

Der Gewürzprofi

Die ganze Welt des Würzens

Sommer BBQ

Ausgabe: Mai 2022

NEU:

GRILLKÄSE
COMPOUND oG
und weitere Neu-
heiten zum Grillen
und Snacken

BRATWURST – Neuprodukte im Fokus

Die Bratwurst gilt als ein Klassiker der deutschen Küche. Ihre gute Qualität war schon vor vielen hundert Jahren ein wichtiges Anliegen der deutschen Fleischer. Eine der ältesten Erwähnungen findet man in der Metzgerordnung der Stadt Heilbronn vom 7. April 1489. In dieser wurde festgelegt, dass für die Bratwurst ausschließlich Schweinefleisch verwendet werden durfte. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Für die Herstellung regionaltypischer Bratwürste entwickelten sich verschiedene Traditionen, wobei die Nürnberger Bratwurst und die Thüringer Rostbratwurst geschützt sind.

Qualitätskriterien sind vor allem eine frische, pralle Optik, ein knackiger saftiger Biss, ein sortenspezifischer Darm und ein vollmundiges, würziges Geschmacksprofil. Beim Braten oder Grillen sollte die Bratwurst gleichmäßig bräunen, nicht platzen, brechen oder Falten bilden.

Neu im HAGESÜD Sortiment ist die mediterrane Bratwurstwürzung BRATELLA® Napoli und die Bratwurstwürzung BRATELLA® Schalotte mit dem feinen Zwiebelgeschmack.



BRATELLA® Napoli
oG + oA

Art.Nr. 02470

Würzrichtung: Tomate, Zwiebel,
Basilikum, Oregano, Knoblauch
Zugabe: 12 g/kg

Vorteile BRATELLA® Napoli oG + oA:

- Mit mediterranen Kräutern
- Verfeinert mit sonnengereiften Tomaten
- Geeignet für rohe und gebrühte Bratwurstsorten
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene

BRATWURST „NAPOLI“

Material:

60,0 kg S II
40,0 kg S IV (Bauch)
100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Kochsalz
12 g BRATELLA® Napoli oG+ oA, Art. Nr. 02470

Därme:

Schweinedärme 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden. S II und S IV mit den Würz- und Wertstoffen vermischen und durch die 3–5 mm-Scheibe wölfen (einfacher Satz). Die gewolfte Masse bindig mischen. Brät in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschtes Gewicht portionieren.

SCHALOTTEN-BRATWURST

Material:

60,0 kg S II
40,0 kg S IV (Bauch)
100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Kochsalz
12 g BRATELLA® Schalotte oG, Art. Nr. 0246 0

Därme:

Schweinedärme 26/28
oder Schafsaitlinge 22/24

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden. S II und S IV mit den Würz- und Wertstoffen vermischen und durch die 3–5 mm-Scheibe wölfen (einfacher Satz). Die gewolfte Masse bindig mischen. Brät in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschtes Gewicht portionieren.

BRATELLA® Schalotte oG

Art. Nr. 0246 0

Würzrichtung: Schalotte, Zwiebel

Zugabe: 12 g/kg

ggf. Weißwein

Vorteile BRATELLA® Schalotte oG:

- Mit feinen Schalotten-Stückchen, gemahlener Schalotte und raffiniertem Weißweinaroma
- Verleiht dem Produkt eine appetitlich rote Farbe
- Geeignet für rohe und gebrühte Bratwurstspezialitäten
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene

Unsere Wertstoffe für die Bratwurst-Produktion – Garanten für Ihren Erfolg

KNACKS® Bratwurst P oG + oA
Art. Nr. 5212 3

**KNACKS® Bratwurst P
Pulver Gold oG + oA**
Art. Nr. 5246 2

- Für beste Bindung und Konsistenz
- Mit ausgewählten Phosphat- und Wirkstoffkombinationen
- Geruchs- und Geschmacksneutral
- Geringe Zugabemenge
- Produkte verfügbar in flüssig oder pulverförmig

**KNACKS® Bratwurst P
Pulver Gold oG + oA**
Art. Nr. 5246 2
Zugabe: 6 g / kg Masse



flüssig

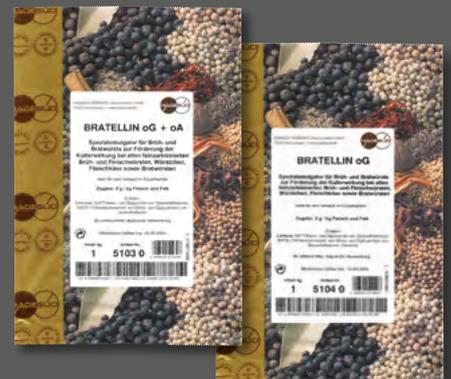
**KNACKS® Bratwurst P
oG + oA**
Art. Nr. 5212 3
Zugabe: 5 g / kg Masse



BRATELLIN oG + oA, Art. Nr. 5103 0
BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 0

- Für weniger Verlust beim Trocknen, Räuchern, Brühen und Backen
- Mehr Biss durch kompakteres Brät
- Verbesserte Bratstabilität
- Verleiht Brühwürsten eine appetitliche Optik

BRATELLIN oG + oA
Art. Nr. 5103 0
Zugabe: 5 g / kg Masse



KONSELLA FRISCH oG + oA
Art. Nr. 2155 0

- Optimale Wirkstoffkombination für längere Frische
- Hemmt das Wachstum von Mikroorganismen
- Einfache Anwendung
- Ideal für verpackte / pasteurisierte Ware
- Milde Sensorik

**KONSELLA FRISCH
oG + oA**
Art. Nr. 2155 0
Zugabe: 5 g / kg Masse



Sie gilt neben Burgern als beliebtester Imbiss in Deutschland, taucht in Büchern, Filmen, Liedern auf und hat sogar ihr eigenes Museum: Die Currywurst. Über ihre Entstehung gibt es mehrere Theorien. Ein Patent angemeldet hat die Berliner Imbiss-Besitzerin Herta Heuwer, die sich an einem Sommertag im Jahr 1949 so gelangweilt haben soll, dass sie anfang mit Tomatensauce und Gewürzen eine Sauce zu kreieren. Sie schnitt Brühwurst in Stücke und garnierte sie mit ihrer Sauce.

Neu im HAGESÜD Sortiment ist die gebrauchsfertige flüssige Currywurstsauce im 5 kg Eimer.



NEU!

**ELDORADO®
Feinkostsauce
Mississippi oG**

Art. Nr. 7226 0

Würzrichtung: Senf, Zwiebel,
Tomate

Zugabe: nach Geschmack



Produktvorteile

ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA

- Leuchtend rote Farbe
- Angenehme Schärfe, elegante Currynote
- Gefrier-/taustabil
- Sowohl für den Heißtheken- und Imbissbereich als auch für Konserven geeignet
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene

Das Rezept für Oberländer/Geschwollene für Currywurst kann über die HAGESÜD Fachberatung angefordert werden.



BURGER COMBI oG

Art. Nr. 0881 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika

Zugabe: 28 g/kg

NEU!



ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA

Art. Nr. 4821 0

Würzrichtung: Tomate, Curry

Zugabe: nach Geschmack

Bauchscheiben Texas

MARINIERSOFT® Texas oG + oA

Art. Nr. 4892 0

Würzrichtung: Pfeffer, Chili, Zwiebel

Zugabe: 90 g / kg



Putensteaks Bali

MARINIERSOFT® Bali oG

Art. Nr. 4897 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer

Zugabe: 50 g / kg



Schweinerücken-Steak Porterhouse

MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA

Art. Nr. 4915 0

Würzrichtung: Paprika, Rauch

Zugabe: 50 g / kg



Ox'n Fetz'n-Spieße Café de Paris

MARINIERSOFT® Café de Paris oG

Art. Nr. 4902 0

Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel,
Petersilie, feines Butteraroma

Zugabe: 50 g / kg



Schweinenacken-Steak Café de Paris

MARINIERSOFT® Café de Paris oG

Art. Nr. 4902 0

Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma

Zugabe: 50 g / kg



Grillrouladen Porterhouse

MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA

Art. Nr. 4915 0

Würzrichtung: Paprika, Rauch

Zugabe: 50 g / kg



Marinaden bringen Abwechslung auf den Tisch, verleihen Gerichten eine geschmackliche Vielfalt und einen hervorragenden Würzgeschmack. Ob deftig, fein butterig, mediterran, exotisch-asiatisch, US-amerikanisch mit Raucharoma oder pikant – das MARINIERSOFT® Sortiment von HAGESÜD bietet eine große Bandbreite und punktet in der Theke durch eine appetitliche, klarsichtige Optik.

Auf dieser Seite haben wir eine Auswahl an raffinierten Spezialitäten mit ausgewählten Marinaden aus unserem Sortiment für Sie zusammengestellt.

Schweinemedallions Thymian-Zitrone

MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA

Art.Nr. 4914 0

Würzrichtung: Thymian, Zitrone

Zugabe: 80 g/kg



Chicken-Curry Drumsticks Bali

MARINIERSOFT® Bali oG

Art.Nr. 4897 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer

Zugabe: 50 g/kg



Chicken Wings am Spieß Thymian-Zitrone

MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA

Art.Nr. 4914 0

Würzrichtung: Thymian, Zitrone

Zugabe: 80 g/kg



NEU!

- Simple und gewinnbringende Veredelung von Käse
- Einfach in der Herstellung:
70% Käse + 20% Wasser/Eis + 10% Schlagsahne + Compound
- Vielseitige Variationsmöglichkeiten durch Zugabe verschiedener Gewürzmischungen von mediterran bis deftig

Grillkäse

Ein gutes Stück Fleisch zählt immer noch traditionell zu den Favoriten auf dem Grill der deutschen Haushalte. Doch konnten sich wegen vegetarischer und veganer Ernährungs-Trends Fleischersatzprodukte auch auf dem Grill etablieren. Beliebt ist neben Grillgemüse vor allem auch Grillkäse und gilt als Shooting-Star unter den beliebtesten Grill-Produkten. Seit dem Jahr 2015 konnte Grillkäse nach einer Studie des Marktforschungsinstituts Forsa ganze 37% an Nachfrage zunehmen. Beliebt ist der Grillkäse auch, weil er so vielseitig ist. Er lässt sich paniert, mariniert oder einfach so wie er ist, auf den Rost legen.

**GRILLKÄSE
COMPOUND oG**
Art. Nr. 5983 0
Zugabe: 50 g/kg



Member of **SOLINA** Group
DESIGN | FOODS | SPICES | TRADING

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
71282 Hemmingen | Saarstr. 39
Telefon 07150 / 942-60 | Telefax 07150 / 942-880
info@hagesued.de | www.hagesued.eu

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

