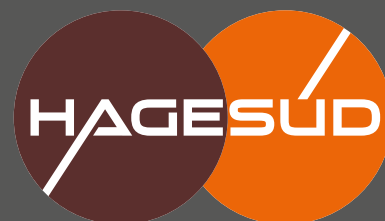


DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Winterküche

1/2020



Das neue HAGESÜD La Cuisine Küchensortiment

Mit einer steigenden Nachfrage im Wachstumssegment Catering & Partyservice, einem aber zeitgleich zunehmenden Fachkräftemangel, steigt auch der Bedarf an intelligenten und einfach anzuwendenden Küchenprodukten.

Diesen Markt bedienen wir mit unserem neuen HAGESÜD La Cuisine Küchensortiment.

Das Sortiment umfasst insgesamt 40 Produkte bestehend aus Saucen, Suppen, Hauptgerichten, Beilagen, einem Salatdressing, vegetarischen Produkten und Desserts. Es eignet sich daher für die einfache Zubereitung von allen Bestandteilen eines Menüs. Die Produkte sind schnell und einfach in der Zubereitung, versprechen dabei eine gleichbleibende Qualität und somit eine hohe Produktsicherheit.

Um ein gutes Handling der neuen Produkte in der Küche zu gewährleisten, werden sie u.a. im Eimer angeboten. Dem Anspruch der Verbraucher folgend wurde bei den neuen La Cuisine Produkten weitgehend auf zugesetztes Mononatriumglutamat, zugesetzte Allergene Inhaltsstoffe und E-Nummern verzichtet.

Unterstützend zum Sortiment wurde neu die Seminar-Reihe La Cuisine „der kochende Metzger“ in das HAGESÜD Seminarprogramm aufgenommen. In den Seminaren werden die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten der neuen Produkte, Anwendungstipps & Tricks für schlankere Küchenabläufe, neue Rezept-Ideen für das richtige Menü zu jeder Veranstaltung und vor allem Fachwissen vermittelt. Im Jahr 2020 finden insgesamt 6 La Cuisine Seminare deutschlandweit statt. Bon appétit!

Ihr Daniel Marquardt
Key Accounts „Food Service & LEH“



Lyoner

Leitsätze Nr. 2.222.1

BEFFE nicht unter 8 %

Bindegewebeisseiweiß nicht über 25 %

Material:

10,0 kg	R II
30,0 kg	S II
20,0 kg	S VI (Backen)
20,0 kg	S IX
20,0 kg	Eis

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz
4 g	JAVAROM® Aufschnitt und helle Brühwurstsorten, Art. Nr. 0089 0
5 g	KNACKS® P oG + oA, Art. Nr. 5210 3
5 g	BRATELLIN, Art. Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Därme:

NALO Top, Kal.75

Herstellung:

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

Das gewolfte R II und S II im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Mit der ½ Eismenge kuttern, bis eine Temperatur von 3–5 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Eis ¼ zugeben.

Im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern.

Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 12–14 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste bei 75–78 °C brühen.

Kerntemperatur: 72 °C

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.



Rindersteak Café de Paris

Material:

1.000 g Roastbeef, Entrecote, Rib Eye oder Hüfte

Würzung pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 4902 0

Herstellung:

Das gewünschte Teilstück portionieren und mit MARINIERSOFT® Café de Paris oG marinieren.

Die Platte zu einem Päckchen zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend mit MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA marinieren.

Chickenwings am Spieß BALI

Material:

1.000 g Hähnchenflügel
500 g Ananas
oder
500 g Fenchel

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Bali oG, Art. Nr. 4897 0

Herstellung:

Ananas oder Fenchel portionieren und so mit den Hähnchenflügeln auf Spieße stecken, dass das Gelenk die Ananas oder Fenchel umschließt.

Anschließend mit MARINIERSOFT® Bali oG marinieren.

Saltimbocca vom Schwein

Material:

1.000 g Schweinerücken
100 g Rohschinken

Würzung pro kg:

70 g MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA, Art. Nr. 4900 0
10 g BRATWÜRZ S oG + oA, Art. Nr. 0857 0
20 g SALBEI geschnitten, Art. Nr. 6142 0

Herstellung:

Schweinerücken in 25 cm lange und 0,6 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von innen mit Bratwürz S oG + oA und Salbei geschnitten würzen und eine Scheibe Rohschinken in die Mitte legen.



MARINIERSOFT®
Andalusia oG + oA
Art. Nr. 4900 0
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter
Zugabe: 70 g/kg



MARINIERSOFT®
Café de Paris oG
Art. Nr. 4902 0
Würzrichtung: Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Butteraroma
Zugabe: 50 g/kg



MARINIERSOFT® Bali oG
Art. Nr. 4897 0
Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Ingwer und viele andere hochwertige, exotische, aromastarke Gewürze
Zugabe: 50 g/kg



Schweineschnitzel „Wiener Art“

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g PANADE S oG, Art. Nr. 5946 2

oder

50 g PANADE S Rubin, Art. Nr. 5947 2

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden.
Fleisch in der gewünschten Panade gleichmäßig panieren.

Bratempfehlung:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten oder in der Friteuse bei 120 °C frittieren.

Jägersauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe:

120 g JÄGERSAUCE oG, Art. Nr. 7088 0

Zubereitung:

Die entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.



