

NEU



Im Trend:

Hybride Lebensmittel

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen wegen einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und dem Wunsch nach einer gesunden Ernährung im Fokus vieler Verbraucher. In der Zukunft wird sich dieser Trend verstärken. Eine gute Alternative stellen für Flexitarier daher hybride Lebensmittel dar, bei denen Fleisch mit einem Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln kombiniert wird.

Das neue Kutterhilfsmittel von HAGESÜD KNACKS® Hybrid oG + oA wurde speziell als Wirkstoffkombination zur Herstellung von hybriden Lebensmitteln entwickelt.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Für eine nachhaltige, Ressourcen schonende und gesunde Art der Ernährung
- Wirkstoffkombination zur Herstellung von Lebensmitteln mit Gemüseanteil
- Vielseitig einsetzbar für unterschiedliche Arten von Lebensmitteln, wie z. B. Hybride Brühwurst oder hybride Hackfleischprodukte
- Einfache, standardisierte Herstellung



GEMÜSE-BOCKWURST

Material:

- 70,0 kg S III
 - 30,0 kg Paprika (TK, gefroren)
-
- 100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

- 20 g Nitritpökelsalz
- 12 g KNACKS® Hybrid oG + oA, Art. Nr. 5107 0
- 5 g JAVAGOLD FLEISCH- UND BOCKWURST oG, Art. Nr. 0088 0

Därme

Schweinedärme Kaliber 28/30

Herstellung:

Gut gekühltes S III durch die 3 mm-Scheibe wölfen. SIII mit den Würz- und Wertstoffen 3-4 Runden trocken ankuttern. Anschließend die Hälfte Paprika (TK) zugeben und im Schnellgang bis auf 10°C kuttern. Restliche Paprika (TK) zugeben und Masse bis auf 6-8°C fertig kuttern. Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 40-45°C umröten, bei 50-55°C trocknen und bei 60-65°C auf gewünschte Farbe räuchern. Würste bei 75-78°C brühen. Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.



KNACKS® Hybrid oG + oA
Art. Nr. 5107 0
Zugabe: 12 g/kg

FRIKADELLEN mit 40% Gemüse

Material:

- 600 g Hackfleisch, gemischt
 - 400 g Erbsen & Möhren (TK)
-
- 1.000 g Masse

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

- 18-20 g Kochsalz
- 12 g KNACKS® Hybrid oG + oA, Art. Nr. 5107 0
- 6 g BRATWURST SPEZIAL OHNE ZITRONE oG + oA, Art. Nr. 2197 0

Herstellung:

Gemischtes Rind- und Schweinefleisch durch die 3 mm-Scheibe wölfen. TK-Gemüse ebenfalls 3 mm wölfen oder mit dem Mixer auf gewünschte Größe zerkleinern. Anschließend Hackfleisch, zerkleinertes TK-Gemüse und Würz- & Wertstoffe bindig mischen. Von der Gemüsefrikadellen-Masse Portionen à 150 g abwiegen. Eventuell Eisportionierer verwenden. Gemüsefrikadellen mit der HAGESÜD-HACKSTEAKPRESSE, Art. Nr. 7010 0 formen. Gemüsefrikadellen in genügend heißem Fett, bei mittlerer Temperatur, braten.

Hinweis:
Gemüsefrikadellen dürfen nur in durcherhitztem Zustand in den Verkehr gebracht werden!

NEU



Future Food:

NEXTERA® by SOLINA

für eine nachhaltige und gesunde Ernährung

Nach einer aktuellen Studie des internationalen Statistikportals Statista sinkt der Fleischkonsum langsam, aber beständig. Betrag der Pro-Kopf-Verzehr im Jahr 2010 noch 62,4 kg, so wurden für das Jahr 2020 noch 57,3 kg angegeben. Weil sich das Essverhalten der Verbraucher nachweislich ändert, wurden die neuen NEXTERA® by SOLINA Produkte entwickelt.

Die beiden neuen Produkte Vegan Mix Basis Red oG und Vegan Mix Basis White oG sind pulverförmige Compounds mit denen proteinhaltige vegane oder vegetarische Spezialitäten auf einfache Art und Weise hergestellt werden können.

Grundrezept NEXTERA® Vegan-Mix

Material:

- 300 g NEXTERA® by Solina Vegan-Mix Basis Red oG, Art. Nr. 7260 0
oder
- 300 g NEXTERA® by Solina Vegan-Mix Basis White oG, Art. Nr. 7261 0
- 600 g Eiswasser (< 4 °C)
- 100 g Pflanzenöl
- 1.000 g

Herstellung:

Ausgewählten NEXTERA® by Solina Vegan-Mix oG in eine Schüssel geben und mit dem Pflanzenöl vermischen. Eiswasser langsam einarbeiten und zu einer homogenen Masse mischen. Anschließend vor der Verarbeitung 3 Stunden im Kühlhaus quellen lassen. Auf Wunsch Frikadellen, Burger, Nuggets, Cevapcici, etc., formen.

Tipp: Compound lässt sich sehr gut durch eine zusätzliche Würzung verfeinern und bietet so vielseitige Anwendungs- und Geschmacksvariationen



Vegan Mix Basis
Red oG
Art. Nr. 72600



Vegan Mix Basis
White oG
Art. Nr. 72610

Die Vorteile auf einen Blick:

- Für eine nachhaltige, Ressourcen schonende und gesunde Art der Ernährung
- Pflanzenbasiertes Compound zur Herstellung von veganen oder vegetarischen Lebensmitteln
- Besteht aus hochwertigem Weizenprotein
- Einfache Anwendung
- Geeignet für Burger, Frikadellen, Fleischbällchen, Cevapcici und vieles mehr



Member of **SOLINA** Group
DESIGNING SUCCESS STORES TOGETHER

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspace ·