

Der Gewürzprofi

Die ganze Welt des Würzens

Köstlichkeiten
zur Grillsaison
Ausgabe: März 2022

NEU:
MARINIERSOFT®
Thymian-Zitrone
oG + oA

MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA

NEU!

Wir freuen uns, Ihnen hier auf dieser Doppelseite unsere neueste Marinade MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA vorzustellen. Diese mediterrane Marinade kombiniert die provenzalische Note von Thymian mit der süß-sauren Frische der Zitrone und verfügt daher über eine besonders raffinierte Würzrichtung.

Schlank in der Deklaration kommt sie ohne den Zusatz von Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene aus.

Sie passt hervorragend zu Schweinefleisch, Geflügel und verleiht gegrilltem Gemüse eine wunderbar frische Note.

Die MARINIERSOFT® Thymian-Zitrone oG + oA ergänzt das kompetente MARINIERSOFT® Sortiment, das nun eine Vielseitigkeit von 23 Marinaden auf Rapsöl-Basis umfasst.

Pollo Fino



Lammspieße



Schweinerücken-Steaks



Grill-Antipasti



Rinder-Hüftsteaks



MARINIERSOFT®
Thymian-Zitrone oG + oA
Art. Nr. 4914 0
Würzrichtung: Thymian, Zitrone
Zugabe: 80 g/kg

Die HAGESÜD EL-DO-LAK® Produktfamilie



EL-DO-LAK® P Pulvergold oG + oA Art. Nr. 5666 0

Würzrichtung: Pfeffer, Lorbeer,
Macis, Zimt

Zugabe: 60 g je Liter bei
20% Einspritz-
menge

Qualitätskriterien für einen Schinken der Spitzenklasse sind eine ansprechende Farbe, ein stabiles Pökelfarot, ein angenehmes Pökelaroma und ein zarter, saftiger Biss. Damit Ihre Kochpökelfwaren diese Verbrauchererwartungen erfüllen, empfehlen wir die Produkte aus unserer EL-DO-LAK® Produktfamilie. Und das seit 1956, als HAGESÜD das erste flüssige Schinkenspritzmittel entwickelt und am Markt eingeführt hat. Heute bietet HAGESÜD ein vielseitiges Sortiment an EL-DO-LAK® Produkten je nach Anwendungswunsch, entweder pulverförmig oder flüssig, mit und ohne Geschmacksverstärker und ohne Allergene in einer umfangreichen Geschmacksvielfalt für jede Art von Kochpökelspezialitäten an. Sowohl die pulverförmigen, als auch die flüssigen Produkte sind gut löslich und lassen sich gleichmäßig verteilen. Alle phosphathaltigen EL-DO-LAK® P Produkte basieren auf ausgewählten, erprobten Wirkstoffkombinationen, um eine gelingsichere und fehlerfreie Produktion zu gewährleisten.



EL-DO-LAK® P Gold oA

Art. Nr. 5626 3

Zugabe: 50 g/Liter Lake bei 20% Einspritzmenge



El-do-LAK® P Pulver Deli oG + oA, Art. Nr. 5667 3

Zugabe: 60 g/Liter Lake bei 20% Einspritzmenge

Die Vorteile auf einen Blick:

- Pulverförmiges Schinkenspritzmittel mit Phosphat
- Sehr aromatische moderne Geschmacksrichtung
- Wirtschaftliche Zugabemenge



BACON

Material:

Schweinebäuche, ohne Schwarte

Würzung, Wertstoffe für Lake:

100,0 kg Wasser/Eis
 14,0 kg Nitritpökelsalz
 5,0 kg EL-DO-LAK® P Gold oA, Art. Nr. 5626 3
 3,0 kg GELOPUR®, Trockenglucosesirup, Art. Nr. 8120 0

Außenwürzung pro kg:

8,0 g BACON-MIX oG, Art. Nr. 0841 0

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Nitritpökelsalz und GELOPUR®, Trockenglucosesirup im Wasser auflösen, anschließend EL-DO-LAK® P Gold oA zugeben. Zum Schluss die festgelegte Menge Eis einrühren.

Laketemperatur: 0 bis -4°C
 Lakekonzentration: 11,5°Be
 Einspritzmenge: 15 %

Herstellung:

Ausgelöste Schweinebäuche formgerecht zuschneiden und mit der hergestellten EL-DO-LAK®-Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen.

Gespritzte Fleischstücke in eine Polter-/Massiermaschine geben und ein Vakuum von 0,8 bar ziehen.

Im Intervall 6 Stunden mechanisch behandeln, z.B. 10 Minuten Arbeit bei 10 U/Min., 20 Minuten Pause.

