

DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Ready to Grill

2/2021

NEU

Nature



Produktsortiment Nature

Bereits in unserer ersten Ausgabe des DER GEWÜRZPROFI in diesem Jahr haben wir Ihnen unser neues Nature Sortiment vorgestellt. Und haben damit auch unseren Anspruch unterstreichen, mit diesen zusätzlichen Clean Label Produkten eine kleine, aber zunehmend wichtiger werdende Lücke in unserem Sortiment zu schließen. Aufbauend auf dem bereits vorgestellten Kutterhilfsmittel KNACKS® CL oG+oA und der Gewürzmischung für Brühwurst AUF-SCHNITT 1A CL oG+oA, stellen wir Ihnen heute zur anstehenden Grill-Saison zwei Nature Produkte zur Herstellung von Bratwurst vor.

Das Nature Produkt FRISCHE BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE CL oG+oA besticht neben vielen edlen Gewürzen durch seinen erfrischenden Zitronengeschmack. BRATWURST NB CL oG+oA zeichnet sich durch eine rustikale Optik mit u. a. den Gewürzen Pfeffer, Majoran, Muskat und einer feinen Kümmelnote aus und eignet sich somit für deftige Bratwurst-Spezialitäten. Wie auch die meisten unserer MARINIERSOFT® Marinaden kommen beide Produkte ohne Geschmacksverstärker und zugesetzte Allergene aus.

In Verbindung mit unserem neuen phosphat- und citratfreien Kutterhilfsmittel KNACKS® CL oG+oA können Sie so geschmacklich und optisch Topprodukte im Bereich Bratwurst anbieten, die über eine sehr schlanke Deklaration verfügen. Dies ist vor allem bei verpackter Ware ein Vorteil bei einer zunehmend wachsenden Gruppe an Verbrauchern, die sich sehr bewusst mit den Inhaltsstoffen der von ihnen konsumierten Lebensmittel auseinandersetzen.

Ihr Michael Dörr
Teamleiter Fachberatung



Bratwurst, feinzerkleinert ohne Phosphat, oG + oA

Material:

50,0 kg	S III
20,0 kg	S VI (Backen)
10,0 kg	S IX (Schulterdeckelspeck)
20,0 kg	Eis
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Kochsalz
5 g	FRISCHE BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE CL oG+oA, Art. Nr. 0201 0
5 g	KNACKS® CL oG+oA, Art. Nr. 2167 0
3 g	ELDO® Natur oG+oA, Art.Nr. 2166 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material durch die 3 mm-Scheibe wölfen.

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

Gewolfte S VI und S IX einkuttern, vom Resteis die Hälfte zugeben. Im Schnellgang Masse bis auf ca. 10 °C kuttern. Restmenge Eis dazugeben und Brät bis auf 8 – 10 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 75 – 78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

NATURE-SERIE

FRISCHE BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE CL oG + oA

Art. Nr. 0201 0

Würzrichtung: Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander
Zugabe: 5 g/kg



BRATWURST NB CL oG + oA

Art. Nr. 0262 0

Würzrichtung: Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat
Zugabe: 6 – 7 g/kg



Rinderhüftsteak „Café de Paris“

Material:

1.000 g Rinderhüfte

Würzung, Wertstoffe pro kg:

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

Herstellung:

Rinderhüfte zu Steaks portionieren und mit MARINIERSOFT® Café de Paris oG marinieren.

Schweinerückensteak „Andalusia“

Material:

1.000 g Schweinerücken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

70 g MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA, Art. Nr. 4900 0

Herstellung:

Schweinerücken portionieren und mit MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA marinieren.

Schweinebauchscheiben „Dijon“

Material:

1.000 g Schweinebauch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

60 g MARINIERSOFT® Dijon oG, Art. Nr. 4912 0

Herstellung:

Schweinebauch, entschwartet und ausgebeint, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit MARINIERSOFT® Dijon oG marinieren.



MARINIERSOFT®

Dijon oG

Art. Nr. 4912 0

Würzrichtung: Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill

Zugabe: 60 g/kg



MARINIERSOFT®

Café de Paris oG

Art. Nr. 4902 0

Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma

Zugabe: 50 g/kg



MARINIERSOFT®

Andalusia oG + oA

Art. Nr. 4900 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel

Zugabe: 70 g/kg

NEU

Für Theke & Service



Nackensteak „Porterhouse“

Material:

1.000 g Schweinenacken

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Schweinenacken portionieren und mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA marinieren.

Rinderhüft-Steak „Porterhouse“

Material:

1.000 g Rinderhüfte

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Rinderhüfte portionieren und mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA marinieren.

Hähnchenkeulen „Porterhouse“

Material:

1.000 g Hähnchenkeulen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA, Art. Nr. 4915 0

Herstellung:

Hähnchenkeulen mit MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA marinieren.



Ausführliche Informationen zu unseren Marinaden finden Sie im neuen Marinaden- und Gewürzsaucen Prospekt 2021



MARINIERSOFT® Porterhouse oG+oA

Art. Nr. 4915 0

Würzrichtung: Paprika, Rauch

Zugabe: 50 g / kg



Hamburger

Material:

1.000 g Rindfleisch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g BURGER COMBI oG, Art. Nr. 0881 0

Herstellung:

Rindfleisch durch die 3-mm Scheibe wolfen und anschließend mit BURGER COMBI oG mischen.
Burger auf gewünschte Größe portionieren und braten.

Burger-Buns halbieren und toasten, anschließend nach Belieben mit gewünschten Zutaten belegen.

Frikadellen nach Bifteki Art

Material:

1.000 g Hackfleisch, gemischt
200 g Wasser
100 g Schafskäse

Würzung, Wertstoffe pro kg:

230 g FRIKADELLEN COMBI, Art. Nr. 5936 0
5 g GYROS-MIX oG+oA, Art. Nr. 0946 0

Herstellung:

FRIKADELLEN COMBI und GYROS-MIX oG+oA mit dem Hackfleisch trocken vermischen, dann Wasser zugeben und durchmischen.

Schafskäse gewürfelt in die Masse einmengen.
Von der Bifteki-Masse Portionen à 120–150g abwiegen.
Eventuell Eisportionierer verwenden.

Bifteki mit der HAGESÜD-HACKSTEAKPRESSE, Art. Nr. 7010 0 formen.
Bifteki in genügend heißem Fett, bei mittlerer Temperatur braten.

Pizza-Taler

nach Art einer Frikadelle

Material:

1.000 g Hackfleisch, gemischt
100 g Salami, gewürfelt
100 g Käse, gerieben

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g CEVAPCICI oG, Art. Nr. 5958 0
20 g JULIENNE-MIX ROYAL FEIN oG+oA, Art. Nr. 0605 0
10 g PIZZA-MIX oG, Art. Nr. 1984 0

Herstellung:

CEVAPCICI oG mit dem Hackfleisch trocken vermischen.
Restliche Würzung und Zutaten begeben und untermischen.

Von der Masse Portionen à 120 g abwiegen und mit der HAGESÜD-HACKSTEAKPRESSE, Art. Nr. 7010 0, Hacksteaks formen.

Köttbullar

Hackfleischbällchen, gewürzt

Material:

1.000 g Hackfleisch, gemischt
175 g Wasser oder Milch

Würzung, Wertstoffe pro kg:

75 g HACKSTEAK-FIX oG, Art. Nr. 5938 0

Herstellung:

HACKSTEAK-FIX oG 5 Minuten im Wasser oder Milch vorquellen.
Das vorgequollene HACKSTEAK-FIX oG mit Hackfleisch mischen,
aus der Masse die gewünschten Fleischbällchen formen.
In der Pfanne oder im Ofen garen.



NEU: Magic Marseille

Wenn das mal nicht nach Urlaub schmeckt?

Ist bei Ihnen das Fernweh auch so groß, dass Sie gerne in Erinnerungen an vergangene Urlaube denken? Gerade jetzt in der beginnenden Grillzeit wünscht man sich gerne zurück an ferne Orte mit exotischen Gerüchen, Geschmäckern und Köstlichkeiten.

Dazu passt unsere neueste Spezialität für Ihre Grilltheke:

MAGIC MARSEILLE oG + oA!

Nach Art einer Merguez Bratwurst bieten Sie Ihren Kunden eine mediterrane Spezialität, die wir Ihnen als fertiges Compound liefern.

Fix und fertig mit allen Zutaten und dem Geschmack fernöstlicher Basare, wie: Kumin, Paprika und Knoblauch wird diese frische und grobe Bratwurst auch Ihre Kunden begeistert an den Grill locken.

Und so vielseitig wie die Landschaft Südfrankreichs ist auch diese Bratwurst: Klassisch mit 100% Rindfleisch, mit dem Zusatz von Lamm- oder Kalbfleisch oder sogar dem Zusatz von Feinbrät. Sie können hier kreativ variieren.

Diese und noch weitere Grillspezialitäten finden Sie in der neuen Ausgabe unseres GEWÜRZPROFIS, Nr. 2 ! Neugierig geworden? Viel Erfolg und gute Geschäfte wünscht

Ihr Thomas Wagner
Vertriebsleitung



Rinds-Bratwurst „Magic Marseille“

grob zerkleinerte Rinds-Bratwurst nach Art einer französischen Merquez

Leitsätze Nr.2.221.11

BEFFE nicht unter 8,5 %

Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

30,0 kg R II
30,0 kg R III
40,0 kg Rinderbrustfleisch
100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

48 g MAGIC MARSEILLE oG + oA, Art. Nr. 0245 0
2 g SCHMAKOLINE oG + oA, Art.Nr. 0992 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden.

R II, R III und Rinderbrustfleisch mit den Würz- und Wertstoffen vermischen, durch die 3 mm-Scheibwolfen (einfacher Satz). Die gewolfte Masse bindig mischen.

Brät in die vorbereiteten Därme füllen.

50 – 60 g schwere Würstchen portionieren.



MAGIC MARSEILLE oG + oA

Art. Nr. 0245 0

Würzrichtung: Paprika, Kumin, Knoblauch

Zugabe: 48 g/kg