PANADE S oG

Art. Nr. 5946 2

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer

Zugabe: 50 g/kg Fleisch

Zigeunersauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro kg:

180 g TOMATENSAUCE oG, Art. Nr. 7093 0

20 g ZIGEUNER-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0

1–2 g SCHARF UND WÜRZIG PEPPER POWDER oG + oA, Art. Nr. 0874 0

Zubereitung:

Saucenpulver, ZIGEUNER-MIX oG + oA und SCHARF UND WÜRZIG PEPPER POWDER oG + oA in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.



ZIGEUNER-MIX oG + oA

Art. Nr. 0849 0

Würzrichtung: Zwiebel, Paprika rot, Paprika grün

Zugabe: 15–20 g/kg



JÄGERSAUCE oG

Art. Nr. 7088 0

Würzrichtung: Pilze

Zugabe: 120 g/Liter



TOMATENSAUCE oG

Art. Nr. 7093 2

Würzrichtung: Tomate, Zwiebel, Lorbeer

Zugabe:

120 g/Liter Wasser für Tomatensuppe

180 g/Liter Wasser für Tomatensauce



Hühnerfrikassee mit Champignons und Erbsen

Material für Hühnerfrikassee:

- 1.000 g Hühnerfleisch, geschnitten und vorgekocht
- 200 g Erbsen (Dose oder TK)
- 200 g Champignons (Dose oder TK)
- 1.000 g Weiße Sauce

Herstellung Weiße Sauce:

Material:

- 1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe:

- 120 g WEISSE SAUCE oG, Art. Nr. 4204 0

Die entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.

Zubereitung Frikassee:

Das Fleisch, Champignons und die Erbsen zu der Weissen Sauce geben, umrühren und Abschmecken.

Königsberger Klopse

Material Hackbällchen:

- 1.000 g Hackfleisch, gemischt
- 230 g FRIKADELLEN COMBI, Art. Nr. 5936 2
- 200 g Wasser

Material Kapernsauce:

- 120 g WEISSE SAUCE oG, Art. Nr. 4204 0
- 1.000 g Wasser
- 50 g Kapern, Glas

Herstellung Kapernsauce:

Die entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen. Mit Kapern abschmecken.

Herstellung Hackbällchen:

Hackfleisch mit Frikadellen Combi vermengen, dann das kalte Wasser untermengen.

Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen (ca. 60 g), in kochendes Salzwasser einlegen und 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Zusammen mit der Kapernsauce servieren.



WEISSE SAUCE oG
Art. Nr. 4204 0
Würzrichtung: sahnig, brühig
Zugabe: 120 g/Liter



FRIKADELLEN COMBI
Art. Nr. 5936 0

Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Muskat
Zugabe: 230 g Frikadellen Combi
200 g Wasser
1.000 g Hackfleisch



Relaunch der Homepage „hagesued.de“: Im neuen Glanz

Wir freuen uns sehr, heute über unsere komplett überarbeitete Homepage berichten zu können.

Diese gibt uns und Ihnen mehr Möglichkeiten im täglichen Gebrauch.

Von der Nutzung unserer Youtube Videos mit innovativen Produktideen über unsere aktuellen Themen, wie neue Produkte, Seminarinhalte bis hin zu unserem Login-Bereich für unsere Kunden.

Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihre Produkte online zu bestellen, Ihnen werden neue Produkte empfohlen und Sie sehen Ihre Daten immer dann, wenn Sie sie benötigen und die nötige Zeit finden.

Auch unser Rezept-Service sowie unsere Bilddatenbank sind ab sofort im neuen Kundenbereich zu finden.

Neu ist ebenfalls die Option, sich für unseren Newsletter anzumelden, um so immer auf dem neuesten Stand zu bleiben und brandheiße Informationen von uns zu bekommen. Abgerundet wird das Ganze von der Übersicht unserer Top-Produkte, anschaulich dargestellt und kompakt mit allen wichtigen Informationen hierzu.

Ein Fakt, welcher bei Hagesüd nie zu kurz kommt, sind die Menschen hinter der Firma; in der Rubrik „Ansprechpartner“ finden Sie über die Postleitzahl-Suche den direkten Draht zu Ihrem Außendienstmitarbeiter, dem Fachberater vor Ort oder unserem Kundenservice. Und sollte Ihnen dennoch etwas fehlen, schreiben Sie mir. Ich freue mich auf Ihr Feedback.

Ihr Thomas Wagner,
Manager Artisan



Sie geht online!

Die neue Homepage von HAGESÜD wird im Januar 2020 freigeschaltet und steht Ihnen danach zur Verfügung.

Lange haben wir überlegt, getüftelt, getextet und jetzt freuen wir uns Ihnen unsere neue Homepage zu präsentieren. Mit viel Herzblut haben wir im vergangenen Jahr daran gearbeitet unsere „digitale Visitenkarte“ im Netz für Sie moderner, anwendungsfreundlicher und informativer zu gestalten. Wir bieten Ihnen neue Serviceleistungen in unserem Kunden-login Bereich und natürlich ist die Website jetzt auch im responsive design für PC, tablet und Handy geeignet.

Wir berichten über Aktuelles, unser Seminarprogramm, stellen Ihnen neue und bewährte Produkte vor. Neu ist der Login-Bereich für unsere Kunden. Hier haben Sie die Möglichkeit aktuelles Bildmaterial und Rezept-Ideen durch einen download kostenlos zu erwerben.

Ebenfalls wird es im Login-Bereich die Möglichkeit für Sie geben rund um die Uhr Ihre Produkte aus unserem Sortiment bequem und einfach zu bestellen.

Gehen Sie nun auf Entdeckungsreise auf unserer neuen Website – wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei.