

# Der Gewürzprofi

HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881



AUSGABE 4 - 2022

NITROSAFE  
CHORIZO oG + oA



PROUD MEMBER OF



# FLEISCHWÜRZER

Das Fleischwürzer-Sortiment von Hagesüd bietet eine Vielzahl an Würzungen für Fleischzubereitungen. Diese sind zum Teil frei von Salz, mit Salz oder besitzen einen speziellen Saffesteffekt. Hervorragend lassen sich die Fleischwürzer mit den ELDORADO® Würzessenzen auf Ölbasis kombinieren.

Schweine- oder Rindfleisch-Geschnetzeltes mit GYROS DELIKATESS oG + oA

## Die „S“-Reihe von Hagesüd mit dem Saffesteffekt

Das in der Würzung enthaltene Salz ist mit einem feinen Fettfilm ummantelt (gecoated). Dieser Mantel schmilzt erst ab Temperaturen von ca. 45 °C und gibt erst dann das Salz frei, wenn das Fleisch gebraten, gegrillt oder in einer anderen Form erhitzt wird. Somit wird dem gewürzten Fleisch keine Feuchtigkeit entzogen, es bleibt länger optisch attraktiv in der Frischetheke und beim Zubereiten saftiger.

Hähnchenbrust, mit BRATWÜRZ S oG + oA

Schweinebraten mit HAXENWÜRZER oG + oA

## Unsere ELDORADO® Würzessenzen auf Ölbasis zur Herstellung von Würzmarinaden

Pollo Fino-Spieß  
mit BOMBAY-WÜRZ S oG



**ELDORADO®  
Würzessenz  
Gourmet oG**  
mit feinem Butteraroma  
Art. Nr. 4887 0



**ELDORADO®  
Würzessenz oG**  
Art. Nr. 4890 0

Mischungsverhältnis

**1+3**

1 kg ELDORADO®  
Würzessenz oG  
+ 3 kg Speiseöl  
= 4 kg gebrauchsfertige  
ELDORADO®  
Würzmarinade



Schweinenackensteak  
mit ALABAMA-MIX S oG + oA



Rinderhüftsteak  
mit KNOBLAUCHPFEFFER S oG + oA



# NITROSAFE - das Hagesüd Sortiment für die sichere, unkomplizierte und moderne Art der Rohwurstproduktion

Mit dem modernen NITROSAFE-Würzsortiment von Hagesüd, bestehend aus den 4 Würzungen NITROSAFE KLASSIK oG+oA, NITROSAFE MEDITERRAN oG+oA, NITROSAFE CHORIZO oG+oA und NITROSAFE UNGARISCH oG+oA, in Kombination mit der auf diese Würzungen zugeschnittenen Starterkultur NITROSAFE ZERO, gelingt die Rohwurstherstellung sicher, einfach und effizient.

Das NITROSAFE-Sortiment zeichnet sich darüber hinaus durch seine Wirtschaftlichkeit aus. Mit einer deutlich verkürzten Reifezeit und dadurch, dass keine spezielle Reifekammer für die Rohwurstproduktion benötigt wird. Es ist kennzeichnungsfreundlich ohne den Zusatz von Mononatriumglutamat, Allergenen und GdL.

Die Produkte werden nach dem Füllen bei 88% r.L. und einer Temperatur von 34°C für 12-16 Stunden (kaliberabhängig) gereift.

In dieser Zeit findet die komplette Absäuerung (pH-Wert 5,0), Umrötung und Texturbildung statt.

Anschließend werden die Produkte nach einer Angleichphase einfach im Kühlraum bis zum gewünschten Gewichtsverlust zu Ende gereift.

Neu im NITROSAFE Sortiment ist die Würzung NITROSAFE CHORIZO oG+oA mit der raffinierten Würzrichtung Paprika, Pfeffer, Knoblauch.



## NITROSAFE MEDITERRAN oG+oA

Art. Nr. 1993 0  
Würzrichtung: Pfeffer,  
Koriander, Knoblauch, Ingwer  
Zugabe: 15 g/kg



## NITROSAFE KLASSIK oG+oA

Art. Nr. 1992 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch,  
Koriander  
Zugabe: 10 g/kg

# CHORIZO/ Paprika Salami

## Material:

50,0 kg S II, -2 °C  
50,0 kg S V, -2 °C

100,0 kg

## Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
20 g NITROSAFE CHORIZO oG+oA,  
Art. Nr. 5430 O  
NITROSAFE ZERO Starterkultur,  
Art. Nr. 7340 O  
NITROPROTECT Reifekultur, Art. Nr. 7331 O

## Därme:

Schweinedärme, Kaliber 36+

## Herstellung:

Material mit den Würz- und Wertstoffen vermischen.  
Masse durch die 5 - 8 mm-Scheibe wölfen.  
Masse in die vorbereiteten Därme füllen.  
Fülltemperatur -2 bis 0 °C.  
Würste nach folgendem Verfahren reifen.

Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung
10 - 12 Stunden	34 °C Kammer- temperatur 32 - 34 °C (Kern- temperatur)	Anlage, rel. Luftfeuchtig- keit 88 %
12 Stunden	15 - 22 °C	Betriebsraum
- Rauchzugabe	22 - 24 °C	Anlage
Anschließend	2 - 6 °C	Kühlraum

Würste auf ca. 30 % oder gewünschten Verlust ab-  
trocknen lassen.



**NITROSAFE  
CHORIZO  
oG+oA**

Art. Nr. 5430 O

Würzrichtung: Paprika,  
Pfeffer, Knoblauch  
Zugabe: 20 g/kg

Optische und geschmackliche  
Akzente verleihen der Rohwurst  
die drei Spatex Würsthüllen  
mit den Würzungen  
**FEUERLI®**, **ANANAS-**  
**PFEFFER** und **PEPPER-MIX**



## Wokpfanne Teriyaki



## Schweinefleisch-Lauch-Pfanne Zagreb



## Jägerpfanne Walpiz

### Die Vorteile der ELDORADO® Gewürzsaucen auf einen Blick:

- Die Gewürzsaucen auf Öl-Wasser Basis besitzen eine farblich ansprechende Optik und verleihen den Gerichten einen individuellen Geschmack.
- Sie sind vielseitig in der Anwendung für unterschiedliche Fleischarten, Pfannen- und Convenience-Gerichte.
- Die gebrauchsfertigen Gewürzsaucen enthalten bereits alle Zutaten und sind daher einfach anzuwenden.
- Crème fraîche oder Sahne verbinden sich sehr gut mit den Gewürzsaucen.
- Dadurch können auf einfache Art und Weise würzige Saucen hergestellt werden.

# ELDORADO® Gewürzsaucen

Das ELDORADO® Gewürzsaucen-Sortiment von Hagesüd verleiht Gerichten eine geschmackliche Vielfalt, einen hervorragenden Würzgeschmack und punktet in der Theke durch eine appetitliche Optik.

## SCHWEINEFLEISCHPFANNE WIEN MIT BROKKOLI

### Material:

1.000 g Schweinehüfte  
400 g Brokkoli TK

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

140 g ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG+oA,  
Art. Nr. 4872 1  
50 g RÖSTZWIEBELN, Art. Nr. 6133 0

### Herstellung:

Schweinehüfte in 0,6 - 0,8 cm dicke Scheiben portionieren. Scheiben in 2 - 3 cm große Streifen schneiden. Fleisch mit der ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG+oA marinieren, anschließend die RÖSTZWIEBELN und den Brokkoli unterheben.

### Zubereitung:

In der Pfanne braten oder im Ofen garen, auf Wunsch mit Schmand oder Crème fraîche verfeinern.

Putengulasch  
Napoli

Schweinefleischpfanne Wien  
mit Brokkoli



**ELDORADO®  
Feinkostsauce  
Currywurst  
oG+oA**

Art. Nr. 4821 0

Würzrichtung: Tomate, Curry  
Zugabe: nach Geschmack

## Snack it!

Snackification ist ein Trend, der sich von den USA ausgehend längst auch bei uns in Deutschland etabliert hat. Gefragt sind mehrere kleine, aber hochwertige Speisen. Denn unsere Tagesabläufe werden immer flexibler und so verändert sich das wann, wo und was wir als Nahrung zu uns nehmen. Snacks sind zur neuen Normalität geworden und ersetzen zunehmend Hauptmahlzeiten, Out-of-home-Angebote den heimischen Küchentisch. Im Hagesüd Produktportfolio führen wir zahlreiche Produkte zur Herstellung von delikaten Snacks, wie die ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG+oA oder das vielseitig einsetzbare neue GRILLKÄSE COMPOUND oG.



**GRILLKÄSE  
COMPOUND oG**

Art. Nr. 5983 0

Zugabe: 50 g/kg

**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**



Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260 · [www.hagesued.de](http://www.hagesued.de) · E-Mail: [info@hagesued.de](mailto:info@hagesued.de)

 Hagesüd ·  HagesuedInterspace ·  YouTube

Member of  SOLINA Group