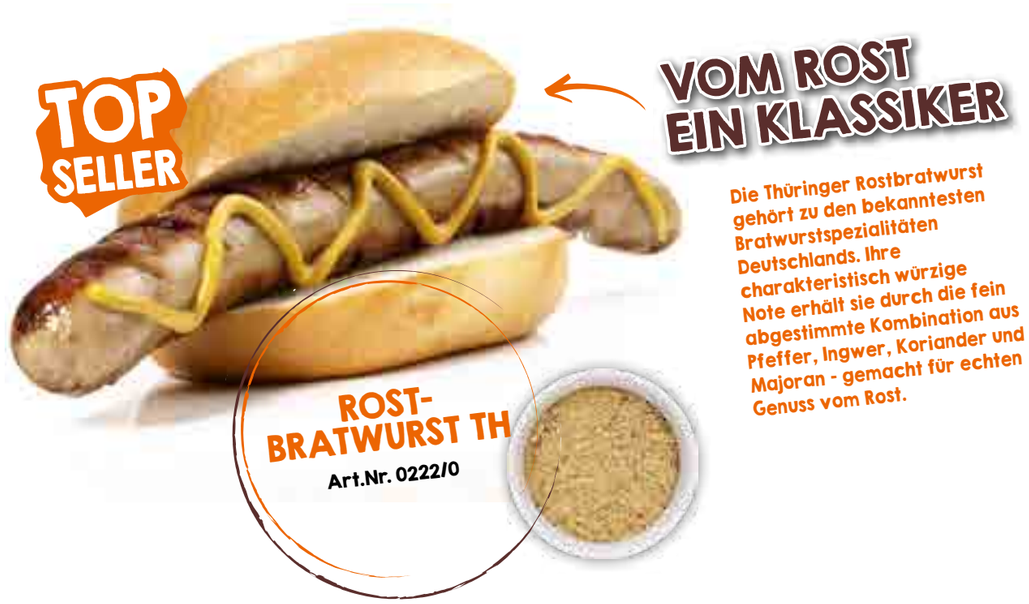
BRATWURST

BRATWURST HALBGROB / GROB

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0276/0 **BRATELLA® Best mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E300, E621, E330	Senf	•	TOP SELLER
1095/0 **BRATELLA® BEST mit Farbstabilisator oG**	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg	E300, E330	Senf		oG
0217/3 **Bratwurst NB A mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1 kg	E300, E621, E330	Senf, Sellerie	•	
0208/0 **Bratwurst NB oG**	Majoran, Pfeffer, Muskat	grün	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0206/0 **Bratwurst NB, Rostbratwurst TH oG**	Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0288/0 **Bratwurst Pikant/ Rostbratwurst**	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0285/0 **Frische grobe Bratwurst mit Farbstabilisator oG**	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Sellerie, Porree	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E300, E330	Senf, Sellerie		oG
0212/0 **Frische Bratwurst ohne Zitrone mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Muskat, Senf	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E621, E300, E330	Senf	•	
0218/0 **Hausmacher Bratwurst mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer, Kümmel	braun	5 g/kg	1 kg	E300, E621, E330	Senf	•	
0214/0 **Pfälzer Hausmacher Bratwurst**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hell-braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	

BRATWURST HALBGROB / GROB

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0217/0 **Pfälzer Hausmacher Bratwurst mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1 kg	E300, E621, E330	Senf, Sellerie	•	TOP SELLER
0216/0 **Rostbratwurst GH oG**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander, Majoran	beige	6 g/kg	1 kg		Senf		oG
0214/1 **Rostbratwurst TH**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hell-braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0222/0 **Rostbratwurst TH**	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Majoran	hell-braun	10 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	TOP SELLER
0217/1 **Rostbratwurst TH mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g/kg	1 kg	E300, E621, E330	Senf, Sellerie	•	
0210/0 **Rostbratwurst TH oG**	Pfeffer, Majoran, Kümmel	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

BRATWURST FEIN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0204/0 **Brat- & Weisswurst mit Zitrone oG**	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0266/0 **BRATELLA® Best**	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0268/0 **BRATELLA® Best mit Zitrone**	Pfeffer, Zitrone, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
1046/0 **BRATELLA® Best oG**	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0200/0 **BRATELLA® Bratwurst extra ohne Zitrone oG**	Pfeffer, Ingwer, Muskat	beige	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0284/0 **BRATELLA® Feine Bratwurst mit Farbstabilisator**	Pfeffer, Muskat, Koriander	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E300, E330, E621	Senf	•	
0251/0 **BRATELLA® mit Zitrone oG**	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Muskat	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0281/0 **Bratwurst mit Zitrone oG**	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
2193/0 **Bratwurst mit Zitrone oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat, Zitrone	beige	5 g/kg	1 kg				oG oA
0280/0 **Bratwurst ohne Zitrone oG**	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG

BRATWURST FEIN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2196/0 **Bratwurst Spezial mit Zitrone oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Zitrone	beige	6 g/kg	1 kg	E300			oG oA
2197/0 **Bratwurst Spezial ohne Zitrone oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	beige	6 g/kg	1 kg	E300			oG oA
2317/0 **Combiphosphat Schweinsbratwurst HE**	Kümmel, Koriander, Pfeffer, Ingwer	braun	25 g/kg	2 kg	E450, E471, E621, E575, E300	Sellerie	•	
2372/0 **DELIKATO für feine Bratwurst mit Zitrone**	Ingwer, Muskat, Zitrone	gelb	4–5 g/kg	1 kg	E621	Senf, Lactose, Sellerie	•	
0201/0 **Frische Bratwurst extra mit Zitrone CL oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hell-braun	5 g/kg	1 kg				oG oA
0215/0 **Frische Bratwurst mit Zitrone oA**	Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Muskat	beige	5 g/kg	1 kg	E621		•	oA
0213/0 **Frische Weisse Bratwurst mit Zitrone und Farbstabilisator**	Pfeffer, Zitrone, Muskat	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E621, E300, E330	Senf	•	
2917/0 **Rostbratwurst oG+oA**	Muskat, Ingwer, Majoran	beige	4 g/kg	1 kg				oG oA

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

BRATWURST-SPEZIALITÄTEN

BRATWURST-SPEZIALITÄTEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0246/0 **BRATELLA® Schalotte oG**	Schalotte, Zwiebel	orange-rot	12 g/kg	1 kg	E300, E262	SO_2		oG Bei der angegebenen Zugabe ist SO_2 im Endprodukt nicht mehr deklarationspflichtig
0203/0 **Hopfen-Bratwurst oG**	Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Hopfen	braun	4–8 g/kg	1 kg		Gerstenmalzextrakt		oG
0205/0 **Kräuter Bratwurst Gourmet**	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Majoran	hellbraun	8 g/kg	1 kg	E621, E300, E330	Senf	•	
0245/0 **Magic Marseille oG+oA Halal**	Paprika, Kumin, Knoblauch	rot	48 g/kg	1 kg	E301, E300, E120			oG oA halal 18 g/kg Salz über Zugabe
0241/0 **Merguez Bratwurst oG+oA**	Koriander, Knoblauch, Kumin, Pfeffer	rot	40–50 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA
0240/0 **Merguez Bratwurst**	Pfeffer, Paprika, Muskat, Knoblauch	rot	20 g/kg	1 kg	E621, E160c, E300	Senf	•	
2086/0 **Salsiccia Fresca oG+oA**	Fenchel, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Chili	rötlich-beige	15 g/kg	1 kg	E300			oG oA

WEISSE WARE

WEISSE WARE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0204/4 **Gelbwurst mit Zitrone oG**	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0281/2 **Gelbwurst mit Zitrone oG**	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0026/0 **Gelbwurst oG**	Pfeffer, Ingwer, Macis	beige	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0201/1 **Münchner Weisswurst mit Zitrone CL oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1 kg				oG oA
0042/0 **Münchner Weisswurst ohne Petersilie ohne Zitrone oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1 kg				oG oA

INFO

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 (NaNo2) 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 Pökelrot (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.

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

UNSERE KOCHWURST

Kochwurst. Geschmack mit Charakter.

Eine harmonische Gewürzmischung, feine Kräuternoten, ausgewogenes Salz und ein vollmundiges Fleischaroma – genau diese Balance macht eine erstklassige Kochwurst aus.

Mit unseren hochwertigen Würzungen und Compounds geben Sie Ihren Kochwurst-Spezialitäten den perfekten Geschmack. Unser Sortiment verbindet langjährige Erfahrung mit kontinuierlicher Weiterentwicklung und bietet Ihnen vielseitige Lösungen für unterschiedlichste Produktideen.

Ob klassische Kräuter und Gewürze, innovative Geschmacksrichtungen oder allergenfreie Kompositionen – entdecken Sie unsere große Auswahl für individuelle und charaktervolle Kochwurst.

Von Pfeffer und Knoblauch bis zu fein abgestimmten Kräutern und milden Aromen: Finden Sie die passende Würzung für Ihre Theke und setzen Sie geschmackliche Akzente. Dabei haben Sie die Wahl zwischen Varianten mit oder ohne Geschmacksverstärker – für maximale Flexibilität bei der Herstellung.

Unser Anspruch: ausgewogener Geschmack, zuverlässige Qualität und einfache Anwendung.



KOCHWURST. HERZHAFT. VIELSEITIG. VOLLER GESCHMACK.

Mit unseren ausgewählten Würzungen und Compounds verleihen Sie jeder Kochwurst den perfekten Geschmack – zuverlässig und individuell.

DAS WORT „SÜLZE“ GEHT AUF DAS ALTHOCHDEUTSCHE „SULZA“ ZURÜCK - UND BEDEUTETE SALZWASSER ODER GALLERT.



BELEIDIGT IST SIE NUR, WENN SIE AUF DEM BROT FEHLT.

DIE BELEIDIGTE LEBERWURST - Die Redewendung ist seit dem späten 19. Jahrhundert belegt. Sie knüpft an die alte Vorstellung an, die Leber sei der Sitz der Gefühle.

LEBER- UND BLUTWURST 26

Leberwurst 26

Blut- und Rotwurst 27

SÜLZEN UND SÜLZWURST 29

Würzungen 29

Sülzen und Sülzwurst, Compound 30

Aspikpulver 32

KOCHSTREICHWURST 32

LEBER- UND BLUTWURST

LEBERWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0376/0 **Bauernleberwurst oA**	Pfeffer, Majoran, Zwiebel, Ingwer, Thymian	braun	10 g/kg	1 kg	E621		•	oA
2919/0 **Bauernleberwurst oG+oA**	Ingwer, Pfeffer, Majoran	braun	7 g/kg	1 kg				oG oA
0317/1 **Bauernschmaus oG**	Pfeffer, Majoran, Muskat, Nelken	grün	7 g/kg	1 kg		Senf		oG
0383/0 **Leberwurst, Bayrische Schlachtschüssel**	Pfeffer, Majoran, Senf, Piment, Nelken	braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0356/0 **Grobe Leberwurst und Grobe Paté oG**	Pfeffer, Majoran, Piment, Ingwer, Nelke	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0358/0 **Gutsherren-Leberwurst Komplett oG**	Zwiebel, Pfeffer, Piment, Ingwer	beige	20 g/kg	2 kg	E472c, E300, E301, E330, E120	Senf		oG
0381/1 **Hausmacher Leberwurst**	Pfeffer, Majoran, Ingwer, Koriander, Nelken, Thymian	braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
2229/0 **Hausmacher Leberwurst oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Majoran, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg				oG oA
0371/0 **Hausmacher/ Pfälzer Leberwurst Primissima oA**	Pfeffer, Majoran, Ingwer, Nelken, Zwiebel	grün	6 g/kg	1 kg	E621		•	oA
0366/0 **HELLONA Best**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom, Vanille	hell-braun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	

LEBERWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0352/0 **HELLONA Landleberwurst TH oG**	Pfeffer, Majoran, Piment, Thymian	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0306/0 **Kalbsleberwurst**	Chili, Ingwer, Senf, Vanille, Cardamom	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	TOP SELLER
2920/0 **Kalbsleberwurst oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Zwiebel	hell-braun	5 g/kg	1 kg	E300			oG oA
0355/0 **Kalbsleberwurst SUPRELLA oG+oA**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Vanille, Majoran	beige	5 g/kg	1 kg				oG oA
0375/0 **KRONELLA Kalbsleberwurst Zartrosa-exquisit**	Pfeffer, Macis, Ingwer	orange-braun	7 g/kg	1 kg	E621, E300, E330, E160c	Senf	•	TOP SELLER
1060/0 **KRONELLA Kalbsleberwurst Zartrosa-exquisit oG**	Pfeffer, Macis, Ingwer, Vanille	rötlich-braun	7 g/kg	1 kg	E300, E330, E160c	Senf		oG

BLUT- UND ROTWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0480/0 **Blut-/ Rotwurst**	Pfeffer, Majoran, Nelke, Thymian	braun	5–6 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
0484/0 **Blutwurst, Bayrische Schlachtschüssel**	Pfeffer, Senf, Majoran, Nelken	grün-braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	TOP SELLER
0400/0 **Blutwurst extra oG**	Pfeffer, Majoran, Piment, Nelke	braun	4 g/kg	1 kg		Senf		oG

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

BLUT- UND ROTWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2921/0 **Blutwurst oG+oA**	Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Nelken	beige-braun	6–8 g/kg	1kg				oG oA
2233/0 **FAM-MOSA für Rotwurst TH oG+oA**	Nelken, Majoran, Pfeffer, Piment, Ingwer	braun	5g/kg	0,8kg				oG oA
2404/0 **GLANZROT ST**	Pfeffer, Majoran, Piment, Macis, Nelke	braun	6–10 g/kg	1kg	E621, E300	Senf	•	TOP SELLER
1016/0 **GLANZROT ST oG+oA**	Pfeffer, Majoran, Piment	braun	6–10 g/kg	1kg	E300			oG oA
0450/0 **THÜROTA Rotwurst TH oG**	Pfeffer, Majoran, Nelke, Piment	braun	4g/kg	1kg		Senf		oG
0451/0 **THÜROTA Rotwurst TH ST**	Pfeffer, Piment, Nelken, Majoran	braun	6–8g/kg	1kg	E621	Senf	•	
0453/0 **THÜROTA ST/ Rotwurst mit gerebeltem Majoran**	Pfeffer, Piment, Majoran	braun	6g/kg	1kg	E621	Senf	•	TOP SELLER



DRACULA WÜRDE BLUTWURST WÄHLEN.

Als Bram Stokers „Dracula“ 1897 erschien, war HAGESÜD bereits 16 Jahre am Markt. Ob der berühmte Graf tatsächlich Blutwurst mochte, ist nicht überliefert - namentlich hätte sie jedenfalls bestens zu ihm gepasst. Majoran, Knoblauch, Pfeffer und Nelken sorgen bei unserer Blutwurst oG + oA für die charakteristisch herzhafte Würzung.

SÜLZEN UND SÜLZWURST

WÜRZUNGEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2069/1 **Bauernbratwurst/ Schwartenmagen oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	4–5g/kg	1kg				oG oA
0819/0 **Frühstücksfleisch oA**	Zwiebel, Pfeffer	beige	7g/kg	1kg	E621		•	oA
1009/0 **Frühstücksfleisch oG+oA**	Zwiebel, Pfeffer	beige	7g/kg	1kg				oG oA
0503/0 **Hausmacher Presskopf oA**	Pfeffer, Koriander, Nelken, Muskat	beige	5g/kg	1kg	E621		•	oA
0500/0 **Schwartenmagen extrahell oG**	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Sellerie	hell-braun	5g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG
4801/0 **STERILATA® Corned Beef**	Pfeffer, Sellerie, Liebstock	braun	7g/kg	2,5kg	E621	Sellerie	•	Flüssigwürzung
4500/0 **STERILATA® Sülzwurst mit Kümmel oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	braun	6g/kg	2,5kg	E621		•	oA Flüssigwürzung
4501/0 **STERILATA® Sülzwurst ohne Kümmel oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	6g/kg	2,5kg	E621		•	oA Flüssigwürzung
4501/2				7kg				

SÜLZEN UND SÜLZWURST, COMPOUND

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4130/0 **Deutsches Corned Beef Komplett R**	Pfeffer, Sellerie, Koriander	beige	100 g/kg	3 kg	E621, E300, E301	Lactose, Senf, Sellerie	•	Rindergelatine
5980/0 **Deutsches Corned Beef Komplettmischung**	Pfeffer, Sellerie, Koriander	hell-beige	100 g/kg	3 kg	E621, E300, E301	Lactose, Senf, Sellerie	•	
1105/0 **Deutsches Corned Beef oG+oL**	Pfeffer, Sellerie, Koriander	beige	100 g/kg	1 kg	E300, E301	Senf, Sellerie		oG
0809/0 **ELDO® Sülz Sülzenpulver oA**	ohne Würzung, mit Salz	beige	60–120 g/L	1,5 kg	E621		•	oA
2030/0 **Gekochte Mettwurst im Geleemantel oA**	Zwiebel, Pfeffer	beige	60 g/kg	1 kg	E621, E330, E300		•	oA
4146/0 **Gekochte Mettwurst Komplett R oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E262, E300, E301			oG oA Rindergelatine
5964/0 **Gekochte Mettwurst Komplettmischung oA**	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E621, E262, E330, E575, E300, E301		•	oA TOP SELLER
1049/0 **Gekochte Mettwurst Komplettmischung oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E262, E300, E301			oG oA TOP SELLER
5962/0 **SÜLZ-PERFEKT oA**	ohne Würzung, mit Salz und Trockenessig	beige	90–150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E332, E330, E575		•	oA TOP SELLER
1598/0 **SÜLZ-PERFEKT oG+oA**	ohne Würzung, mit Salz und Trockenessig	beige	90–150 g/kg	1,5 kg	E262, E330, E575			oG oA

SÜLZEN UND SÜLZWURST, COMPOUND

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5942/0 **Sülzen-Fix oA**	Zwiebel, Porree, Pfeffer, Macis	beige	90–150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E330, E575			oA
3836/0 **Sülzen-Fix R oA**	Zwiebel, Porree, Pfeffer, Macis	beige	90–150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E330, E575		•	oA Rindergelatine
2373/0 **Würzaspik OE-S oA**	würzig	beige	160 g/L	1 kg	E330, E621		•	oA
2275/0 **Würzaspik S mit Trockenessig oA**	säuerlich, würzig	beige	150–200 g/L	1 kg	E330, E262, E575, E621		•	oA



ASPIKPULVER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7002/0 **Aspikpulver Diamant oG+oA**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	hell-beige	80–150 g/L	1,5 kg				oG oA 220 Bloom
7001/0 **Aspikpulver Gold oG+oA**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	hell-beige	120–150 g/L	1,5 kg				oG oA 150 Bloom
7000/0 **Aspikpulver Silber oG+oA**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	hell-beige	120–150 g/L	1,5 kg				oG oA 120 Bloom
7081/0 **Rindergelatine 250**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	beige	50–200 g/L	25 kg		SO_2		oG 250 Bloom bei der angegebenen Zugabe ist SO_2 im Endprodukt nicht mehr deklarationspflichtig

KOCHSTREICHWURST

KOCHSTREICHWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0107/0 **Gekochte Mettwurst Hamburger Art oG**	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander	hell-braun	5 g/kg	1 kg		Senf	•	oG
5362/0 **Zwiebelwurst gekocht oA**	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330		•	oA TOP SELLER
1271/0 **Zwiebelwurst gekocht oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E300, E301, E330			oG oA

INDIVIDUELL FÜR SIE GEMISCHT
SONDERMISCHUNGEN NACH IHREN ANFORDERUNGEN

Sie wünschen eine Würzung, die genau zu Ihrem Produkt, Ihrem Prozess und Ihrem Geschmack passt? HAGESÜD entwickelt auch individuelle Sondermischungen - präzise abgestimmt auf Ihre Anforderungen.



UNSERE ROHWURST

Rohwurst. Meisterhaft gereift.

Rohwurst ist die Königsdisziplin des Metzgerhandwerks – und eine echte Spezialität für anspruchsvolle Genießer. Ob schnittfest oder streichfähig, traditionell gereift oder modern hergestellt: Die Vielfalt bietet zahlreiche Möglichkeiten für eine erfolgreiche Theke.

Reife Kompetenz für Ihren Erfolg

Mit unseren maßgeschneiderten Lösungen aus der richtigen Kombination von Starterkulturen, Reifemitteln und Würzungen unterstützen wir Sie bei der Herstellung hochwertiger Rohwurst und Rohpökelwaren – zuverlässig, effizient und geschmacklich überzeugend.

Naturreife neu gedacht

Unser innovatives Nitrosafe Naturreife-Verfahren für Rohwürste verbindet traditionellen Reifegenuss mit effizienter Produktion. Bei einer Verweildauer von maximal 16 Stunden reduzieren Sie Energieaufwand und Betriebszeiten – und Ihre Anlage ist schnell wieder einsatzbereit. Jetzt neu auch für engkalibrige Würste.

Mehr Effizienz. Sichere Prozesse. Echter Geschmack.





ROHWURST. MEISTERHAFT GEREIFT.
Für hochwertige Spezialitäten, sichere Prozesse und effiziente Herstellung.

SCHNITTFESTE ROHWURST 36
- Starterkulturen 36
- Schnittfest ohne GdL 36
- Schnittfest, NITROSAFE 37
- Schnittfest, mit GDL 39

STREICHFÄHIGE ROHWURST 40
- Streichfähig, ohne GdL 40
- Streichfähig, mit GdL 41

ENGKALIBRIGE ROHWURST 41
- Engkalibrig, ohne GdL 41
- Engkalibrig, mit GdL 42
- Engkalibrig, Nitrosafe (ohne GdL) 43

SONSTIGES 43
- Funktionale Stoffe für Rohwurst 43

SCHNITTFESTE ROHWURST

STARTERKULTUREN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	Bemerkung
7320/0 **NITROSTART® G für 25 kg Rohwurst**	keine	weiß-creme	30 g / 25 kg	0,03 kg	langsame Säuerung, sehr gutes Aroma. Sowohl für schnittfeste, als auch für streichfähige Rohwurst mit und ohne GdL. Auch für Rohwurst mit Salpeter (Reifezeit mind. 4 Wochen).
7322/0 **Nitrostart G für 50 kg Rohwurst**	keine	weiß-creme	30 g / 50 kg	0,03 kg	langsame Säuerung, sehr gutes Aroma. Sowohl für schnittfeste, als auch für streichfähige Rohwurst mit und ohne GdL. Auch für Rohwurst mit Salpeter (Reifezeit mind. 4 Wochen).
7340/0 **NITROSAFE Zero Starterkulturen für 25 kg Rohwurst**	keine	weiß-creme	30 g / 25 kg	0,03 kg	Schnelle Absäuerung und Aromabildung, beschleunigte Umrötung. Für Kühlhausreifung, in Verbindung mit den NITROSAFE-Reifemitteln.
7331/0 **NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst**	keine	weiß-creme	30 g / 25 kg	0,03 kg	Gefriergetrocknete Reifekultur mit stark antagonistischer Wirkung gegen Listeria monocytogenes für fermentierte Rohwurst
7332/0 **Rohstart Plus für 100 kg Rohpökelware**	keine	weiß-creme	25 g / 100 kg	0,12 kg 5 x 0,025 kg	Rohschinkenkultur, mit stark antagonistischer Wirkung gegen Listeria monocytogenes. Fördert die Umrötung und Aromabildung, hohe Salztolleranz, Aktivität auch bei niedrigen Temperaturen.

SCHNITTFEST OHNE GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
1229/0 **NITROSIN Italia oG+oA**	Pfeffer, Cardamom	rötlich-beige	12 g/kg	1 kg	E300, E301, E330			oG oA
5412/0 **NITROSIN Rohwurst 2000**	Pfeffer, Knoblauch	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300	Senf	•	
5454/0 **NITROSIN schnittfeste Rohwurst**	Pfeffer, Cardamom	beige	10 g/kg	1 kg	E300, E301, E621, E330	Senf. Lactose	•	

SCHNITTFEST OHNE GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5462/0 **NITROSIN schnittfeste Rohwurst mit gerissenem Pfeffer**	Pfeffer, Chili, Cardamom	beige	10 g/kg	1 kg	E300, E301, E621, E330	Senf, Sellerie	•	
0770/0 **ROHSALAMITA schnittfeste Rohwurst oG**	Pfeffer, Cardamom	beige	6 g/kg	1 kg				oG reine Würzung
2174/0 **Salami Mediterran oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Ingwer	beige	18 g/kg	1 kg	E300, E301			oG oA

SCHNITTFEST, NITROSAFE

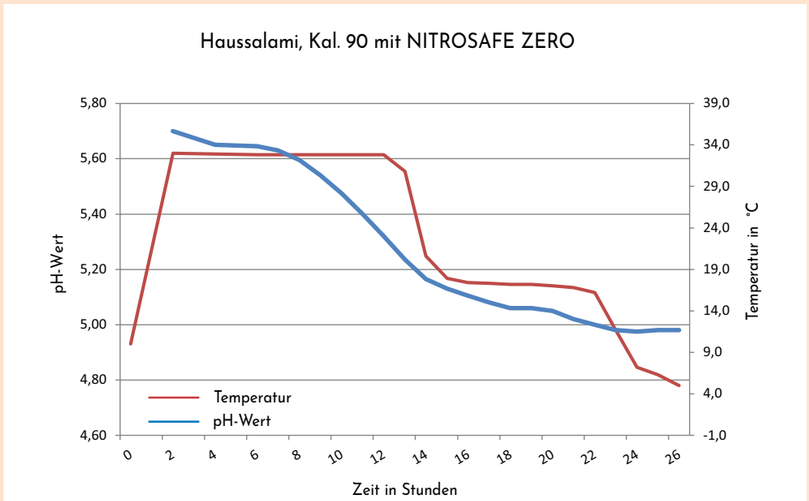
Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5430/0 **NITROSAFE Chorizo oG+oA**	geräucherter Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	20 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA
1992/0 **NITROSAFE Klassik oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	rötlich-beige	10 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA
1993/0 **NITROSAFE Mediterran oG+oA**	Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer	hell-braun	15 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA
5431/0 **NITROSAFE Provence oG+oA**	Pfeffer, Oregano, Thymian	hell-braun	13 g/kg	1 kg	E300, E301			oG oA
5432/0 **NITROSAFE Typ Trüffel oG+oA**	Trüffel	beige	12 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA

DAS NITROSAFE REIFE-VERFAHREN:

Dieses neuentwickelte Naturreife-Verfahren ist höchst wirtschaftlich, da die Verweildauer der Produkte in der Anlage max. 16 Stunden beträgt. Hohe Energiekosten durch mehrtägige Betriebszeiten entfallen somit. Zudem steht die Anlage zur weiteren Verwendung wieder schnell zur Verfügung.

Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 Std.	34°C Kammertemperatur	Anlage, rel. Luftfeuchtigkeit 88%
12 Std.	15 - 22 °C	Betriebsraum
Rauchzugabe	22 - 24 °C	Anlage
Anschließend	2 - 6 °C	Kühlraum

Nach 14 Tagen haben die Rohwurst-Spezialitäten ca. 20 % Gewichtsverlust und einen pH-Wert von 5,0 erreicht und können in den Verkauf gelangen.
Bei stärkeren Kalibern ist die Reifezeit entsprechend zu verlängern.



Die Produkte werden nach dem Füllen bei 88 % r. L. und einer Temperatur von 34 °C für 12 – 16 Stunden (kaliberabhängig) gereift.

In dieser Zeit wird die Starterkultur NITROSAFE ZERO aktiv und senkt den pH-Wert schnell auf ca. 5,0. So läuft die Absenkung rasch aber kontrolliert ab. Eine Gefahr der Übersäuerung besteht nicht.

Ist dieser Vorgang abgeschlossen, werden die Produkte nach einer Angleichsphase je nach Sorte geräuchert und bis zum gewünschten Gewichtsverlust einfach im Kühlraum fertig gereift.

SCHNITTFEST, MIT GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5802/7 **NITROBEST Münsterländer Mettwurst mit gerissenem Pfeffer**	Pfeffer	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E301, E621	Lactose	•	NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5800/0 **NITROBEST Rohwurst**	Pfeffer	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E301, E621	Lactose	•	NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5820/0 **NITROFERM G 80 Rohwurst**	Pfeffer	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E621, E301	Senf, Lactose	•	TOP SELLER, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5820/1 **NITROFERM G 80 Haussalami**	Pfeffer	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E621, E301	Senf, Lactose	•	NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
1393/1 **NITROFERM G 80 oG**	Pfeffer	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E301	Lactose, Senf		oG, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5826/0 **NITROFERM G Italia**	Pfeffer, Knoblauch, Chili	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E621, E301	Senf, Lactose	•	TOP SELLER, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
1230/0 **NITROFERM G 80 oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch	beige	14,5 g/kg	1 kg	E575, E301			oG, oA, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5822/0 **NITROFERM Oldenburger Mett oG**	Pfeffer, Knoblauch	beige	20 g/kg	1 kg	E575, E301	Senf, Lactose		oG, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5482/0 **NITROFIT Salami mit Knoblauch oA**	Pfeffer, Knoblauch	beige	15 g/kg	1 kg	E575, E621, E301		•	oA, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5494/0 **NITROFIT Schnittfeste Rohwurst mit gerissenem Pfeffer oA**	Pfeffer, Chili	beige	15 g/kg	1 kg	E575, E621, E301		•	oA, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT
5472/0 **NITROFIT Schnittfeste Rohwurst oA**	Pfeffer, Chili	beige	15 g/kg	1 kg	E575, E621, E301		•	oA, NITRO-START® G, NITRO-PROTECT

NITRO-PROTECT NITRO-SAFE ZERO NITRO-START® G ROH-START® PLUS

Siehe Seite 36 **Starterkulturen**

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

STREICHFÄHIGE ROHWURST

STREICHFÄHIG, OHNE GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5450/0 **NITROSIN Braunschweiger Mettwurst**	Pfeffer, Paprika, Rum	rot	7 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330	Senf, Lactose	•	mit Rum
5466/0 **NITROSIN Grobe Mettwurst/ Mettendchen**	Pfeffer, Cardamom	beige	8 g/kg	1 kg	E300, E301, E621, E330		•	
1512/0 **NITROSIN Grobe streichfähige Mettwurst oG**	Pfeffer, Chili, Cardamom, Wacholder	beige	8 g/kg	1 kg	E300, E301, E330	Senf		oG
5456/0 **NITROSIN Westfälische Mettwurst**	Pfeffer, Muskat	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330	Senf, Lactose	•	
1216/0 **NITROSIN Westfälische Mettwurst oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Macis	beige	9 g/kg	1 kg	E300, E301, E330			oG oA
5330/0 **NITROSINFERM Mettwurst/ Teewurst Braunschweiger Art**	Pfeffer, Paprika, Rum, Macis	orange-rot	10 g/kg	1 kg	E621, E330, E300, E160c	Senf, Lactose	•	mit Rum
1141/0 **NITROSINFERM Mettwurst/ Teewurst Braunschweiger Art oG**	Pfeffer, Paprika, Rum, Macis	rot	10 g/kg	1 kg	E330, E300, E160c			oG mit Rum
2187/0 **Teewurst Rügenwalder Art mit Rum oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Rum, Macis	rot	12 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA mit Rumaroma
2188/0 **Westfälische Mettwurst/ Rohpolnische oA**	Pfeffer, Macis, Kümmel	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E301, E300, E330		•	oA
5362/2 **Zwiebel-/ Balkanwurst oA**	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330		•	oA
1576/0 **Zwiebelmettwurst Delikatess oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Paprika	rötlich-braun	12 g/kg	1 kg	E300, E301, E330			oG oA TOP SELLER

STREICHFÄHIG, MIT GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5490/0 **NITROFIT Braunschweiger Mettwurst**	Pfeffer, Paprika, Rum	rotbraun	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300, E160c	Senf	•	mit Rum
5496/0 **NITROFIT Grobe Mettwurst oA**	Pfeffer	hell-beige	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300		•	oA
5488/0 **NITROFIT Grobe streichfähige Mettwurst oA**	Pfeffer, Chili, Knoblauch	creme	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300		•	oA TOP SELLER
5470/0 **NITROFIT Teewurst/ Mettwurst Braunschweiger Art**	Pfeffer, Paprika, Macis, Jamaika Rum	dunkel-rot	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300, E160c		•	TOP SELLER mit Rum
5360/0 **Zwiebelmettwurst GdL oA**	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300		•	oA
5364/0 **Zwiebelmettwurst Gewürzstark oA**	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300		•	oA

ENGKALIBRIGE ROHWURST

ENGKALIBRIG, OHNE GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2069/1 **Bauernbratwurst/ Schwartenmagen oG+oA**	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	4–5 g/kg	1 kg				oG oA
0707/0 **Mett-Würz Bauernbratwurst oG**	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Piment	braun	5 g/kg	1 kg		Senf		oA reine Würzung
5372/0 **METTDOX®-Ferm**	Pfeffer, Knoblauch	beige	8 g/kg	1 kg	E621, E300		•	TOP SELLER

Siehe Seite 36 **Starterkulturen**

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

ENGKALIBRIG, OHNE GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
1382/0 **METTDOX®-Ferm oG**	Pfeffer, Muskat	braun	8 g/kg	1 kg	E300	Senf		oG
5373/0 **METTDOX® Schinkenknacker**	Pfeffer, Zwiebel, Chili	beige	20 g/kg	1 kg	E621, E301, E331	Senf	•	
5456/1 **NITROSIN Bauernbratwurst/ Rohpolnische**	Pfeffer, Muskat	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330	Senf, Lactose	•	
5458/0 **NITROSIN Landjäger oG**	Pfeffer, Kümmel, Piment	beige	10 g/kg	1 kg	E300, E301, E330	Lactose		oG
5456/0 **NITROSIN Westfälische Mettwurst**	Pfeffer, Muskat	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330	Senf, Lactose	•	
5374/0 **PAPRIDOX-Ferm**	Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	15 g/kg	1 kg	E621	Senf	•	
2178/0 **Paprikawürstchen Ungarische Art oA**	Paprika, Pfeffer, Knoblauch	rot	15 g/kg	1 kg	E621		•	oA
2385/0 **Pfefferpeitschen oG+oA**	Pfeffer, Koriander, Muskat, Kümmel	beige	15 g/kg	1 kg	E301, E300			oG oA
2182/0 **Puszta-Peitschen oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Chili, Knoblauch	rot	15 g/kg	1 kg	E301			oG oA
2254/0 **Schwarzwälder Bauernbratwurst oG+oA**	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Piment	braun	5 g/kg	1 kg				oG oA reine Würzung

ENGKALIBRIG, MIT GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5370/0 **METTDOX® 2000 oA**	Pfeffer, Chili	beige	6–8 g/kg	1 kg	E575, E301, E300, E621		•	oA
1381/0 **METTDOX® 2000 oG+oA**	Pfeffer	beige	6–8 g/kg	1 kg	E575, E301			oG oA

ENGKALIBRIG, MIT GDL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5484/0 **NITROFIT Landjäger oA**	Pfeffer, Kümmel, Piment	beige-braun	12 g/kg	1 kg	E575, E621, E300		•	oA
5496/1 **NITROFIT Pfefferknacker**	Pfeffer	hell-beige	10 g/kg	1 kg	E575, E330, E621, E300		•	oA
5376/0 **Pfefferknacker**	Pfeffer, Koriander, Senf	beige	15 g/kg	1 kg	E575, E621, E301	Senf, Lactose	•	

ENGKALIBRIG, NITROSAFE (OHNE GDL)

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5434/0 **NITROSAFE Paprikawürstchen oG+oA**	Paprika, Pfeffer	rot	8 g/kg	1 kg	E300			oG oA
5435/0 **NITROSAFE Pfefferknacker oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch	beige	7 g/kg	1 kg	E300			oG oA
5433/0 **NITROSAFE Rohwürstchen oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch	beige	6 g/kg	1 kg	E300			oG oA

SONSTIGES

FUNKTIONALE STOFFE FÜR ROHWURST

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7038/0 **GDL, Glucono-delta-Lacton**	keine	weiß	nach Bedarf	1 kg	E575			oG oA
5354/0 **NITROFIT für Rohwurst ohne Gewürze oA**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	weiß	6–10 g/kg	1 kg	E575, E301, E621		•	oA
5350/0 **NITROSIN Rohwurst**	keine geschmackgebenden Komponenten enthalten	weiß	4–7 g/kg	1 kg	E300, E301, E330, E621	Lactose	•	
5300/0 **UMROTIN S schnittfeste Rohwurst oG+oA**	keine	weiß	5 g/kg	1 kg	E252, E300, E301, E330			oG oA

Siehe Seite 36 **Starterkulturen**

UNSERE PÖKELWARE

Kochschinken. Qualität, die man sieht und schmeckt.

Appetitliches Pökelrot, ein angenehmes reines Pökelaroma, milder Salzgeschmack und ein zarter, saftiger Biss – ein erstklassiger Kochschinken überzeugt in Farbe, Geschmack und Textur.

Seit nunmehr 70 Jahren steht EL-DO-LAK® für Erfahrung, Qualität und Innovation in der Herstellung von Pökelwaren. Was mit dem ersten flüssigen Schinkenspritzmittel begann, entwickeln wir bis heute kontinuierlich weiter – für zuverlässige Lösungen und beste Ergebnisse.

Sorgfältig ausgewählte Wirkstoffe sorgen für hohe Produktionssicherheit und zuverlässige Wirkung bei wirtschaftlicher Zugabemenge.

Ob flüssig oder als Pulver, mit oder ohne Phosphat, mit oder ohne Geschmacksverstärker: Unser vielseitiges Sortiment bietet Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen und Geschmacksprofile – größtenteils auch ohne Allergene.

Von rustikalem Knoblauch oder Kümmel bis hin zu würzig-milden Geschmackskompositionen: Mit EL-DO-LAK® geben Sie Ihrem Kochschinken genau den Charakter, den Ihre Kunden lieben.

EL-DO-LAK®. Bewährte Qualität. Vielseitige Lösungen.



KOCHSCHINKEN. QUALITÄT, DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT.
Für appetitliche Farbe, zarten Biss und ausgewogenen Geschmack – mit den bewährten EL-DO-LAK®-Lösungen.

PÖKELN KANN MEHR ALS HALTBAR: ES PRÄGT FARBE, AROMA UND KONSISTENZ.



LANGE GEREIFT. SCHNELL VERGRIFFEN.

KOCHPÖKELWARE	**46**
Umgerötet, flüssig mit Phosphat	46
Umgerötet, flüssig ohne Phosphat	47
Umgerötet, pulverförmig mit Phosphat	48
Nicht umgerötet, flüssig ohne Phosphat	48
Funktionale Stoffe für Kochpökelware	49
ROHPÖKELWARE	**50**

KOCHPÖKELWARE

UMGERÖTET, FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2531/0 **EL-DO-LAK® 10 flüssig oG+oA**	Koriander	hell-braun	70 g/L	16 kg	E450, E301			oG oA 20 % Einspritzung
2559/0 **EL-DO-LAK® 10 oA**	Koriander	braun	70 g/L	16 kg	E450, E301, E621		•	oA 20 % Einspritzung
2556/0 **EL-DO-LAK® Forte oG+oA**	Koriander, Knoblauch, Zwiebel, Liebstock	braun	50 g/L	16 kg	E450, E301			oG oA 20 % Einspritzung
5626/2 **EL-DO-LAK® P Gold oA**	Zimt, Wacholder, Zitrone, Lorbeer	gelb-braun, dunkelt nach	50 g/L	8 kg	E450, E301, E300, E621		•	oA 20 % Einspritzung
5626/3				16 kg				TOP SELLER
5625/3 **EL-DO-LAK® P Gold oG+oA**	Koriander, Knoblauch, Liebstock, Zwiebel	gelb-braun, dunkelt nach	50 g/L	16 kg	E450, E301, E300			oG oA 20 % Einspritzung
5627/2 **EL-DO-LAK® P oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	gelb bis gelb-braun	50 g/L	8 kg	E450, E301, E621		•	oA 20 % Einspritzung
5627/3				16 kg				TOP SELLER
3862/3 **EL-DO-LAK® P oG+oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	gelb bis gelb-braun	50 g/L	16 kg	E450, E301			oG oA 20 % Einspritzung
5630/2 **EL-DO-LAK® P Plus oG+oA**	Zimt, Wacholder, Zitrone, Lorbeer	gelb, dunkelt nach	50 g/L	8 kg	E450, E332, E301, E300			oG oA 20 % Einspritzung
5630/3				16 kg				
5610/3 **EL-DO-LAK® Schinkotto P+C oG+oA**	Liebstock, Knoblauch, Zwiebel, Koriander	hell-braun, dunkelt nach	80 g/L	16 kg	E450, E332, E301			oG oA 20 % Einspritzung

UMGERÖTET, FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
3862/5 **X-PHOS LAK P oG+oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	gelb bis gelb-braun	50 g/L	16 kg	E450, E301			oG oA 20 % Einspritzung

UMGERÖTET, FLÜSSIG OHNE PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5636/3 **EL-DO-LAK® Gewürzgold oG+oA**	Knoblauch, Zimt, Wacholder, Zitrone, Lorbeer	gelblich-braun, dunkelt nach	50 g/L	16 kg	E301, E300			oG oA 20 % Einspritzung
5606/3 **EL-DO-LAK® Gold oA**	Zimt, Wacholder, Zitrone, Lorbeer	gelb, dunkelt zu rötlich-braun nach	50 g/L	16 kg	E301, E300, E621		•	oA 20 % Einspritzung
5604/2 **EL-DO-LAK® GS oA**	Knoblauch, Wacholder, Lorbeer	gelb, dunkelt nach	50 g/L	8 kg	E301, E300, E621		•	oA 20 % Einspritzung
5604/3				16 kg				TOP SELLER
1339/3 **EL-DO-LAK® GS oG+oA**	Knoblauch, Wacholder, Lorbeer	gelb, dunkelt zu rot-braun nach	50 g/L	16 kg	E301, E300			oG oA 20 % Einspritzung
5600/2 **EL-DO-LAK® oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	gelb bis gelb-braun	50 g/L	8 kg	E301, E621		•	oA 20 % Einspritzung
5600/3				16 kg				
1380/3 **EL-DO-LAK® oG+oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	gelb bis gelb-braun	50 g/L	16 kg	E301			oG oA 20 % Einspritzung
5607/2 **EL-DO-LAK® Wacholder Gold oA**	Wacholder	gelb, dunkelt nach	50 g/L	8 kg	E301, E621		•	oA 20 % Einspritzung
1873/2 **EL-DO-LAK® Wacholder Gold oG+oA**	Wacholder	gelb, dunkelt nach	50 g/L	8 kg	E301			oG oA 20 % Einspritzung

NITRO-PROTECT NITRO-SAFE ZERO NITRO-START® G ROH-START PLUS

Siehe Seite 36 Starterkulturen

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

UMGERÖTET, PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5667/0 **EL-DO-LAK® P Pulver Deli oG+oA**	Pfeffer, Macis, Lorbeer, Zimt, Piment	weiß	60 g/L	1,2 kg	E450, E451, E301			oG oA 20 % Einspritzmenge
5667/2				10 x 1,2 kg				
5667/3				15 kg				
5666/0 **EL-DO-LAK® P Pulvergold oG+oA**	Pfeffer, Lorbeer, Macis, Zimt	creme	60 g/L	1,2 kg	E450, E451, E301, E300			oG oA 20 % Einspritzmenge
5666/2				10 x 1,2 kg				
5666/3				15 kg				
5503/0 **Pökelpräparat N2B P oA**	etwas nach Huhn	creme	60 g/L	15 kg	E451, E450, E621, E301		•	oA 20 % Einspritzmenge

NICHT UMGERÖTET, FLÜSSIG OHNE PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5632/2 **EL-DO-LAK® Bratengold oA**	Pfeffer, Wacholder, Knoblauch	braun dunkelt stark nach	60 g/L	8 kg	E621		•	oA 10 % Einspritzung
1050/2 **EL-DO-LAK® Bratengold oG+oA**	Pfeffer, Wacholder, Knoblauch	braun, dunkelt stark nach	60 g/L	8 kg				oG oA 10 % Einspritzung
5602/2 **EL-DO-LAK® Haxengold oA**	Wacholder, Knoblauch, Kümmel	hell-braun	50 g/L	6 kg	E621, E415		•	oA 10–15 % Einspritzung
5602/3				12 kg				

FUNKTIONALE STOFFE FÜR KOCHPÖKELWARE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Bemerkung
5120/2 **ELDO® PHOS Stabilisator oG+oA**	neutral	klar	20–25 g/L	8 kg	E450	oG 20 % Einspritzung TOP SELLER
5120/3				16 kg		
8151/0 **Gruner Ch**	neutral	weiß	5–10 g/L	1 kg	E407, E407a, E508	10 % Einspritzmenge: 10 g/L Lake 15 % Einspritzmenge: 7 g/L Lake 20 % Einspritzmende: 5 g/L Lake
7246/0 **PHOSMIX Kochpökelwaren P Pulver oG+oA**	neutral	weiß	130 g/L	15 kg	E451, E316, E301	oG oA 15% Einspritzmenge
1981/0 **Phosphatmischung für Kochpökelwaren oG+oA**	neutral	weiß	2,5–5 g/L	1 kg	E450, E451, E452, E339	oG oA 10 % Einspritzmenge: 5 g/L Lake 15 % Einspritzmenge: 3,5 g/L Lake 20 % Einspritzmenge: 2,5 g/L Lake
5504/0 **Pökelpräparat N1B oG+oA**	neutral	creme	12g/kg Fleisch	15 kg	E316	oG oA
7248/0 **Schinkenspritzmittel Pulver oG+oA**	neutral	weiß	48 g/L	15 kg	E316, E301	oG oA 15% Einspritzmenge

Siehe Seite 36 **Starterkulturen**

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

ROHPÖKELWARE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0842/0 **Elsässer Bauernspeck oG**	Pfeffer, Koriander, Wacholder, Lorbeer	grün-braun	nach Geschmack	1kg		Senf		oG, ROH-START PLUS
2295/0 **PRAGA Super oG**	Pfeffer, Wacholder, Senf	creme	5g/kg	2kg	E301, E252	Senf		oG, ROH-START PLUS
2296/0 **PRAGA Super OS**	Pfeffer, Wacholder, Senf	creme	5g/kg	1,5kg	E621, E301	Senf	•	ROH-START PLUS
5514/0 **ROKATSCHI® Bauernpökel oA**	Pfeffer, Piment, Nelke	creme	4-8g/kg	1kg	E621		•	oA, ROH-START PLUS
1398/0 **ROKATSCHI® Bauernpökel oG+oA**	Pfeffer, Piment, Nelke	creme	4-8g/kg	1kg				oG, oA, ROH-START PLUS
5512/0 **ROKATSCHI® GS mit sichtbaren Gewürzen oA**	Pfeffer, Wacholder, Lorbeer	beige	4-8g/kg	1kg	E621, E301		•	oA, ROH-START PLUS, TOP SELLER
1397/0 **ROKATSCHI® GS mit sichtbaren Gewürzen oG+oA**	Pfeffer, Wacholder, Lorbeer	beige	4-8g/kg	1kg	E301			oG, oA, ROH-START PLUS, TOP SELLER
5510/0 **ROKATSCHI® GS voll löslich**	Pfeffer, Knoblauch	creme	4-8g/kg	1kg	E621, E301	Lactose	•	ROH-START PLUS, TOP SELLER, mit Rum
1396/0 **ROKATSCHI® GS voll löslich oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch	creme-beige	4-8g/kg	1kg	E301			oG, oA, ROH-START PLUS, mit Rum
5516/0 **ROKATSCHI® Italia**	Pfeffer, Koriander, Wacholder, Senf	beige	4-8g/kg	1kg	E621, E301	Senf	•	ROH-START PLUS

ÄLTER ALS DER KÜHLSCHRANK. PÖKELN HAT TRADITION.

Lange bevor Kälteanlagen Lebensmittel frisch hielten, nutzten Menschen Salz, um Fleisch haltbar zu machen. Pökeln zählt zu den ältesten Konservierungsverfahren überhaupt. Was einst vor allem der Haltbarkeit diente, prägt bis heute Farbe, Aroma und Charakter von Rohpökelwaren - verfeinert mit der passenden Würzung für jede Spezialität.



NITRO-PROTECT NITRO-SAFE ZERO NITRO-START G ROH-START PLUS

Siehe Seite 36 **Starterkulturen**

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

UNSERE FUNKTIONALEN PRODUKTE

WO JEDES GRAMM SEINE AUFGABE HAT.



KUTTERHILFSMITTEL 54

Mit Umrötung, flüssig mit Phosphat 54
Mit Umrötung, flüssig mit Citrat 55
Mit Umrötung, pulverförmig mit Phosphat 55
Mit Umrötung, pulverförmig mit Citrat 56
Ohne Umrötung, flüssig mit Phosphat 56
Ohne Umrötung, pulverförmig mit Phosphat 57
Ohne Umrötung, pulverförmig mit Citrat 58
Sonstige Kutterhilfsmittel 58

KONSISTENZ 59

Emulgatoren 59
Stabilisatoren / Verdickungsmittel 60

GESCHMACK 61

Geschmacksverstärker 61
Geschmacksverbesserer 62
Zuckerstoffe 62
Sterilata/Essenzen 63

FARBE 64

Umrötehilfsmittel 64
Farbstoffe 65

HALTBARKEIT 66

Konservierungsmittel und Frischhalter 66
Tauch- und Überzugsmassen 67

Siehe Seite 36 Starterkulturen

KUTTERHILFSMITTEL

PHOSPHATE

Nach dem Schlachten kommt es zum Abbau des fleischeigenen 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 (Warmfleischeffekt) wieder aktiviert. Es entsteht ein optimaler Zustand um Fett, Eiweiß und Wasser miteinander zu verbinden und verhindert beim Erhitzen Fett- & Geleeabsatz.

MIT UMRÖTUNG, FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5224/2 **KNACKS® P 90 oG+oA**	honiggelb, dunkelt nach	5 g/kg	8 kg	E450, E300, E301, E330			oG oA TOP SELLER
5224/3			16 kg				
5210/2 **KNACKS® P oG+oA**	honiggelb, dunkelt nach	5 g/kg	8 kg	E450, E300			oG oA TOP SELLER
5210/3			16 kg				
5226/2 **KNACKS® P Vk5 Gold oG+oA**	honiggelb, dunkelt nach	5 g/kg	8 kg	E450, E300, E301, E330			oG oA
5226/3			16 kg				TOP SELLER
2553/0 **KUTTERFIX flüssig RPH oG+oA**	gelb	5 g/kg	14 kg	E450, E300			oG oA
2553/2			7 kg				
5224/5 **X-Phos P 90 oG+oA**	honiggelb, dunkelt nach	5 g/kg	16 kg	E450, E300, E301, E330			oG oA

MIT UMRÖTUNG, FLÜSSIG MIT CITRAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5204/3 **KNACKS® oG+oA**	gelb dunkelt bis rot-braun nach	5 g/kg	16 kg	E331, E300, E301			oG oA
5206/2 **KNACKS® Vk5 oG+oA**	gelb, dunkelt nach	5 g/kg	8 kg	E331, E332, E301, E300			oG oA

MIT UMRÖTUNG, PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2165/2 **BRÄTVIT pH 88 oG+oA**	orange	5 g/kg	10 kg	E450, E301, E330, E160c			oG oA
2157/0 **BRÄTVIT pH Turbo oG+oA**	orange	5–7 g/kg	1 kg	E450, E471, E300, E330, E160c			oG oA
2157/1			10 kg				
5234/2 **BRÜMOX Gold P oG+oA**	beige	7 g/kg	8 kg	E450, E330, E300, E301, E160c			oG oA
5238/0 **FRIX P oG+oA**	orange	5 g/kg	1 kg	E450, E300, E301, E471, E330, E160c			oG oA
5208/0 **FRIX P Super 8I oA**	orange-rot	5 g/kg	1 kg	E450, E300, E301, E621, E160c, E575, E472c	•		oA
5244/0 **KNACKS® P 2.0 oG+oA**	weiß	4 g/kg	1 kg	E450, E301			oG oA
5244/2			8 kg				
5244/3			16 kg				

MIT UMRÖTUNG, PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5239/0 **KNACKS® P Pulver Gold oG+oA**	orange	5 g/kg	1 kg	E450, E300, E301, E330, E575, E471, E160c			oG oA
5239/2			8 kg				
5239/3			16 kg				
2408/0 **KNACKS® P Pulver RPH oG+oA**	weiß-creme	4 g/kg	1 kg	E450, E301			oG oA
2408/1			10 kg				
5235/0 **Natofix 55 oG+oA**	weiß	5 g/kg	1 kg	E450, E451, E316, E300,			oG oA
2516/1 **Rathonil Neu oG**	beige	25 g/kg	25 kg	E450, E300, E330	Senf, Lactose		oG
5200/5 **X-Phos Basic oG+oA**	weiß	5 g/kg	20 x 1 kg	E450, E300			oG oA

MIT UMRÖTUNG, PULVERFÖRMIG MIT CITRAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5249/0 **KNACKS® C Pulver Gold oG+oA**	weiß	5 g/kg	1 kg	E331, E300, E301, E471, E330			oG oA

OHNE UMRÖTUNG, FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5212/2 **KNACKS® Bratwurst P oG+oA**	gelb, dunkelt nach	5 g/kg	8 kg	E450			oG oA TOP SELLER
5212/5 **X-Phos Bratwurst P oG+oA**	gelb, dunkelt nach	5 g/kg	16 kg	E450			

OHNE UMRÖTUNG, PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2159/1 **Bratwurst-Emulgator pH oG+oA**	weiß	6–8 g/kg	10 kg	E450, E471			oG oA
2169/2 **Bratwurst Turbo pH oG**	beige	20 g/kg	8 kg	E450, E471			oA
2407/0 **ELDO® Phos oG+oA**	weiß	3 g/kg	1 kg	E450			oG oA TOP SELLER
2407/9			8 kg				
2407/2			25 kg				
5246/0 **KNACKS® Bratwurst P Pulver Gold oG+oA**	weiß	6 g/kg	1 kg	E450, E471			oG oA TOP SELLER
5246/1			4kg				
5246/2			8 kg				
7249/0 **PHOSMIX oG+oA**	weiß	3–5 g/kg	1 kg	E451, E450			oG oA
2407/5 **X-Phos oG+oA**	weiß	3 g/kg	20 x 1 kg	E450			oG oA

OHNE UMRÖTUNG, PULVERFÖRMIG MIT CITRAT

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5100/0 **ELDO® Cit oG+oA**	weiß	3 g/kg	1 kg	E331, E330			oG oA

SONSTIGE KUTTERHILFSMITTEL

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5120/2 **ELDO® Phos Stabilisator oG+oA**	klar	4–6 g/kg	8 kg	E450			oG oA
5120/3		20–25 g/L	16 kg				
2167/0 **KNACKS® CL oG+oA**	beige	5 g/kg	1 kg	E300			oG oA Nature Carbonat

KLEINE HILFE. GROSSER BISS.

Beim Kuttern kommt es auf die richtige Struktur an. Kutterhilfsmittel unterstützen die Brätherstellung und tragen zum gewünschten Biss der Brühwurst bei. KNACKS® CL oG + oA setzt dabei auf Clean Labelling - ohne Phosphat und Citrat.



KONSISTENZ

EMULGATOREN

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5104/0 **BRATELLIN oG**	weiß	5 g/kg	1 kg	E471, E472c	Lactose		oG
5104/1			8 kg				
5104/2			20 kg				
5103/0 **BRATELLIN oG+oA**	weiß	5 g/kg	1 kg	E471, E472c			oG oA
5103/1			8 kg				
5103/2			18 kg				
2924/0 **Brühwurst Emulgator oG+oA**	creme	5 g/kg	1 kg	E471			oG oA
2924/1			10 kg				
7034/0 **BRÜPRALL oG+oA**	weiß	3 g/kg	12 kg	E471			oG oA
5701/0 **ELMOX-Leberwurst Emulgator oG+oA**	weiß	5 g/kg	1 kg	E472c			oG oA

INFO

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 begünstig, da das eingearbeitete Wasser besser gebunden ist. Zudem wird die Drip-Saftbildung bei vakuumierten Produkten verringert.

STABILISATOREN / VERDICKUNGSMITTEL

Art.-Nr. Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Bemerkung
2658/1 **ELDO® BF**	weiß	150 g/L	25 kg	E331		oG oA Antigerinnung Blut
2658/2			10 kg			
2658/3			20 x 150 g			
8151/0 **Gruner Ch**	weiß	5-10 g/L	1 kg	E407, E407a, E508		oG oA
7037/0 **Hagelin K70**	creme	s.S	25 kg		Sojaeiweiß-Konzentrat	oG
5130/0 **KNACKS® Prall oG+oA**	weiß	0,5-1 g/kg	1 kg			oG oA Transglutaminase, Enzymaktivität 115-155 u/g
5706/1 **NITROSOFT oG+oA**	orangerot	4-12 g/kg	2 kg			oG oA
5706/2			5 kg			
5708/0 **NITROSOFT® Pulver-Gold oG+oA**	beige	3 g/kg	1 kg	E415, E471		oG oA
5921/0 **ZART & SOFT oG+oA**	weiß	15 g/kg 150-100 g/L	1 kg	E500, E331, E262		oG oA
5922/2 **Zungenhautlöser oG+oA**	klar	s.S	7 kg	E270, E331		oG oA

GESCHMACK

GESCHMACKSVERSTÄRKER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2160/0 **ELDO® Spezial**	Zwiebel, Lauch, Sellerie	schwach grün	nach Bedarf	1 kg	E621	Sellerie	•	
2160/3				10 kg				
2276/0 **GLUT-ALLROUND oA**	keine	beige	1-5 g/kg	1,5 kg	E621		•	oA
0888/0 **GLUTABEST®**	Sellerie, Porree, Zwiebel	hellgrün	0,5 g/kg	1 kg	E621	Sellerie	•	
0866/0 **GLUTABEST® Gold**	Liebstock, Sellerie	beige	0,5-1 g/kg	1 kg	E621	Sellerie, Senf	•	
0883/0 **GLUTAWÜRZ**	Sellerie, Macis	beige	0,5 g/kg	1 kg	E621	Sellerie	•	
8023/0 **Natrium-Glutamat**	Umami	weiß	max. 10 g/kg	1 kg	E621		•	
8023/1				25 kg				
0982/0 **SCHMAKOLINE oA**	Zwiebel, Liebstock	beige	0,5 g/kg	1 kg	E621		•	oA TOP SELLER
0982/3				15 kg				

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

GESCHMACKSVERBESSERER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2390/0 **ELDO® Arom Gold oG+oA**	keine	braun	nach Bedarf	1 kg				oG oA
2392/0 **ELDO® Arom Rauch oG+oA**	Rauch	beige	2–6 g/kg	1 kg				oG oA
2166/0 **ELDO® NATUR CL oG+oA**	Liebstock, Zwiebel, Knoblauch	beige	nach Bedarf	1 kg				oG oA
7048/1 **ELDO® WÜRZ**	Speisewürze	dunkel-braun	3–5 g/kg	7,5 kg				oG oA
7048/2				15 kg				
7025/0 **Rauchwürzer**	Rauch	braun, dunkelt nach	1–2 g/kg	1 kg				oG oA
3828/0 **SCHMAKOLINE Natur oG+oA**	Liebstock, Pastinake, Zwiebel	hellgrün	2 g/kg	2 kg				oG oA
0992/0 **SCHMAKOLINE oG+oA**	Zwiebel, Liebstock	beige	1–2 g/kg	1 kg				oG oA

ZUCKERSTOFFE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	Allergen	Bemerkung
8100/0 **Dextrose, fein**	keine	weiß	max. 10g/kg Brühwurst max. 20g/kg Rohwurst	1 kg		oG oA
8100/1				25 kg		
8120/0 **GELOPUR® Trockenglucosesirup**	keine	weiß	max. 10g/kg Brühwurst max. 20g/kg Rohwurst	1 kg		oG oA TOP SELLER
8120/4				15 kg		

ZUCKERSTOFFE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	Allergen	Bemerkung
8113/0 **Gelosin Milchzucker/ Lactose**	keine	weiß	max. 10g/kg Brühwurst max. 20g/kg Rohwurst	5 kg	Lactose	oG

STERILATA/ESSENZEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4860/0 **RUMIX oG+oA**	Rum, Wacholder	rotbraun	2 g/kg	2,5 kg				oG oA
4864/0 **STERILATA® Bratenaroma oG+oA**	Bratzwiebel	dunkel-braun	1–2 g/kg	2,5 kg				oG oA
4864/2				7 kg				
4854/0 **STERILATA® Bratzwiebel oG+oA**	Bratzwiebel	dunkel-braun	1–2 g/kg	2,5 kg				oG oA
4854/1				1 kg				
4855/0 **STERILATA® Knoblauch Konzentrat oG+oA**	Knoblauch	milchig	0,25–1,5 g/kg	2,5 kg				oG oA
4855/1				1 kg				
4855/2				7 kg				
4852/0 **STERILATA® Knoblauch VLOG oG+oA**	Knoblauch	beige	0,25–0,5 g/kg	2,5 kg				oG oA
4852/2				7 kg				
4857/0 **STERILATA® Paprika Konzentrat oG+oA**	Paprika	dunkel-rot	0,25–1,5 g/kg	2,5 kg				oG oA
4857/1				1 kg				
4857/2				7 kg				
4853/0 **STERILATA® Paprika oG+oA**	Paprika	rot	0,25–1,5 g/kg	2,5 kg	E160c			oG oA

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

STERILATA/ESSENZEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4859/0 **STERILATA® Wacholder oG+oA**	Wacholder	klar	10–20 g/L	2,5 kg				oG oA
4858/0 **STERILATA® Zitrone oG+oA**	Zitrone	gelb	0,25–1,5 g/kg	2,5 kg				oG oA
4856/0 **STERILATA® Zwiebel oG+oA**	Zwiebel	milchig	0,25–1,5 g/kg	2,5 kg				oG oA
4856/1				1 kg				
4856/2				7 kg				

FARBE

UMRÖTEHILFSMITTEL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
8000/0 **Ascorbinsäure E300 VLOG**	keine	weiß	nach Bedarf	1 kg	E300			oG oA
2292/0 **CITRELLA S oG+oA**	keine	weiß	0,5–1 g/kg	1,5 kg	E300			oG oA Ascorbin
5002/0 **DAUROTIN extra stark oG+oA**	keine	weiß	0,5–1 g/kg	1 kg	E300, E301			oG oA
5000/0 **DAUROTIN oG+oA**	keine	weiß	1–2 g/kg	1 kg	E300, E301			oG oA
2409/0 **DAUROTIN Z oG+oA**		weiß-gelb	1–2 g/kg	1 kg	E300, E301			oG oA

UMRÖTEHILFSMITTEL

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2412/0 **DAUROTIN Z Super oG+oA** 2412/2	keine	weiß-creme	1–2 g/kg	1 kg	E300, E575, E330			oG oA
5006/0 **LEBER-DAUROTIN oA**	kaum geschmackgebende Komponenten enthalten	orange-rot	5 g/kg	1 kg	E621, E300, E330, E160c		•	oA
8050/0 **Natrium L-Ascorbat E301 VLOG**	keine	weiß	nach Bedarf	1 kg	E301			oG oA
2306/0 **Toplak oG+oA**	keine	weiß-creme	3 g/kg	1,5 kg	E301			oG oA

FARBSTOFFE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.			Bemerkung
5924/0 **Carsin Rubinrot oG+oA**	keine	beige	2–3 g/kg	1 kg	E330, E120			oG oA
2378/0 **Fibricolor oG+oA**	keine	rot	0,5–2 g/kg	1 kg	E120			oG oA
2923/0 **Naturrot oG+oA**	keine	violett	3 g/kg	1 kg				oG oA
0801/0 **Paprisin-Rubinrot oG+oA**	Paprika	rot	0,8–1,2 g/kg	0,5 kg	E160c			oG oA
5928/0 **Schwarzwürzer oG**	keine	schwarz-grau	max. 12 g/kg bzw. Liter	1 kg	E150d			oG Das Produkt darf nur für Wurst, Paté und Schüsselpasteten verwendet werden.

HALTBARKEIT

FRISCHHALTER

Lebensmittelsicherheit sollte stets im Vordergrund stehen! So sorgen Frischhalter dafür, das 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 UND FRISCHHALTER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Bemerkung
2152/0 **BRÄTQUICK extra oG+oA**	keine	weiß	3–5 g/kg	1 kg	E262, E330, E331, E300		oG oA
5500/0 **ELDORADO® 81**	keine	weiß	1 g/kg	1 kg	E252		oG oA
5220/0 **FRIX FRISCH oG+oA**	keine	weiß	3–5 g/kg	1 kg	E262, E330, E300		oG oA
5914/0 **Hydrin Gruner oG+oA**	keine	weiß	3–5 g/kg	1 kg	E210, E211		oG oA
7062/0 **Kalisalpeter**	keine	weiß	0,3 g/kg	1 kg	E252		oG oA
2155/0 **KONSELLA Frisch oG+oA**	keine	weiß	5 g/kg	1 kg	E262, E327, E341		oG oA
2293/0 **KONSELLA Frischhalter oG+oA**	keine	weiß	nach Bedarf 2–5 g	1 kg	E262		oG oA
5910/2 **ROCOMBI oG**	keine	weinrot	1–2 g/kg bzw. 10 g/kg	6 kg	E270, SO_2 E330, E525		oG Rotwein bei der angegebenen Zugabe ist SO_2 im Endprodukt nicht mehr deklarationspflichtig

KONSERVIERUNGSMITTEL UND FRISCHHALTER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Bemerkung
5926/1 **ROSORBAT oG+oA**	keine	klar	50 g/L	6 kg	E202		oG oA Anti-Schimmel

TAUCH- UND ÜBERZUGSMASSEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7043/0 **COVAX, Überzugsmasse**	keine	weiß-elfenbein	nach Bedarf	25 kg	E472a			
5902/0 **TAUCHFIT oG+oA**	keine	braun	nach Bedarf	10 kg	E422, E330, E150a, E202			oG oA Schweine-Gelatine



UNSERE MARINADEN

**Mehr Vielfalt. Mehr Thekenwirkung.
Mehr Lust aufs Grillen.**

Saftige Steaks, zartes Geflügel, Fisch, Gemüse oder pflanzliche Alternativen – mit den MARINIERSOFT® Marinaden und Gewürzsaucen von HAGESÜD wird aus guten Zutaten im Handumdrehen eine attraktive Grillspezialität.

Von herzhaft und fein-buttrig über mediterran und asiatisch bis hin zu rauchig oder pikant: Die große Geschmacksvielfalt bietet immer wieder neue Möglichkeiten für ein abwechslungsreiches Angebot. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und ausgewogene Rezepturen sorgen dabei für zuverlässigen Geschmack und eine unkomplizierte Anwendung.

Und weil der erste Eindruck bereits an der Theke zählt, überzeugen unsere Marinaden auch optisch: Sie verleihen Ihren Spezialitäten eine appetitliche Oberfläche und machen Lust aufs Zugreifen.

Entdecken Sie MARINIERSOFT® und bringen Sie Abwechslung in Ihre Grilltheke.



MARINADEN SIND NICHT NUR FÜR FLEISCH DA: AUCH TOFU, GEMÜSE, PILZE UND VIELES MEHR LASSEN SICH MARINIEREN.

MARINIEREN. VEREDELN. BEGEISTERN



MARINADEN 70
Mariniersoft® 70

WÜRZSAUCEN 74

WÜRZÖLE UND -ESSENZEN 75

MARINADEN

MARINIERSOFT®

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
 **4899/0** **MARINIERSOFT® 5 Kräuter-Mix Bärlauch oG+oA**	Bärlauch, Knoblauch	rot-braun	50 g/kg	5 kg				oG oA
4899/1				3 kg				
 **4893/1** **MARINIERSOFT® Austria oG**	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	grün	40–50 g/kg	3 kg		Senf		oG
 **4897/0** **MARINIERSOFT® Balil oG**	Curry, Pfeffer	gelb-braun	50 g/kg	5 kg		Senf		oG TOP SELLER
4897/1				3 kg				
 **4901/0** **MARINIERSOFT® Barbecue oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch	rot	50 g/kg	5 kg				oG oA
4901/1				3 kg				
 **4894/0** **MARINIERSOFT® Bavaria oG+oA**	Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer	rotbraun	40–50 g/kg	5 kg				oG oA
4894/1				3 kg				
 **4918/0** **MARINIERSOFT® Black Garlic oG**	Knoblauch, Sojasauce	orange-braun	60 g/kg	5 kg		Soja, Weizen		oG
4918/1				3 kg				
 **4902/0** **MARINIERSOFT® Café de Paris oG**	Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Butteraroma	grün	50 g/kg	5 kg		Sellerie		oG TOP SELLER
4902/1				3 kg				

MARINIERSOFT®

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
 **4895/0** **MARINIERSOFT® California oG**	Zwiebel, Paprika, Pfeffer	rot	40–50 g/kg	5 kg		Senf		oG
4895/1				3 kg				
 **4898/0** **MARINIERSOFT® Classic oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch	rot	40–50 g/kg	5 kg				oG oA
4898/1				3 kg				
 **4912/0** **MARINIERSOFT® Dijon oG**	Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill	gelb	60 g/kg	5 kg		Senf		oG
4912/1				3 kg				
 **3296/1** **MARINIERSOFT® Garam Masala oG**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel	orange-braun	60–80 g/kg	3 kg		Senf		oG
3296/2				5 kg				
 **4948/0** **MARINIERSOFT® Gaucho oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika	rot	50 g/kg	5 kg	E260			oG oA
4948/1				3 kg				
 **4921/1** **MARINIERSOFT® Hopfen-Senf oG**	Senf, Pfeffer, Hopfen, Gerste	gelb	60 g/kg	3 kg		Senf		oG
 **4891/0** **MARINIERSOFT® Italia oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano	rot	40–50 g/kg	5 kg				oG oA
4891/1				3 kg				

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

MARINIERSOFT®

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4950/0 **MARINIERSOFT® Java oG**	Ingwer, Pfeffer, Mango, Chili	orange-rot	80 g/kg	5 kg		Senf		oG
4950/1				3 kg				
4911/0 **MARINIERSOFT® Kansas oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch	rot	40–50 g/kg	5 kg				oG oA
4911/1				3 kg				
4951/0 **MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG+oA**	Bacon, Zwiebel, Paprika	rotbraun	70 g/kg	5 kg				oG oA
4951/1				3 kg				
4946/0 **MARINIERSOFT® Mykonos oG+oA**	Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika	rot	50 g/kg	5 kg				oG oA
4946/1				3 kg				
4907/0 **MARINIERSOFT® Nevada oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Petersilie	rot	80 g/kg	5 kg				oG oA
4907/1				3 kg				
4915/0 **MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA**	Paprika, Rauch	rot	50 g/kg	5 kg				oG oA
4915/1				3 kg				
4906/0 **MARINIERSOFT® Puszta oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Chili, Zwiebel	rot	40–50 g/kg	5 kg				oG oA
4906/1				3 kg				

MARINIERSOFT®

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4920/0 **MARINIERSOFT® Rosmarin-Pfeffer oG+oA**	Pfeffer, Rosmarin	braun	50 g/kg	5 kg				oG oA
4920/1				3 kg				
4917/0 **MARINIERSOFT® Schalotte oG**	Schalotte, Zwiebel	rot	60 g/kg	5 kg		Gersten-malz-extrakt		oG
4917/1				3 kg				
4952/1 **MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG+oA**	Curry, Pfeffer, Paprika	rotbraun	50 g/kg	3 kg				oG oA
4892/0 **MARINIERSOFT® Texas oG+oA**	Pfeffer, Chili, Zwiebel	rot	90 g/kg	5 kg				oG oA TOP SELLER
4892/1				3 kg				
4919/0 **MARINIERSOFT® Thai Curry oG+oA**	Knoblauch, Korianderblätter	gelb	60 g/kg	5 kg				oG oA
4919/1				3 kg				
4914/1 **MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG+oA**	Thymian, Zitrone	gelb	80 g/kg	3 kg	E330			oG oA

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

WÜRZSAUCEN

WÜRZSAUCEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Bemerkung
 4878/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Acapulco oG+oA**	Paprika, Jalapeno, Pfeffer	rotbraun	100–140 g/kg	3 kg	E412, E464, E415	oG oA
 4879/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG**	Rotwein, Lorbeer, Zwiebel	rotbraun	100–140 g/kg	3 kg	E412, E464, E415	oG So² (Sulfit)
 2567/2 **ELDORADO® Gewürzsauce Gartenkräuter oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Kräuter	gelb-grün	120 g/kg	5 kg	E412, E464, E415	oG oA
 4882/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Madras oG+oA**	Curry	hellgelb	100–140 g/kg	3 kg	E472d, E270, E330, E262, E415, E202	oG oA
 4880/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Mexiko oG+oA**	Paprika,Pfeffer, Zwiebel, Thymian	orange-rot	100–140 g/kg	3 kg	E472d, E270, E330, E415, E262, E202	oG oA
 4883/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG+oA**	Tomate, Basilikum	rot	100 g/kg	3 kg	E412, E464, E415, E202	oG oA
 2571/2 **ELDORADO® Gewürzsauce Puszta oG+oA**	Chili, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	rot	120 g/kg	5 kg	E412, E464, E415, E330	oG oA
 4881/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG**	Speisewürze und Sojasauce, Sesam, Paprika, Chili, Zwiebeln	rotbraun	100 g/kg	3 kg	E415	oG Soja, Weizen, Sesam
 4885/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG**	Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne	rotbraun	100–140 g/kg	3 kg	E472d, E270, E330, E415, E1422, E262, E202	oG Sahnepulver TOP SELLER
 4872/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel	rot	100–120 g/kg	3 kg	E412, E464, E415	oG oA

WÜRZSAUCEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Bemerkung
 4886/1 **ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG**	Knoblauch, Schnittlauch, Dill	gelb-grün	100–140 g/kg	2,5 kg	E472d, E330, E270, E415, E331, E202, E211	oG Senf, Volleipulver TOP SELLER
 2599/0 **ELDORADO® Gewürzsauce Gyros oG+oA**	Thymian, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Paprika	orange-rot	120 g/kg	3 kg	E412, E464, E415	oG oA
 2565/2 **Premium-Marinade Parisienne oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel	rotbraun	120 g/kg	5 kg	E412, E464, E415	oG oA TOP SELLER

WÜRZÖLE UND -ESSENZEN

WÜRZÖLE UND -ESSENZEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Bemerkung
 4887/0 **ELDORADO® Würzessenz Gourmet oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Zwiebel, Butter	orange-rot	20–30 g/kg	2 kg	E307, E304	oG oA TOP SELLER
4887/1				5 kg		
 4890/0 **ELDORADO® Würzessenz oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Zwiebel	orange-rot	20–30 g/kg	2 kg	E307, E304	oG oA TOP SELLER
4890/1				5 kg		
 4936/0 **ELDORADO® Würzmarinade oG+oA**	Pfeffer, Chili, Paprika, Zwiebel	orange-rot	30 g/kg	10 kg		oG oA TOP SELLER
 2656/0 **Würzöl oG+oA**	Paprika	rot	20–30 g/kg	9 kg		oG oA TOP SELLER
2656/1				2 kg		

UNSERE GRILL- UND DEKOR-WÜRZUNGEN

**Mehr Geschmack. Mehr Abwechslung.
Mehr Aufmerksamkeit in der Theke.**

Ob Grillklassiker, Spieße, Steaks oder kreative Spezialitäten für die Theke – mit den HAGESÜD Fleisch- und Dekorwürzungen bringen Sie Vielfalt ins Sortiment, die nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch richtig was hermacht.

Ausgewählte Rohstoffe und perfekt ausbalancierte Mischungen sorgen für einen harmonischen Geschmack und machen die Anwendung einfach und zuverlässig. Ob Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch oder pflanzliche Alternativen – unser vielseitiges Sortiment bietet für unterschiedlichste Spezialitäten die passende Würzung.

Entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, Ihre Produkte geschmacklich zu veredeln und appetitlich in Szene zu setzen.





GRILL-, BRATEN- UND KÜCHENWÜRZUNGEN 78

Mit Salz ummantelt 78

Mit Salz 79

Ohne Salz 82

GRILL-, BRATEN- UND KÜCHENWÜRZUNGEN

MIT SALZ UMMANTELT

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0869/0 **Alabama-Mix S oG+oA**	Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch	rot	15 g/kg	1 kg				oG oA
0863/0 **Arkansas-Mix S oG**	Pfeffer, Zwiebel, Muskat, Sellerie	grün	14 g/kg	1 kg		Senf, Sellerie		oG
0803/0 **Bombay-Würz S oG**	Curry, Pfeffer, Zwiebel	gelb	15–20 g/kg	1 kg		Senf		oG
0857/0 **Bratwürz S oG+oA**	Paprika, Muskat, Zwiebel, Liebstock	orange-rot bis orange-braun	15 g/kg	1 kg				oG oA
0857/1				10 kg				
0868/0 **Gaucho-Mix S oG**	Pfeffer, Piment, Zwiebel, Lorbeer	beige	15 g/kg	1 kg		Senf		oG
2245/0 **Gewürzsalz für Spiessbraten CT oG+oA**	Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Chili	rot	17–20 g/kg	1,5 kg				oG oA
0634/0 **Haxenwürzer oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Kümmel	orange-braun	15 g/kg	1 kg				oG oA
0634/1				15 kg				
7056/0 **Jodiertes Speisesalz Ummantelt**	keine	weiß	nach Bedarf	1 kg				
0622/0 **Knoblauchpfeffer S oG+oA**	Pfeffer, Petersilie, Knoblauch	beige	8–10 g/kg	1 kg				oG oA
0622/1				15 kg				

MIT SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0618/0 **Brasil-Mix oG+oA**	Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel	beige	15 g/kg	1 kg				oG oA
0858/0 **Bratwürz oG+oA**	Zwiebel, Liebstock, Knoblauch, Muskat	orange-rot	15 g/kg	1 kg				oG oA
0858/1				10 kg				
2263/0 **Decor-Würzmischung Pepper-Fresh oG+oA**	Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Dill	gelb	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
2262/0 **Decor-Würzmischung VINADOR oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Oregano	rot	25–30 g/kg	1 kg				oG oA
1423/0 **Döner Kebab-Fix oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kumin	rotbraun	18 g/kg	1 kg				oG oA TOP SELLER
0862/0 **Gaucho-Mix oG**	Pfeffer, Piment, Zwiebel, Lorbeer	braun	10 g/kg	1 kg		Senf		oG
0625/0 **Gewürzsalz für Spareribs oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Honig	rot	15–25 g/kg	1 kg				oG oA TOP SELLER
2023/0 **Gewürzsalz R oG+oA**	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Koriander, Knoblauch	rot	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
2023/1				10 kg				
2071/0 **Grillgewürzsalz mit Kräutern oG+oA**	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Oregano, Basilikum	rötlich-braun	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
2071/3				10 kg				

