HAGESÜD, TASTEMAKERS SINCE 1881

Der Gewürzprofi

HAGESÜD

GENUSSVOLLE VIELFALT

Ausgabe 02 / 2023

PROUD MEMBER OF SOLINA

METZGER-HANDWERK VOM FEINSTEN

Früher noch als Armutsgericht bezeichnet, feiert ein Traditionsgericht sein Comeback: die Sülze. Traditionell aus Resten bei der Schweinefleischproduktion hergestellt, gibt es mittlerweile auch zahlreiche moderne Varianten, die sowohl optisch als auch kulinarisch für Vielfalt in Ihrer Theke sorgen.

Sülzen sind extrem nachhaltig, da sie die perfekte Möglichkeit bietet Wurst- und Fleischabschnitte hochwertig zu verarbeiten und bietet Ihnen eine zusätzliche Umsatzquelle.

Unsere HAGESÜD Komplettmischungen sorgen für einen zeit- und arbeitssparenden Prozess bei der Herstellung des Traditionsprodukts, ganz ohne Abzug im Geschmack.

TIPP: AUCH EINGEKOCHT IN GLÄSERN MACHT SÜLZE EINE GUTE FIGUR IN IHRER THEKE UND IST NOCH LÄNGER HALTBAR.

GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG OA

64g/kg

Art. Nr. 5964 0
Würzrichtung:
Pfeffer, Zwiebel, Liebstock

ELDO® SÜLZ SÜLZENPULVER OA

60-120 g/L

Art. Nr. 0809 0
60 - 70 g/L Wasser;
70 - 120 g/L Wasser
für höchste Festigkeit

SÜLZEN-FIX OA

90-150 g/L

Art. Nr. 5942 0
90 - 120 g/L Wasser
für Tellersülzen;
120 - 150 g/L Wasser
für Sülzen im Darm

DEUTSCHES CORNED BEEF KOMPLETTMISCHUNG

100 g/kg

Art. Nr. 5980 0
Würzrichtung:
Pfeffer, Sellerie, Koriander

LYONERSÜLZE

Sülzen-Fix oA, Art.Nr. 5942 0
90 - 120 g/L Wasser für Tellersülzen;
120 - 150 g/L Wasser für Sülzen im Darm

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

GEKOCHTE METT-WURST IM GELEEMANTEL

Gekochte Mettwurst Komplettmischung oA, 64 g/kg, Art.Nr. Art. Nr. 5964 0
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstock

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

GEMÜSESÜLZE

ELDO® Sülz Sülzenpulver oA, Art. Nr. 0809 0
60 - 70 g/L Wasser; 70 - 120 g/L Wasser für höchste Festigkeit

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

HÄHNCHEN-BRUSTSÜLZE MIT SPARGEL

Sülzen-Fix oA, Art.Nr. 5942 0
90 - 120 g/L Wasser für Tellersülzen;
120 - 150 g/L Wasser für Sülzen im Darm

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

DEUTSCHES CORNED BEEF

Material

55 kg	Rindfleisch II, gepökelt, gegart (entspricht ca. 100 kg frisch)
45 kg	Fleischbrühe

Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch & Fleischbrühe

100 g	Deutsches Corned Beef Komplettmischung, 100g/kg Masse, Art. Nr. 5980 0

Die Zugabe der Fleischbrühe entspricht dem Garverlust vom Rindfleisch.

Därme

Sterildärme, eingefärbt, Kal. 120

Herstellung

- Rindfleisch, sortiert und fettfrei mit 20 g Nitritpökelsalz pro kg ca. 24 Stunden pökeln.
- Anschließend bei 90-95°C im Wasserbad durchgaren. Gegartes Fleischmaterial im Wolf mit Messer und Vorschneider oder im Kutter im Mischgang auf gewünschte Größe zerkleinern.
- DEUTSCHES CORNED BEEF KOMPLETTMISCHUNG in der Fleischbrühe auflösen und mit dem zerkleinerten Fleisch gut mischen. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

ELDORADO® GEWÜRZSAUCEN

TOMATE BASILIKUM DIP

ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG + oA, 100 g/kg, Art.Nr. 4883 1

Würzrichtung: Tomate, Basilikum

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

FRUCHTIGER CURRY DIP

ELDORADO® Gewürzsauce Madras oG + oA, 100 - 140 g/kg, Art.Nr. 4886 0

Würzrichtung: Curry

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

PIKANTER PAPRIKA DIP

ELDORADO® Gewürzsauce Mexiko oG + oA, 100 - 140 g/kg, Art.Nr. 4880 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

PAPRIKA CHILI DIP

ELDORADO® Gewürzsauce Acapulco oG + oA, 100 - 140 g/kg, Art.Nr. 4878 1

Würzrichtung: Paprika, Jalapeno, Pfeffer

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE ACAPULCO OG + OA

Art. Nr. 4878 1
Würzrichtung: Paprika, Jalapeno, Pfeffer

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE MEXICO OG + OA

Art. Nr. 4880 0
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE NAPOLI OG + OA

Art. Nr. 4883 1
Würzrichtung: Tomate, Basilikum

Vielfältige Kombinationen, unwiderstehlicher (intensiver) Geschmack
Entdecken Sie unsere vielseitigen Eldorado® Gewürzsaucen und tauchen Sie ein in eine Welt voller aromatischer Schätze. Egal ob zu Fleisch, Fisch oder Gemüse – unsere Gewürzsaucen sind die perfekte Begleitung für jedes Gericht.

Wenn Sie nach besonderen Geschmackserlebnissen suchen, mischen Sie doch unsere Gewürzsaucen mit Frischkäse oder Schmand!

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE WIEN OG + OA

Art. Nr. 4872 1
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kumin

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE ZAGREB OG

Art. Nr. 4886 0
Würzrichtung: Knoblauch, Schnittlauch, Dill

ELDORADO® GEWÜRZSAUCE TERIYAKI OG

Art. Nr. 4881 0
Würzrichtung: Speisewürze, Sojasauce, Sesam, Paprika, Chili, Zwiebeln

WIENER BRUTZELFLEISCH

Material

1000 g	Schweinehüfte geschnetzelt
100 g	Essiggurken, in Scheiben geschnitten
100 g	Käse gerieben
50 g	Kochschinken in Würfeln

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

100 g	ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA, 100-120 g/kg, Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel, Art. Nr. 4872 1
50 g	RÖSTZWIEBELN Art. Nr. 6133 0

Herstellung

Schweinefleisch 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 und RÖSTZWIEBELN vermengen.

Gurken, auf gewünschte Größe zerkleinern. Kochschinken und Käse zugeben und untermengen. Aluschale mit 400 g Inhalt füllen und mit geriebenem Käse bestreuen.

20 Minuten im Backofen bei 180°C oder 15 Min in der Pfanne, bei mittlerer Hitze garen.

REZEPT IDEEN

SCHWEINE-FLEISCH-LAUCH-PFANNE

ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG, 100 - 140 g/kg, Art. Nr. 4886 0

Würzrichtung: Knoblauch, Schnittlauch, Dill

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

WOKPFANNE TERIYAKI

ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG, 100 g/kg, Art. Nr. 4881 0

Würzrichtung: Speisewürze, Sojasauce, Sesam, Paprika, Chili, Zwiebeln

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

URIGE SNACKIDEEN

20 g/kg

FEUERLI®
OG + OA

Art. Nr. 0117 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Muskat

9 g/kg

JAVAROM® CHEESE
OG + OA

Art. Nr. 0093 0
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Käse

Im Jahr 2021 wurden in Deutschland ca. 6,2 kg Brühwurst und ca. 4,6 kg Rohwurst pro Kopf verzehrt. Damit gehören sie zu den Top 3 der beliebtesten Wurstsorten in Deutschland und sind ein Umsatzgarant in Ihrer Wursttheke. Um Sie bei der Herstellung von Roh- und Brühwurst zu unterstützen, bietet Ihnen HAGESÜD Komplettlösungen für die Herstellung von Wurstwaren. Egal ob Starterkulturen, Reifemittel oder auf beides abgestimmte Gewürze, unsere Produktpalette bietet Ihnen eine Vielzahl von arbeits- und zeitsparenden Hilfsmitteln für Ihre Wurstproduktion.

5 g/kg

KNACKS® P
OG +OA

Art. Nr. 5210 3

20 g/kg

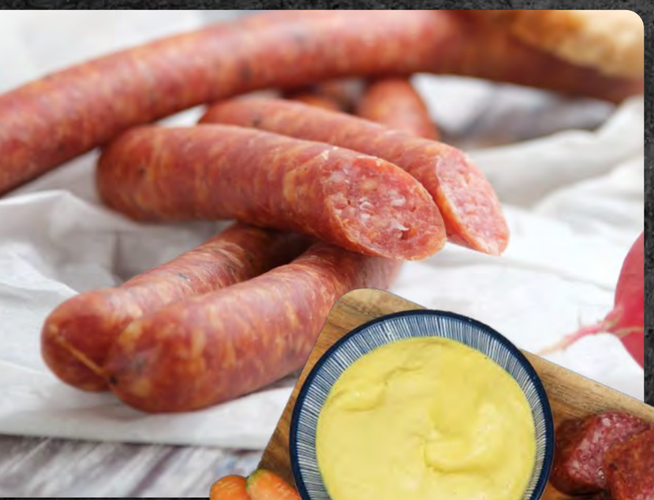
METTDOX® SCHINKEN-KNACKER

Art. Nr. 5373 0
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Chili

1-2 g/kg

SCHMAKOLINE
OG + OA

Art. Nr. 0992 0



FEUERLI, GEBRÜHTE DEBRECZINER

Material

20 kg	R III
5 kg	Eis
30 kg	S II
45 kg	S IV

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22 g	Nitritpökelsalz
20 g	FEUERLI® oG + oA, 20g/kg, Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Muskat Art. Nr. 0117 0
5 g	KNACKS® P oG + oA, 5g/kg, Art. Nr. 5210 3

Darme

Saitlinge, Kal. 22/24

Herstellung

R III durch die 3 mm-Scheibe wolfen auf 0 bis -4 °C kühlen bzw. anfrosten und im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen.

Dann die 1/2 Eismenge zugeben und kuttern, bis eine Temperatur von 2 °C erreicht ist.

Restmenge Eis zugeben und Masse auf 2-3 °C kuttern.

S II und S IV dem Grundbrät zugeben und im Mischgang mischen und auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste bei 50-55 °C umröten, bei 55-65 °C räuchern, bei 75-80 °C mit Heißluft garen oder brühen.

KÄSEKRAINER

JAVAROM® Cheese oG + oA, 9 g/kg, Art. Nr. 0093 0
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Käse

SCHMAKOLINE oG + oA, 1-2g/kg, Art. Nr. 0992 0

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

REZEPT IDEEN

LANDJÄGER

NITROFIT LANDJÄGER oA, mit GdL, 12 g/kg, Art. Nr. 5484 0

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

MINI-SALAMI

NITROSAFE KLASSIK oG + oA, 10 g/kg, Art. Nr. 1992 0

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

SCHINKENKNACKER

METTDOX® Schinkenknacker, 20g/kg, Art. Nr. 5373 0
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Chili

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf hagesued.eu/rezeptideen

SÜFFA 2023

AUF EINEN BLICK

Wo: Messe Stuttgart
Wann: 21.10. - 23.10.2023
Stand: Halle 7, Stand Nr. 7B50

Im Oktober ist es endlich wieder soweit.

Die Branche trifft sich zur **SÜFFA in Stuttgart.** Egal ob traditionelles Handwerk oder Großproduktion, Arbeits- und Betriebstechnik oder Rohstoffe, Halbfabrikate und Küchentechnik bis hin zu Lebensmittelsicherheit, Verkaufsförderung und Werbung – auf der SÜFFA entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen.

Selbstverständlich sind auch wir wieder mit dabei und freuen uns darauf, Ihnen einige unserer neuen Produkte zu präsentieren. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von uns inspirieren!

Entdecken Sie unsere neuen kulinarischen Highlights und besuchen Sie uns an unserem Stand auf der SÜFFA 2023. Wir freuen uns auf Sie!

HAGESÜD

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260
www.hagesued.eu · E-Mail: info@hagesued.de

Hier geht's zur Online-Version.

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

Hagesüd · HagesuedInterspice

PROUD MEMBER OF SOLINA

77001