Die Fleischkerntemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4°C nicht übersteigen.

Bäuche in ca. 4–5 cm breite Streifen schneiden und mit BACON-MIX oG rundum würzen.

Anschließend auf Gitterroste legen, in eine kombinierte Anlage geben bei einer Kammertemperatur von ca. 80°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60–70 % die Bacon-Stücke auf eine Kerntemperatur von 75–78°C fertig garen.

Alternativ Stücke im Backofen bei 130–150°C backen.

Stücke an der Luft auskühlen lassen und im Kühlraum auf eine Kerntemperatur von 4°C kühlen.



SPARGELSCHINKEN

Material:

Ober-/Unterschale ohne Schwarte

Würzung, Wertstoffe für Lake:

100,0 kg Wasser/Eis
 14,0 kg Nitritpökelsalz
 6,0 kg EL-DO-LAK® P Pulver Deli oG + oA, Art. Nr. 5667 3

Außenwürzung pro kg:

5–7 g SPARGEL GRÜN 3–5 mm, gefriergetrocknet, Art. Nr. 6980 0

Formen/Därme/Folien:

ZELGLASFOLIE, Art. Nr. 7051 0
 Baumwollnetz oder elastisches Netz

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Nitritpökelsalz und EL-DO-LAK® P Pulver Deli oG + oA im Wasser auflösen, anschließend die festgelegte Eismenge einrühren.

Laketemperatur: 0 bis -4°C
 Lakekonzentration: 11,6°Be
 Einspritzmenge: 20 %

Herstellung:

Fleischteilstücke formgerecht zuschneiden. Innenseite fett- und bindegewebsfrei ausschneiden und mit der hergestellten EL-DO-LAK®-Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen. Gespritzte Fleischstücke in eine Polter-/Massiermaschine geben und unter Vakuum 30 Minuten im Dauerlauf bei 10 U/Min. behandeln. Mechanische Weiterbehandlung im Intervall 10–12 Stunden, 10 Minuten Arbeit bei 10 U/Min., 20 Minuten Pause. Die Fleischkerntemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4°C nicht übersteigen.

Schinken formgerecht zusammenlegen und äußerlich mit SPARGEL GRÜN 3–5 mm, gefriergetrocknet würzen.

Ober-/Unterschale in die Folie einpacken, in das ausgewählte Netz einziehen und die Enden abklippen. Schinken im Vakuumgerät bei 0,8 bar vakuumieren und anschließend ggf. stippen. Schinken auf einen Gitterrost legen und mit noch einem Gitterrost von oben zusammenpressen.

Schinken in eine kombinierte Anlage geben und bei einer Kammertemperatur von ca. 80°C ca. 1 Stunde trocknen und umröten.

Bei gleicher Temperatur und einer von Luftfeuchtigkeit von 60–70 % Schinken auf eine Kerntemperatur von 68–72°C garen. Schinken an der Luft erkalten lassen und im Kühlraum auf eine Kerntemperatur von 4°C kühlen.

Im Trend: Hybride Lebensmittel

Hybride Lebensmittel stellen eine gute Alternative zu konventionellen Wurstwaren und Hackfleischprodukten dar, da sie Fleisch mit einem Anteil an pflanzlichen Zutaten kombinieren. Sie gelten daher bei einer immer größer werdenden Anzahl an Verbrauchern als eine gesunde und nachhaltige Art der Ernährung.

Das neue Kutterhilfsmittel KNACKS® Hybrid oG + oA wurde als Wirkstoffkombination speziell für die 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

GEMÜSEBRATWURST mit 30% Blumenkohl

Material:

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

Würzung, Wertstoffe pro kg:

20 g Kochsalz
12 g KNACKS® Hybrid oG + oA, Art. Nr. 5107 0
5 g BRATELLA® Best, Art. Nr. 0266 0

Därme:

Schweinedärme, Kal. 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes S III durch die 3 mm-Scheibe wölfen.
S III mit den Würz- und Wertstoffen 3-4 Runden trocken ankuttern.
Anschließend die Hälfte des Blumenkohl (TK) zugeben und im Schnellgang bis auf 10 °C kuttern.
Restlichen Blumenkohl (TK) zugeben und Masse bis auf 6-8 °C fertig kuttern.
Brät in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.
Würste bei 75-78 °C brühen, Kerntemperatur 72 °C, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

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

Nextera® by Solina

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.