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

MIT SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2065/0 **Grillgewürzsalz oG+oA**	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Koriander, Curry	rot	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
2236/0 **Grill- und Bratengewürzsalz oG+oA**	Paprika, Zwiebel	rot	15–20 g/kg	1,5 kg				oG oA
2236/3				10 kg				
2241/0 **Grill- und Bratengewürzsalz oG+oA+oW**	Paprika, Zwiebel, Knoblauch	rot	20 g/kg	1,5 kg				oG oA
2241/5				10 kg				
1300/4 **Grillgewürz oG**	Paprika, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Majoran	rotbraun	20–25 g/kg	15 kg		Senf, Sellerie		oG TOP SELLER
2076/0 **Grillgewürzsalz mit freinen Kräutern oG+oA**	Pfeffer, Zwiebel, Curry, Kräuter	grünlich-braun	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
0632/0 **Gyros Delikatess oG+oA**	Oregano, Tomate, Knoblauch, Pfeffer	rot	15 g/kg	1 kg				oG oA
2067/0 **Gyrosgewürzsalz oG+oA**	Pfeffer, Curry, Paprika, Oregano	rotbraun	20–25 g/kg	1 kg				oG oA
2272/0 **Gyros Forte oG+oA**	Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Oregano	rot	25 g/kg	1 kg				oG oA
0946/0 **Gyros-Mix oG+oA**	Oregano, Knoblauch, Pfeffer	rot	15 g/kg	1 kg				oG oA TOP SELLER
0946/5				17 kg				

MIT SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0821/0 **Hähnchenwürzer oG+oA**	Paprika, Zwiebel, Chili, Liebstock	rot	15 g/kg	1 kg				oG oA
0821/1				10 kg				
0640/0 **Lemon Pepper oG+oA**	Zitrone, Pfeffer	gelb-braun	15 g/kg	1 kg	E330			oG oA
0612/0 **Mexikowürz oG+oA**	Paprika, Tomate, Pfeffer, Oregano	rotbraun	25 g/kg	1 kg	E330			oG oA
2240/0 **Pfeffergewürzsalz Parisienne oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Knoblauch	rotbraun	22 g/kg	1 kg				oG oA
0810/0 **Pommeswürzer oA**	Zwiebel, Liebstock, Thymian, Knoblauch, Muskat	rot	15 g/kg	10 kg	E621		•	oA
7253/0 **Premium Grillgewürz oG+oA**	würzig, Aromatisch	orange-rot	30 g/kg	1 kg	E160c			oG oA
0875/0 **Pulled Pork No. I oG+oA**	Koriander, Paprika, Pfeffer, Kumin	rötlich	14 g/kg	1 kg	E470a			oG oA
0805/0 **Selleriesalz oG**	Sellerie	hellgrün	nach Geschmack	1 kg		Sellerie, Senf		oG TOP SELLER
1144/0 **Spareribs oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Honig	orange-rot	15 g/kg	1 kg				oG oA
2376/0 **Steakmix mit Kräutern oG**	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Oregano	rot	40 g/kg + 80 g Wasser	1 kg	E412	Senf, Sellerie		oG
2376/2				10 kg				

MIT SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0637/0 **Wildgewürz Hubertus oG**	Wacholder, Pfeffer, Piment, Lorbeer	rotbraun	8–10 g/kg	1kg	E330, E331	Senf		oG

OHNE SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0636/5 **5-Kräuter-Mix Bärlauch oG**	Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch. Sellerie, Thymian	grün	3–4 g/kg	0,5kg		Sellerie		oG
0896/0 **7-Kräuter-Mix oG**	Paprika, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Zwiebel	bunt	8–10 g/kg	1kg		Sellerie		oG
0864/0 **Arizona-Mix oG**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	rot	8g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG mit Rum
0841/0 **Bacon-Mix oG**	Koriander, Kümmel, Paprika, Pfeffer	rot	10g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG mit Rum
1164/0 **Bacon-Mix oG+oA**	Koriander, Kümmel, Paprika, Pfeffer	rotbraun	10g/kg	1kg				oG oA mit Rum
1054/0 **Bergkräuter oG+oA**	Thymian, Wacholder, Lorbeer	braun-grün	nach Geschmack	1kg				oG oA
0114/7 **Cevapcici oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	8g/kg	1kg				oG oA
0894/0 **ELDORADO®-Mix oG**	Pfeffer, Koriander, Senf, Paprika	bunt	10-20 g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG
0890/0 **Farmer-Mix oG**	Paprika, Koriander, Majoran, Pfeffer	rotbraun	7g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG

OHNE SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0891/0 **Jäger-Mix oG**	Paprika, Senf, Zwiebel	bunt	10–20 g/kg	1kg		Senf		oG
0614/0 **Lebku Weihnachtsgewürz oG+oA**	Zimt, Koriander, Fenchel, Cardamom, Anis	braun	6g/kg	1kg				oG oA
1756/0 **PASTRAMI fein oG**	Koriander, Pfeffer, Piment, Senf, Paprika	rotbraun	nach Geschmack	1kg		Senf		oG
1984/0 **Pizza-Mix oG**	Paprika, Thymian, Knoblauch, Oregano	rot-braun	8–15 g/kg	1kg		Senf, Sellerie		oG
0874/0 **Scharf und Würzig Pepper-Powder oG+oA**	Pfeffer, Chili, Jalapeno, Paprika	rotbraun	0,5–2g/kg	1kg				oG oA TOP SELLER
0853/0 **Spiessbraten-Mix oG+oA**	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian	rotbraun	10g/kg	1kg				oG oA mit Rum
0811/0 **Vanillinzucker oG+oA**	Vanille	weiß	nach Geschmack	1kg				oG oA
0892/0 **Virginia-Mix oG**	Petersilie, Paprika, Pfeffer, Basilikum, Schnittlauch	rot	8g/kg	1kg		Sellerie		oG
0885/0 **Zitronengewürz oG**	Zitrone, Ingwer	gelb	nach Geschmack	1kg		Senf		oG
0806/0 **Zitronengewürz oG+oA**	Zitrone	gelb-orange	nach Geschmack	1kg				oG oA

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

UNSERE KÜCHE

**Weniger Aufwand. Mehr Abwechslung.
Mehr Möglichkeiten für Ihre Kunden.**

Ob Mittagstisch, heiße Theke, Partyservice oder schnelle Gerichte für zu Hause – für viele Metzgereien gehört die Küche längst selbstverständlich zum täglichen Geschäft.

Damit aus guten Ideen auch im Arbeitsalltag attraktive Angebote werden, braucht es Lösungen, die einfach funktionieren, **zuverlässig gelingen und richtig gut schmecken.**

Genau dafür bietet Hagesüd ein vielseitiges Sortiment für die professionelle Küche: von Saucen und Gerichten über Suppen und Eintöpfe bis hin zu praktischen Helfern und cleveren Konzepten für die Theke.

Entdecken Sie Produkte und Ideen, mit denen Sie Ihr Küchenangebot unkompliziert erweitern und immer wieder neu gestalten können.

MEHR ALS NUR DAS SALZ IN DER SUPPE. GENUSSIDEEN FÜR KÜCHE UND THEKE



FLEISCH 86
Fleisch-Würzungen mit Salz 86
Fleisch-Würzungen ohne Salz 86
Fleisch Fixprodukte 87
Panaden 90

SUPPEN, BRÜHE UND FONDS 91
Suppen Fixprodukte 91
Brühen/Fonds 91

SAUCEN 92
Saucen Fixprodukte 92
Suppen und Saucenbinder 92
Funktionelle Zusatzstoffe für Salatsauce 93

FEINKOSTSAUCEN 94

VEGETARISCH/VEGAN 95

BEILAGEN UND DESSERTS 96
Beilagen Fixprodukte 96
Desserts 96

NON-FOOD 96

SONSTIGES 97

FLEISCH

FLEISCH-WÜRZUNGEN MIT SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
2252/0 **Thüringer Mett mit Paprika oG+oA**	Pfeffer, Paprika, Ingwer, Zwiebel	orange-rot	25 g/kg	2 kg				oG oA
2238/0 **Thüringer Mett ohne Paprika oG+oA**	Pfeffer, Koriander, Zwiebel	hell-braun	25 g/kg	2 kg				oG oA
0867/0 **Westfälischer Pfefferpotthast oG**	Pfeffer, Sellerie, Zwiebel	braun	25 g/kg	1 kg		Sellerie		oG

FLEISCH-WÜRZUNGEN OHNE SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0856/0 **Frikadellen-Mix, Hackbraten-Mix**	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Petersilie	gelb-braun	12 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0845/0 **Gulasch-Mix oG+oA**	Paprika, Majoran, Kümmel	rotbraun	4 g/kg	1 kg				oG oA
0852/0 **Leberknödel-Mix**	Pfeffer, Muskat, Majoran	braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0855/0 **Maultaschengewürz**	Pfeffer, Majoran, Paprika, Muskat	rotbraun	4–8 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie	•	
0600/0 **Mett Delikatess oG**	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Paprika	rotbraun	5 g/kg	1 kg		Senf		oG
0887/0 **Sauerbraten-Mix oG**	Pfeffer, Senf, Zwiebel, Koriander, Piment	bunt	10–15 g/kg	1 kg		Senf		oG

FLEISCH-WÜRZUNGEN OHNE SALZ

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
0851/0 **Sauerbraten oG+oA**	Pfeffer, Lorbeer, Paprika, Piment	bunt	10 g/kg	1 kg				oG oA
0601/0 **Zwiebelmett oG**	Zwiebel, Pfeffer, Paprika	rotbraun	8 g/kg	1 kg		Senf		oG

FLEISCH FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5997/0 **Bolognese-Fix Italia oG**	Tomate, Majoran, Thymian, Oregano	rot	200 g/kg	3 kg	E330, E262			oG TOP SELLER
0881/0 **Burger Combi oG**	Pfeffer, Paprika	beige	28 g/kg	1 kg		Senf		oG
5958/0 **Cevapcici oG**	Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch	rot-braun	30 g/kg	1 kg		Senf		oG
2104/0 **Cevapcici Gewürzsalz oG+oA**	Zwiebel, Chili, Knoblauch, Pfeffer	rötlich-braun	24 g/kg	1 kg				oG oA
5996/2 **Fleischtaschen Combi**	Pfeffer, Muskat, Majoran	beige	150 g/kg	3 kg	E621	Weizenmehl, Hühnervollei-pulver, Weizen-dunst, Senf	•	
5996/0 **Fleischtaschen-Fix**	Pfeffer, Muskat, Majoran	beige	150 g/kg	3 kg	E621	Weizenmehl, Hühnervollei-pulver, Weizen-dunst, Senf	•	
5936/0 **Frikadellen Combi**	Zwiebel, Pfeffer, Muskat	beige	230 g/kg	2,3 kg	E621	Weizenmehl, Senf	•	

FLEISCH FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5937/0 **Frikadellen-Fix Spezial**	Zwiebel, Pfeffer, Muskat	beige	230 g/kg	6x2,3 kg	E621	Weizenmehl, Senf	•	TOP SELLER
2097/0 **Frikadellen-Mix oG**	Zwiebel, Petersilie, Muskat	beige	166 g/kg	1 kg		Weizenmehl		oG
5990/0 **Gulasch-Fix**	Tomate, Paprika, Zwiebel	rot	100-130 g/kg	3 kg	E1442, E621, E412, E330, E262	Weizenmehl	•	
5988/0 **Gulasch-Fix Classic oG**	Paprika, Zwiebel	rötlich-braun	200 g/ 1,5 kg	3,2 kg	E1422, E412, E150d, E330	Sellerie		oG
5940/0 **Hackbraten-Fix**	Zwiebel, Petersilie, Pfeffer	beige	120 g/kg	1,2 kg	E621	Weizenmehl, Senf	•	
5938/0 **Hacksteak-Fix oG**	Zwiebel, Muskat, Pfeffer	beige	75 g/kg	3 kg		Weizenmehl, Senf		oG
5948/0 **Leberknödel-Fix**	Zwiebel, Muskat, Petersilie	beige	240 g/kg	1,2 kg	E621	Weizenmehl, Hühnervollei-pulver, Senf	•	TOP SELLER
1214/0 **Leberknödel-Fix oG**	Zwiebel, Muskat, Petersilie	beige	240 g/kg	1,2 kg		Weizenmehl, Hühnervollei-pulver, Senf		oG
2084/0 **Leberknödel-Mix**	Röstzwiebeln, Muskat, Majoran, Pfeffer	beige	200-230 g/kg	1 kg	E621	Weizenmehl	•	
2082/0 **Meisterfrikadelle oG**	Zwiebel, Muskat, Chili, Koriander	beige	166 g/kg	1 kg		Weizenmehl, Weizeneiweiß		oG

FLEISCH FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5944/0 **Sauerbraten oG**	Pfeffer, Wacholder, Senf, Lorbeer, Piment	weiß	50 g/L	1 kg	E262, E330, E575, E334	Senf		oG TOP SELLER



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

PANADEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
 **5949/0** **Nasspanade Universal oG**	mehlig	creme	500 g/L	1 kg	E450, E500, E415	Weizenmehl		oG
 **5957/0** **PANADEN-Fix S Country oG**	Chili, Oregano, Mohn	rötlich-beige	nach Geschmack	3 kg	E160b	Weizenmehl, Sojaprotein		oG
 **5959/0** **PANADEN-Fix S Crunchy oG**	Muskat, Pfeffer	gelb	nach Geschmack	3 kg		Gerstenmalzextrakt, Senf		oG
 **5955/0** **PANADEN-Fix S Italia oG**	Tomate, Basilikum, Oregano	bunt	nach Geschmack	3 kg	E160b	Weizenmehl, Sojaprotein, Milch		oG
 **5945/0** **PANADEN-Fix S Knusper**	Paprika, Zwiebel, Muskat	rötlich	50 g/kg	3 kg	E621, E415	Weizenmehl, Hühnervolleipulver	•	TOP SELLER
 **5946/0** **PANADEN-Fix S oG**	Muskat, Pfeffer	beige	50 g/kg	3 kg		Weizenmehl, Hühnervolleipulver, Senf		oG TOP SELLER
 **5947/0** **PANADEN-Fix S Rubin**	Paprika, Zwiebel, Muskat	rötlich	50 g/kg	3 kg	E621	Weizenmehl, Hühnervolleipulver	•	TOP SELLER
 **1976/0** **Panade gewürzt S oG**	keine	beige	nach Geschmack	3 kg		Weizenmehl, Senf		oG

SUPPEN, BRÜHE UND FONDS

SUPPEN FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4710/0 **Erbseneintopf oG**	Erbsen, Kartoffel, Zwiebel	gellgrün	200 g/L	3 kg	E1422	Sellerie		oG TOP SELLER
4712/0 **Kartoffeleintopf oG**	Kartoffel, Lauch, Karotte	creme	200 g/L	3 kg	E1422	Kartoffel (SO_2)		oG TOP SELLER bei der angegebenen Zugabe ist SO_2 im Endprodukt nicht mehr deklarationspflichtig
4711/0 **Linseneintopf oG**	Linsen, Kartoffeln, Zwiebel, Karotte	hellbraun	250 g/L	3 kg	E392, E1450, E262	Kartoffel (SO2)		oG TOP SELLER bei der angegebenen Zugabe ist SO_2 im Endprodukt nicht mehr deklarationspflichtig
5954/0 **Suppenklösschen**	Zwiebel, Petersilie, Porree	beige	350 g + 170 g Kalbsfett + 90 g Butter + 390 g Wasser	1 kg	E621	Weizenmehl, Hühnervollei-pulver, Senf	•	TOP SELLER
2085/0 **Suppenklösschen-Mix**	Petersilie, Muskat	beige	360g + 360g Ei + 175g Milch + 105g Butter	1 kg	E621	Weizenmehl, Milcheiweiß	•	TOP SELLER

BRÜHEN/FONDS

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
8176/2 **Gekörnte Brühe RSMB oG+oA**	salzig, brühig	beige	16 g/L	10 kg				oG oA

SAUCEN

SAUCEN FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7099/0 **Braten Jus oG+oA**	typisch	braun	100 g/L	3 kg	E412, E330			oG oA
7090/2 **Braune Sauce**	typisch	braun	100 g/L	3 kg	E412, E621, E627, E1422, E115c, E300		•	TOP SELLER
4290/2 **Braune Sauce oG+oA**	typisch, bratig	braun	100 g/L	3 kg	E1422, E415, E330			oG oA
4201/0 **Currywurst Sauce oG+oA**	Tomate, Curry	rotbraun	200 g/L	3 kg	E1422, E415, E330, E471			oG oA
7091/2 **Rahmsauce oG**	typisch	beige	120 g/L	3 kg	E1422,	Sahne-pulver, Sellerie		oG TOP SELLER
7093/2 **Tomatensauce oG**	Tomate, Zwiebel, Lorbeer	rot	120-180 g/L	3 kg	E1422, E330, E262	Weizen-mehl		oG
4204/0 **Weisse Sauce oG**	typisch	creme	120 g/L	3 kg	E415, E1412	Lactose		oG

SUPPEN UND SAUCENBINDER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
8010/0 **Bindung 2000 hell oG+oA**	keine	weiß	40-50 g/kg	1 kg	E1412			oG oA TOP SELLER

SUPPEN UND SAUCENBINDER

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7074/0 **Roux dunkel oG+oA**	keine	braun	70-100 g/L	3 kg				oG oA

FUNKTIONELLE ZUSATZSTOFFE FÜR SALATSAUCE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
5020/0 **Salatfrisch oG+oA**	keine	weiß	2-20 g/kg	1 kg	E330, E300			oG oA



oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

FEINKOSTSAUCEN

FEINKOSTSAUCEN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Bemerkung
4821/0 **ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG+oA**		rotbraun	nach Geschmack	5 kg	E1422, E415, E202		oG oA TOP SELLER
4820/0 **ELDORADO® Feinkostsauce Mississippi oG**		rot	nach Geschmack	3 kg	E1422, E415, E202, E211,		oG TOP SELLER
7296/0 **Hannibal Sauce oG**	aromatisch, typisch nach Zwiebel	orange-rot	nach Geschmack	0,95 kg	E270, E575, E202, E211, E415, E385	Eigelb, Senf	oG nicht gefrier- und hitzestabil
7293/0 **Mexican Chili Sauce oG**	aromatisch, typisch	orange-rot	nach Geschmack	6 x 0,5 kg	E270, E575, E202, E211, E412, E385	Eigelb, Senf	oG nicht gefrier- und hitzestabil
7294/0 **Pepper Sauce oG**	Pfeffer, Zwiebel, Paprika	hell-braun	nach Geschmack	0,95 kg	E150a, E202, E211, E415, E385	Eigelb, Senf	oG nicht gefrier- und hitzestabil
7295/0 **Pita Garlic Sauce oG**	aromatisch, typisch nach Knobauch	weiß-creme	nach Geschmack	0,95 kg	E270, E202, E211, E415, E385	Eigelb, Senf	oG nicht gefrier- und hitzestabil
4822/0 **Sauce Filet Americain oG**		orange-rot	300 g/kg	3 kg	E1422, E415, E202, E330		oG
7297/0 **Sweet Onion Sauce oG**	aromatisch, typisch nach Zwiebel	gelb-orange	nach Geschmack	0,95 kg	E575, E270, E202, E211, E412, E415, E160a, E385	Eigelb, Senf	oG nicht gefrier- und hitzestabil TOP SELLER

VEGETARISCH/VEGAN

VEGETARISCH/VEGAN

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Bemerkung
5984/2 **Bolognese vegetarisch oG**	Tomate, Majoran, Thymian, Oregano	rot	210 g/L	3,2 kg	E1422, E330, E262, E160c	Soja, Weizen, Senf	oG vegan
5983/0 **Grillkäse Compound oG**	neutral	weiß	50 g/kg	1 kg	E1422, E461, E450, E412	Eiweißpulver	oG vegetarisch TOP SELLER
7266/0 **Vegan Mix Basis red oG**	Paprika, Pfeffer	rötlich-beiges Pulver mit groben Bestandteilen	30 % Vegan Mix Basis Red + 60 % Eiswasser (< 4 °C) + 10 % Pflanzenöl	3 kg	E461, E330	Weizen	oG vegan TOP SELLER
7267/0 **Vegan Mix Basis white oG**	Zwiebel, Pfeffer	beiges Pulver mit groben Bestandteilen	30 % Vegan Mix Basis Red + 60 % Eiswasser (< 4 °C) + 10 % Pflanzenöl	3 kg	E461	Weizen	oG vegan TOP SELLER
0233/0 **Einlage vegan mittelgrob oG+oA**	typisch	hellbraun	57 g/kg	0,57 kg			oG oA vegan
0232/0 **Basis Compound Vegan oG**	typisch	beige	180 g/kg	1,8 kg	E461, E425, E407, E508, E300	Sulfite	oG vegan

BEILAGEN UND DESSERTS

BEILAGEN FIXPRODUKTE

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
4202/0 **Gratin Gourmet oG**	Käse, Muskat, Zwiebel	beige	150 g/L	3 kg	E415, E1422	Sahnepulver, Käsepulver, Magermilchpulver, Hühnervolleipulver		oG
7242/0 **Kartoffelpüree oG**	Kartoffeln	gelb	4 kg auf 18 L Wasser	4 kg	E471, E450, E304,	Lactose, Milch-eiweiß, Sellerie, Sulfite		oG TOP SELLER
5953/0 **Salatdressing**	Zwiebel, Pfeffer, Schnittlauch, Dill	gelb	100–200 g/kg	1 kg	E621, E330, E262	Lactose, Sellerie, Senf	•	TOP SELLER
5950/2 **Semmelknödel**	Muskat, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer	beige	100 g/kg	3 kg	E621	Hühner-vollei-pulver	•	TOP SELLER

DESSERTS

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7085/0 **Mousse Au Chocolat oG**	Schokolade	dunkel-braun	400–420 g/kg	1 kg	E322, E501, E471, E525, E472a	Milch-eiweiß		oG

NON-FOOD

NON-FOOD

Art.-Nr. Bezeichnung	Gebinde	Bemerkung
7105/0 **Buchenholz Tischspieße mit Sockel**	50 Stk./Eimer	Sockel 7 x 102 mm (+/- 0,5 mm), Rundstab 7 x 160 mm
7045/0 **Cevapcicipresse**	1 Stk.	
7011/0 **Folie für Kochschinken**	1.000 Stk./Karton	720 x 960 mm; Stärke 18 µm

NON-FOOD

Art.-Nr. Bezeichnung	Gebinde	Bemerkung
7032/0 **Folien Zwischenlage Opp**	5.000 Stk./Karton	80 x 140 mm
7031/0 **Folien Zwischenlage Zellglas**	5.000 Stk./Karton	80 x 140 mm
7012/0 **Leinendärme für Westfälische Mettwurst**	50 Stk./Karton	Ø 50 mm; Länge: 550 mm nicht wässern, trocken verarbeiten, prall füllen
7069/0 **SPATEX-DARM FEUERLI®**	10 Stk.	Ø 70 mm; Länge: 500 mm + 100 mm nicht wässern, trocken verarbeiten, prall füllen
7029/0 **SPATEX-DARM Kräuter der Provence**	10 Stk.	Ø 70 mm; Länge: 500 mm + 100 mm nicht wässern, trocken verarbeiten, prall füllen
7072/0 **SPATEX-DARM Pepper-Mix**	10 Stk.	Ø 70 mm; Länge: 500 mm + 100 mm nicht wässern, trocken verarbeiten, prall füllen
7049/0 **Strumpfnetz**	50 Stk.	Elastisches Strumpfnetz für Kochpökelwaren, rauchdurchlässig
7127/0 **Tellerspieße mit Sockel aus Buchenholz**	100 Stk./Karton	Sockel 7 x 60 mm, Rundstab 5 x 90 mm
7051/0 **Zellglasfolie**	1 Rolle	60 cm breit und 100 m lang, rauchdurchlässig

SONSTIGES

SONSTIGES

Art.-Nr. Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nr.	Allergen	Glutamat	Bemerkung
7240/0 **Pflanzencreme Gourmet oG**	keine	gelb	20–30 g/kg	2 kg	E322, E160a	Milch		oG TOP SELLER

oG ohne Zugabe von (zusätzlichen) Geschmacksverstärkern oA ohne Zugabe von Allergenen vegetarisch vegetarisch vegan vegan halal halal

IHRE IDEE.
UNSERE MISCHUNG.

Manchmal braucht es eben etwas ganz Eigenes.
Deshalb entwickeln wir neben unserem Sortiment
auch individuelle Sondermischungen - passend zu
Ihren Anforderungen und Ihrer Anwendung.

Trockenwürzungen ab
150 kg

Flüssigwürzungen ab
300 kg

Sprechen Sie uns an.
Wir machen Geschmack passend.

HAGESÜD.
NAH AM HANDWERK.
STARK IN DER ZUKUNFT.

Gute Produkte beginnen mit guten Ideen. Und mit einem Partner, der versteht, worauf es ankommt.

1881 – Unsere Wurzeln in Stuttgart.
Seit 1881 steht Hagesüd für Geschmack, Qualität und technologisches Know-how. Aus unseren Wurzeln in Stuttgart ist eine starke Marke für das Fleischerhandwerk und die Lebensmittelbranche gewachsen. Unsere Erfahrung steckt in Gewürzen, Würzungen, Marinaden und funktionellen Zutaten – und in unserem Verständnis dafür, was unsere Kunden brauchen: **Produkte, die schmecken. Lösungen, die funktionieren. Ideen, die sich verkaufen.**

2020 – Neue Möglichkeiten.
Seit 2020 sind wir Teil der **SOLINA Group**. Damit verbinden wir unsere Nähe zum deutschen Markt mit den Möglichkeiten eines internationalen Food-Solutions-Spezialisten. Für unsere Kunden bedeutet das: zusätzliche Kompetenz bei **Coatings und Panaden, Saucen und Convenience-Konzepten**, internationale Geschmacksideen und technologisches Know-how.

Mehr Möglichkeiten – mit der persönlichen Beratung von Hagesüd.

Heute – Wir machen Lebensmittel erfolgreicher.
Heute denken wir über das einzelne Gewürz hinaus. Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir Lösungen, die **Geschmack, Technologie, Anwendungskompetenz und Marktverständnis** verbinden. Von der traditionellen Wurstspezialität bis zum modernen Convenience-Konzept. Von der bewährten Rezeptur bis zur neuen Produktidee.
Unser Anspruch: Lösungen, die schmecken, in der Praxis funktionieren und wirtschaftlich Sinn ergeben.

HAGESÜD. NAH AM HANDWERK. STARK IN DER ZUKUNFT.

145 Jahre Erfahrung. Persönliche Nähe. Internationale Innovationskraft.

Gemeinsam mit SOLINA bringen wir Bewährtes und Neues zusammen – **für die Lebensmittel von morgen.**



Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39
71282 Hemmingen

Telefon 07150 94260
E-Mail: info@hagesued.de

www.hagesued.eu

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881



HAGESÜD

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

7705 0

Hagesüd HagesuedInterspice

Solina