

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofi



**Genussfinale
am Jahresende**

Ausgabe 04 / 2026

 **Solina**

NITROSAFE

SAVE TIME, NOT TASTE

Das innovative Naturreife-Verfahren NITROSAFE 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.

Kontrollierte und sichere pH-Absenkung.

Schneller reifen, ohne bei Geschmack und Qualität Kompromisse einzugehen: Die Rohwürste reifen kaliberabhängig innerhalb von 8 bis maximal 16 Stunden in der Anlage - das spart Zeit und Energie.



SICHER • AROMATISCH • BESONDERS

10 g/kg

**NITROSAFE
KLASSIK oG+oA**

Art.Nr. 1992 0
VPE: 1kg Beutel
Pfeffer, Knoblauch, Koriander
Präparat mit würzenden Zutaten
zur Herstellung von Rohwurst

15 g/kg

**NITROSAFE
MEDITERRAN oG+oA**

Art.Nr. 1993 0
VPE: 1kg Beutel
Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer
Präparat mit würzenden Zutaten
zur Herstellung von Rohwurst

12 g/kg

**NITROSAFE
TYP TRÜFFEL oG+oA**

Art.Nr. 5432 0
VPE: 1kg Beutel
Trüffel
Präparat mit würzenden Zutaten
zur Herstellung von Rohwurst

6 g/kg

**NITROSAFE
ROHWÜSTCHEN oG+oA**

Art.Nr. 5433 0
VPE: 1kg Beutel
Pfeffer, Knoblauch
Präparat mit würzenden Zutaten
für engkalibrige Rohwürste

8 g/kg

**NITROSAFE
PAPRIKAWÜSTCHEN oG+oA**

Art.Nr. 5434 0
VPE: 1kg Beutel
Paprika, Pfeffer
Präparat mit würzenden Zutaten
für engkalibrige Rohwürste

7 g/kg

**NITROSAFE
PFEFFERKNACKER oG+oA**

Art.Nr. 5435 0
VPE: 1kg Beutel
Pfeffer, Knoblauch
Präparat mit würzenden Zutaten
für engkalibrige Rohwürste

20 g/kg

**NITROSAFE
CHORIZO oG+oA**

Art.Nr. 5430 0
VPE: 1kg Beutel
geräucherter Paprika, Pfeffer, Knoblauch
Gewürzpräparat zur Herstellung von Chorizo

13 g/kg

**NITROSAFE
PROVENCE oG+oA**

Art.Nr. 5431 0
VPE: 1kg Beutel
Pfeffer, Oregano, Thymian
Gewürzpräparat zur Herstellung von Rohwurst

**Gratis
10er Pack Spatex**

Sie kaufen 1 kg NITROSAFE-Gewürz + 4 Beutel
NITROSAFE ZERO + 4 Beutel NITROPROTECT
und erhalten einen
10er Pack SPATEX
nach Wahl geschenkt!
so lange Vorrat reicht

Basiszutaten:
**NITROSAFE ZERO
STARTERKULTUREN**
VPE: 30g Beutel für 25kg
Art.Nr. 7340 0

**NITROPROTECT
REIFEKULTUREN**
VPE: 30g Beutel für 25kg
Art.Nr. 7331 0

Passend dazu
**LEBENSMITTEL-
BESCHICHTETER
VLIEDARM**

**SPATEX-DARM
KRÄUTER DER PROVENCE**
Art.Nr. 7029 0
Basilikum, Majoran,
Rosmarin, Salbei

**SPATEX-DARM
FEUERLI®**
Art.Nr. 7069 0
Chili

**SPATEX-DARM
PEPPER-MIX**
Art.Nr. 7072 0
Pfeffer



Konserven und Fertiggerichte

Verzehrfertig und lange haltbar



100 g/l
LA CUISINE
BRAUNE SAUCE oG+oA

Art.Nr. 4290 2
VPE: 3 kg Eimer
zur Herstellung einer braunen Soße



50 g/l
LA CUISINE
SAUERBRATEN oG

Art.Nr. 5944 0
VPE: 1 kg Beutel
Pfeffer, Wacholder, Senf, Lorbeer, Piment
für eine saure Gewürzbeize für Sauerbraten