VEGANE CEVAPCICI

Material:

300 g Vegan Mix Basis Red oG, Art. Nr. 7260 0
600 g Eiswasser (0 °C)
100 g Pflanzenöl

1.000 g

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g CEVAPCICI oG, Art. Nr. 5958 0

Herstellung:

Vegan Mix Basis Red oG und CEVAPCICI oG in eine Schüssel geben und mit dem Pflanzenöl vermischen. Eiswasser langsam einarbeiten und zu einer homogenen Masse mischen. Mit der HAGESÜD CEVAPCICI-PRESSE, Art. Nr. 7045 0, 40 g schwere Cevapcici formen oder mit dem Füller auf gewünschte Größe portionieren.

Vegan Mix Basis Red oG
Art. Nr. 7260 0

Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Paprika

Vegan Mix Basis White oG
Art. Nr. 7261 0

Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer

VEGETARISCHE „BACON-BOMB“

Material:

300 g Vegan Mix Basis White oG, Art. Nr. 7261 0
600 g Eiswasser (0 °C)
100 g Pflanzenöl

1.000 g

Würzung, Wertstoffe pro kg:

12 g BRATELLA® Bacon oG, Art. Nr. 0267 0
400 g Cheddar

Herstellung:

Vegan Mix Basis White oG und BRATELLA® Bacon oG in eine Schüssel geben, mit dem Pflanzenöl vermischen. Eiswasser langsam einarbeiten und zu einer homogenen Masse mischen.

Aus der Masse ca. 500 g schwere Laibe formen, in den Kern den Cheddar platzieren und einrollen.

Die vegetarische Bacon-Bomb in eine kleine Fleischkäse-Form setzen.

Vegetarische Bacon-Bomb auf dem Grill bei indirekter Hitze, oder im Ofen ca. 30 Minuten bei ca. 160 °C garen.

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

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



State of the Art: Die HAGESÜD Marinaden-Produktion

Um unseren Kunden hochwertige Produkte anbieten zu können, kaufen wir von HAGESÜD beste Rohstoffe ein und machen dabei keine Kompromisse. Das Ergebnis: Ein Optimum an Geschmack und Würzkraft.

Und auch bei der Herstellung und Verarbeitung der Produkte legen wir einen hohen Wert auf Qualität. Die besonders ausgewählten und streng kontrollierten Rohstoffe, Zutaten und Hilfsstoffe werden bereits beim Wareneingang umfangreichen Qualitätsprüfungen im betriebseigenen Labor unterzogen. Weitere Analysen werden dann nach jedem einzelnen Produktionsschritt, wie Mahlen, Sieben, Mischen und Abfüllen, zusätzlich durchgeführt.

Die Flüssigproduktion, in der auch die MARINIERSOFT® Marinaden hergestellt werden, ist ein Produktionsbereich mit komplexen Produktionsabläufen. Speziell für die Herstellung der MARINIERSOFT® Marinaden verfügt HAGESÜD über mehrere Dispergiermaschinen. Der Einsatz dieser Dispergiermaschinen ermöglicht eine Marinadenproduktion, die dem neusten Stand der Technik entspricht. So können hochwertige Marinaden hergestellt werden und mit einer halbautomatischen Abfülllinie in hochwertige und zum Großteil recycelbare Marinaden-Eimer abgefüllt werden. Um eine optimale Produktqualität auch während dem Transport und der Lagerung beim Kunden zu gewährleisten, werden die Marinaden-Eimer nach der Abfüllung speziell versiegelt.

Für die Produktion und somit auch für die Herstellung der MARINIERSOFT® Marinaden ist seit 01.09.2021 Frau Dr. Pascale Fleck-Schneider bei HAGESÜD als Produktionsleiterin verantwortlich. Sie sorgt dafür, dass die HAGESÜD Kunden mit den qualitativ hochwertigen Marinaden termingetreu beliefert werden können. Ihre Expertise dafür erwarb sich Frau Dr. Pascale Fleck-Schneider in verschiedenen Unternehmen, wie z.B. als Werksleiterin in der chemischen Industrie, im Projektmanagement bei der Ressourcen- und Energieeinsparung für die Lebensmittelindustrie bei Bosch und als Entwicklungs- und Produktionsleiterin bei Nestlé (Caro).

Last but not least hat die gebürtige Französin eine hohe persönliche Affinität zu Marinaden, da sie selber sehr gerne gegrillte Speisen isst und in Deutschland die ausgeprägte Grillkultur sehr zu schätzen gelernt hat. Für Ihren neuen anspruchsvollen Aufgabenbereich wünschen wir Frau Dr. Pascale Fleck-Schneider weiterhin viel Erfolg.



Member of **SOLINA** Group
DISCOVER SUCCESS STRATEGIES TOGETHER

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.

