

**HAGESÜD,  
TASTEMAKERS  
SINCE 1881**

# Der Gewürzprofi



**WILLKOMMEN IN DER  
KALTEN JAHRESZEIT**

**Ausgabe 03 / 2023**

PROUD  
MEMBER OF **SOLINA**

# GULASCH -

DEFTIGER SELENWÄRMER FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Saftig, zart und herzhaft muss ein gutes Gulasch sein. Als deftiger Seelenwärmer ist der Küchen-Klassiker ein echter Genuss. Mit unserem Hagesüd Gulasch-Fix zaubern Sie mit wenigen Handgriffen ein leckeres Gulasch, das Ihre Kunden überzeugt.



100-130 g/kg

## GULASCH-FIX

Art. Nr. 5990 0

Würzrichtung: Tomate, Paprika, Zwiebel, Zugabemenge: 100 - 130 g/kg Fleisch + 1 Liter Wasser

## KARTOFFELGRATIN

### Material

2.000 g Kartoffeln, roh, in dünnen Scheiben  
500 g Wasser  
500 g Milch, 3,5 %  
100 g Käse, gerieben

### Würzung, Wertstoffe

150 g GRATIN GOURMET oG (Art. Nr. 4202 0)

### Herstellung

GRATIN GOURMET oG in Wasser und Milch einrühren.  
Kartoffelscheiben mit der Masse vermischen, in eine gefettete Form geben, mit Käse bestreuen und bei 140°C 45-50 Minuten goldbraun backen.

REZEPT IDEEN



100-130 g/kg

## SEMMELEKNÖDEL

Art. Nr. 5950 2

Würzrichtung: Muskat, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Zugabemenge: 100 g/kg + 550 g Milch + 350 g Brötchen



240 g/kg

## LEBERKNÖDEL-FIX

Art. Nr. 5948 0

Würzrichtung: Zwiebel, Muskat, Petersilie, Zugabemenge: 240 g/kg, Beutelinhalt ausreichend für 5 kg Leberknödel

## SPECK-SEMMELEKNÖDEL

SEMMELEKNÖDEL, Art. Nr. 5950 2

Würzrichtung: Muskat, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Zugabemenge: 100 g + 550 g Milch + 360 g Brötchen

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](http://hagesued.eu/rezeptideen)

# HAUSMANNNSKOST, DIE BEGEISTERT

Defzig, lecker und unglaublich vielseitig: Leckere Eintöpfe liegen in der kalten Jahreszeit voll im Trend schmecken in der kalten Jahreszeit besonders gut, machen satt und schenken wohlige Wärme. Entdecken Sie unsere Hagesüd Gourmet Eintöpfe - jetzt neu mit verbesserter Rezeptur! Die Klassiker sind im Handumdrehen hergestellt und die perfekte Ergänzung zu Ihrem Mittagstisch!

## LINSEN-EINTOPF GOURMET

Linsen-EINTOPF oG, Art. Nr. 7095 0

Würzrichtung: Erbsen, Kartoffel, Zwiebel  
Zugabemenge: 200 g/L

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](http://hagesued.eu/rezeptideen)

## ERBSEN-EINTOPF GOURMET

ERBSEN-EINTOPF oG, Art. Nr. 4710 0

Würzrichtung: Linsen, Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Zugabemenge: 250 g/L

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](http://hagesued.eu/rezeptideen)

NEUE REZEPTUR

## KARTOFFEL-EINTOPF GOURMET

KARTOFFEL-EINTOPF oG, Art. Nr. 4712 0

Würzrichtung: Kartoffel, Lauch, Karotte  
Zugabemenge: 200 g/L

Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](http://hagesued.eu/rezeptideen)

NEUE REZEPTUR

## UNSER TIPP:

Eingekocht eignen sich unsere Fix-Produkte optimal zum portionsweisen Verkauf in Dosen und Gläsern.



# ELDO®-FIX



Dürfen wir vorstellen? Pünktlich zum Herbst sind unsere neuesten Mitglieder in der Hagesüd-Würzfamilie da! Entdecken Sie jetzt unsere leckeren ELDO®-Fix Würzsaucen mit fein abgestimmten Gemüseanteilen. Die Neulinge überzeugen mit natürlichem Geschmack, aromatischen Gewürzen und authentischen Aromen.



## SCHWEINEFLEISCH ELDO®-FIX JÄGER

**Material**  
1,0 kg Schweinegeschnetzeltes

**Würzung, Wertstoffe pro kg**  
400 g ELDO®-FIX Typ Jäger oG

**Herstellung**  
Schweinegeschnetzeltes mit ELDO®-FIX in einer Schüssel gut vermischen.  
In einer Pfanne anbraten und mit Sahne ablöschen.

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



### ELDO®-FIX TYP JÄGER oG

Art. Nr. 7281 0  
Würzrichtung: Pilze, Karotte, Zwiebel, Tomate



### ELDO®-FIX TYP ASIA oG

Art. Nr. 7282 0  
Würzrichtung: Chili, Bambus, Pilze und Ingwer



### ELDO®-FIX TYP BALKAN oG+oA

Art. Nr. 7280 0  
Würzrichtung: Paprika, Zwiebel, Tomate, Chili

## RINDERPFANNE ELDO®-FIX BALKAN

**Material**  
1,0 kg Rindergeschnetzeltes

**Würzung, Wertstoffe pro kg**  
400 g ELDO®-FIX Typ Balkan oG+oA

**Herstellung**  
Rindergeschnetzeltes mit ELDO®-FIX in einer Schüssel gut vermischen.  
In einer Pfanne anbraten und mit Sahne ablöschen.

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

## HÄHNCHENPFANNE ELDO®-FIX ASIA

**Material**  
1,0 kg Puten- oder Hähnchengeschnetzeltes

**Würzung, Wertstoffe pro kg**  
400 g ELDO®-FIX Typ Asia

**Herstellung**  
Puten- oder Hähnchengeschnetzeltes mit ELDO®-FIX in einer Schüssel gut vermischen.  
In einer Pfanne anbraten und mit Sahne oder Kokosmilch ablöschen.

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)

# STARTER - UND REIFEKULTUREN

Rohwurst gilt als Königsdisziplin der Wurstproduktion. Der aufwändige Prozess lohnt sich jedoch, denn naturgereifte und über längere Zeit fermentierte Rohwürste und Rohpökelwaren gehören zu den hochwertigen Fleischerzeugnissen und sind ein verlässlicher Umsatzgarant.

Um Sie bei der Produktion zu unterstützen, bieten wir ganzheitliche Lösungen für alle Arten von Rohwurst: Entdecken Sie jetzt unsere Hagesüd Starter- und Reifekulturen für schnittfeste und streichfähige Rohwurstspezialitäten!

# TECHNOLOGIE

**Klein, aber oho!** Obwohl Starter- und Reifekulturen den mengenmäßig kleinsten Anteil in der Produktion von Rohwurst haben, sind sie wohl neben qualitativ hochwertigem Fleisch, die wohl wichtigsten Bestandteile in der Rohwurstproduktion. Deshalb sind unsere Hagesüd Reifemittel exakt auf die Reifekulturen aus unserem Sortiment abgestimmt. Die im Reifemittel enthaltene Art und Menge des Zuckers bietet den Kulturen optimale Nahrung, um sich rasch zu vermehren. Dabei spielt die empfohlene Reifetemperatur eine immens wichtige Rolle.

Grundsätzlich kommen Mehrstammkulturen zum Einsatz, wobei die unterschiedlichen Bakterienstämme verschiedene wichtige Aufgaben übernehmen:

- pH-Wert Absenkung
- Textur- / Gelbildung
- Farbbildung bzw. Umrötung
- Bildung des Enzyms Nitratreduktase
- Aromabildung
- Konkurrenz-Flora zu unerwünschten Keimen
- Verhinderung autoxidativer Prozesse (Ranzigkeit)

## CHORIZO PAPRIKA SALAMI

NITROSAFE CHORIZO oG+oA, Art. Nr. 5430 0  
Würzrichtung: geräucherter Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Zugabemenge: 20 g/kg  
NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7340 0  
NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7331 0

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



## SALAMI MEDITERRAN IM RING

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer, Zugabemenge: 15 g/kg

Würzung, Wertstoffe pro kg  
26 g/kg Nitritpökelsalz  
10 g NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA, Art. Nr. 1993 0  
NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7340 0  
NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7331 0

Därme  
Schweinedärme, Kaliber 36\*

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



## SALAMI PROVENCE IM RING

NITROSAFE PROVENCE oG+oA Art. Nr. 5431 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Oregano, Thymian  
Zugabemenge: 13 g/kg

**Material**  
60,0 kg S II, -2 C  
40,0 kg S V, -2 C  
100,0 kg

**Würzung, Wertstoffe pro kg**  
26 g Nitritpökelsalz  
13 g NITROSAFE PROVENCE oG + oA, Art. Nr. 5431 0  
NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7340 0  
NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7331 0

Därme  
Schweinedärme, Kaliber 36\*

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



## HAUSSALAMI

NITROSAFE Klassik oG + oA, Art. Nr. 1992 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Koriander  
Zugabemenge: 10 g/kg  
NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7340 0  
NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7331 0

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



## SALAMI UNGARISCHE ART

NITROSAFE Ungarisch oG + oA, Art. Nr. 1994 0  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Chili, Zugabemenge: 9 g/kg  
NITROSAFE ZERO für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7340 0  
NITROPROTECT für 25 kg Rohwurst, Art. Nr. 7331 0

➔ Mehr Infos zum Rezept gibt's auf [hagesued.eu/rezeptideen](https://hagesued.eu/rezeptideen)



# EIN FEST FÜR DIE SINNE

## FESTTAGSZAUBER AUF DEM TELLER!

Bieten Sie Ihren Kunden dieses Jahr etwas ganz Besonderes in Ihrer Weihnachts-Theke! Tisch- und Teller-spieße mit zartem Fleisch mit unserer köstlichen **MARINIERSOFT®** Marinade!

Tauchen Sie ein in die festliche Stimmung und verzaubern Sie Ihre Kunden mit diesem einzigartigen Genusserelebnis.

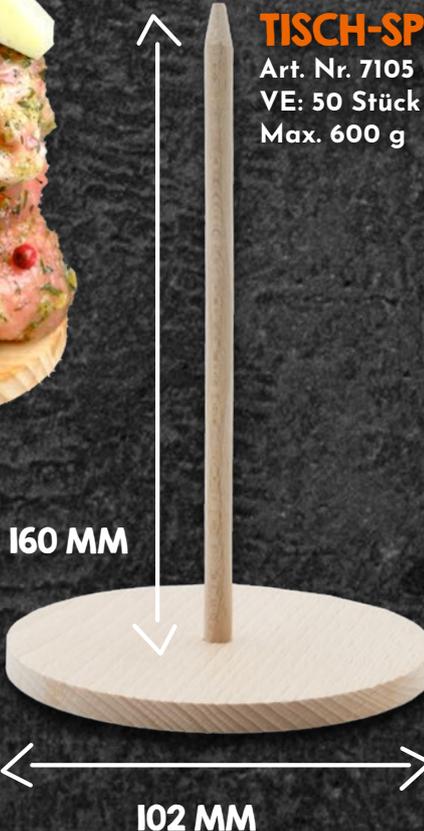
Sind Sie bereit, Ihren Kunden eine besondere Weihnachts-freude mit dem gewissen WOW-Effekt zu präsentieren?

REZEPT  
IDEEN



### TISCH-SPIESS

Art. Nr. 7105 0  
VE: 50 Stück  
Max. 600 g



### TELLER-SPIESS

Art. Nr. 7127 0  
VE: 100 Stück  
Max. 150 g



HAGESÜD

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

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

7700 2