200 g/1,5kg
LA CUISINE
GULASCH-FIX CLASSIC oG

Art.Nr. 5988 0
VPE: 3,2 kg Beutel
Paprika, Zwiebel
zur Herstellung von pikanten Gulasch-
spezialitäten und Gulaschsoße



100-130 g/kg
LA CUISINE
GULASCH-FIX

Art.Nr. 5990 0
VPE: 3 kg Beutel
Tomate, Paprika, Zwiebel
zur Herstellung von pikanten Gulasch-
spezialitäten und Gulaschsoße



200 g/kg
LA CUISINE
BOLOGNESE-FIX ITALIA oG

Art.Nr. 5997 0
VPE: 3 kg Beutel
Tomate, Majoran, Thymian, Oregano
für Bolognese und andere Hackfleischprodukte



70-100 g/l
LA CUISINE
ROUX DUNKEL oG+oA

Art.Nr. 7074 0
VPE: 3 kg Eimer
Mehlschwitze granuliert,
Bindemittel für Suppen und Saucen



120 g/l
LA CUISINE
RAHMSAUCE oG

Art.Nr. 7091 2
VPE: 3 kg Eimer
Gourmet Saucenbasis zur Herstellung einer
Rahmsauce



100 g/l
LA CUISINE
BRATEN JUS oG+oA

Art.Nr. 7099 0
VPE: 3 kg Eimer
Zur Herstellung einer Braten Jus

ELDORADO® GEWÜRZSAUCEN

AROMENVIELFALT, DIE BEGEISTERT

NEU IM SORTIMENT

Entdecken Sie die Welt der
ELDORADO® Gewürzsaucen - für
vielfältige Kombinationen und
intensiven, unverwechselbaren
Geschmack.

**IDEAL FÜR PROFIS
UND GENIESSER.**

Ob zu festlichen Fleischgerichten,
zartem Fisch oder frischem Gemüse:
Unsere Saucen verleihen jedem Gericht
das gewisse Etwas - köstlich, lecker,
ausgewogen, unverwechselbar.



120
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
GYROS oG+oA

Art. Nr. 2599 0
VPE: 3 kg Eimer

Thymian, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Paprika



120
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
PUSZTA oG+oA

Art. Nr. 2571 0
VPE: 3 kg Eimer

Chili, Paprika, Pfeffer, Zwiebel



120
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
GARTENKRÄUTER oG+oA

Art. Nr. 2567 0
VPE: 3 kg Eimer

Pfeffer, Knoblauch, Kräuter



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
ACAPULCO oG+oA

Art. Nr. 4878 I

VPE: 3 kg Eimer

Paprika, Jalapeno, Pfeffer



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
MEXICO oG+oA

Art. Nr. 4880 I

VPE: 3 kg Eimer

Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
MADRAS oG+oA

Art. Nr. 4882 I

VPE: 3 kg Eimer

Curry



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
WALDPILZ oG

Art. Nr. 4885 I

VPE: 3 kg Eimer

Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne



100-120
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
WIEN oG+oA

Art. Nr. 4872 I

VPE: 3 kg Eimer

Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
BURGUND oG

Art. Nr. 4879 I

VPE: 3 kg Eimer

Rotwein, Lorbeer, Zwiebel



100
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
TERIYAKI oG

Art. Nr. 4881 I

VPE: 3 kg Eimer

Sojasauce, Sesam, Paprika, Chili Zwiebeln



100
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
NAPOLI oG+oA

Art. Nr. 4883 I

VPE: 3 kg Eimer

Tomate, Basilikum



100-140
g/kg

ELDORADO®
GEWÜRZSAUCE
ZAGREB oG

Art. Nr. 4886 I

VPE: 2,5 kg Eimer

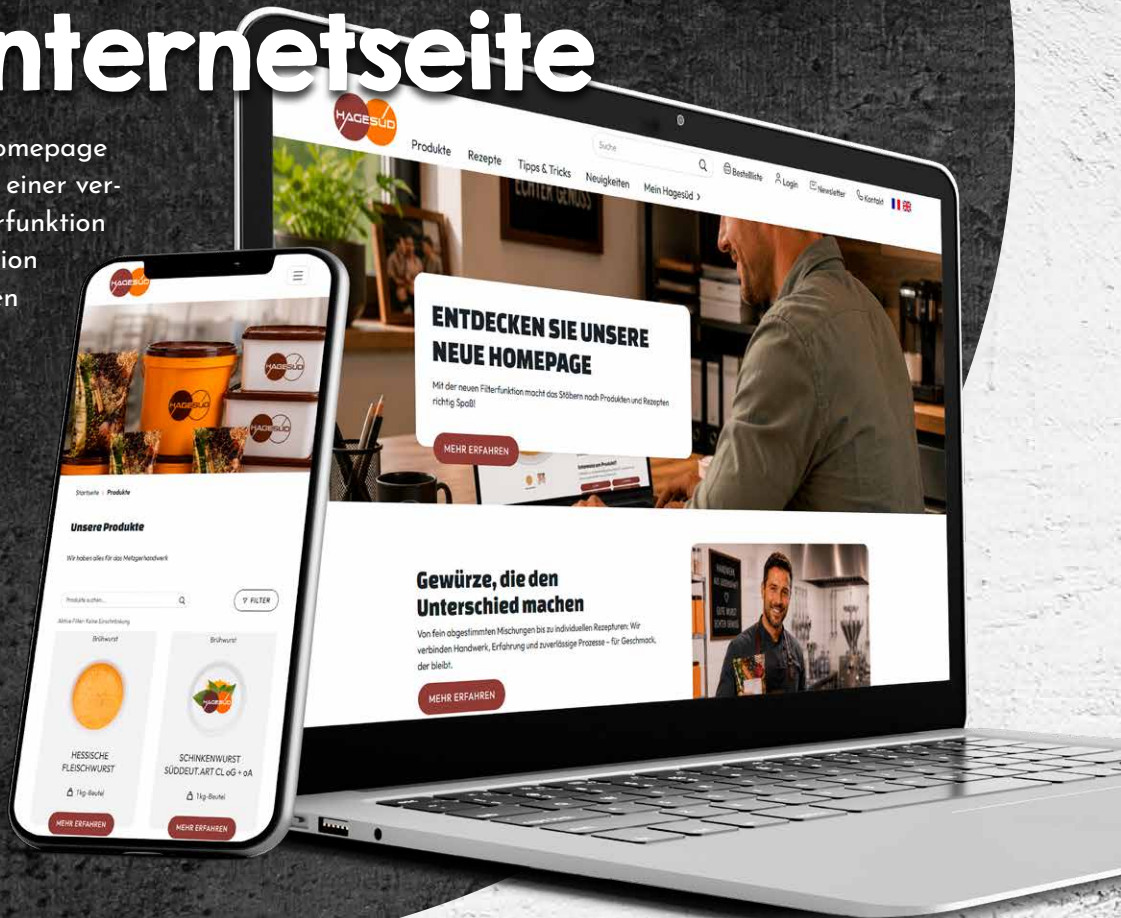
Knoblauch, Schnittlauch, Dill

FRISCH SERVIERT

Entdecken Sie unsere neue Internetseite

Bald geht unsere neue Homepage online, mit frischem Look, einer verbesserten Such- und Filterfunktion und jeder Menge Inspiration rund um Gewürze, Zutaten und Metzgereibedarf.

Entdecken Sie unseren digitalen Gewürzbasar, stöbern Sie durch unser Sortiment und lassen Sie sich für die nächste kulinarische Idee inspirieren!



NITROSAFE soll den Innovationspreis gewinnen! Überzeugen Sie sich live und stimmen Sie für uns ab.



Zu Gast auf der Fachmesse



**TREFFEN SIE UNS
IN HALLE 7
AM STAND C41**

Melden Sie sich an & sichern sich
gratis Eintrittskarten.
marketing.hem@hagesued.de



Fachmesse für die Fleischbranche

**07. – 09.11.2026
Messe Stuttgart**

FREIEN EINTRITT SICHERN

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

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



Hagesüd



HagesuedInterspace



Solina