HAGESÜD

PROUD MEMBER OF SOLINA

BRÜHWURST

Produkte & Technologie

7730 0

BRÜHWURST

Trotz regionaler Unterschiede, sind sich die Deutschen einig: die beliebteste Wurst ist (und bleibt) die Brühwurst. Kein Wunder, denn mit ca. 100 verschiedenen Varianten ist die Brühwurst die größte deutsche Wurstfamilie. Egal ob Currywurst, Thüringer Bratwürste, Nürnberger Rostbratwürste oder die bayrischen Weißwürste, die Brühwurst ist Umsatzgarant in Ihrer Theke!

Im Jahr 2021 war die Brühwurst mit 6,2 kg pro Kopf-Konsum die meistgefragte Wurst deutschlandweit (Quelle: Statista). Je nach Sorte können die leckeren Würste eine eigenständige Mahlzeit, eine schmackhafte Beilage oder einen gefragten Brotaufstrich darstellen. Fest und knackig sind sie dank ihres fein-würzigen Fleischaromas saisonunabhängig der Renner in der Theke und können das ganze Jahr lang verkauft werden.

Um Sie bei der Brühwurstproduktion zu unterstützen, bieten wir ganzheitliche Lösungen für alle Arten von Brühwürsten an.

Dieser Produktkatalog gibt Ihnen eine Übersicht über unsere umfassende Produktpalette und vermittelt Ihnen anschaulich das für die Brühwurstproduktion erforderliche Know-how.

INHALT

WEISSE WARE 5
- WEISSE WARE 5

AUFSCHNITT 7
- AUFSCHNITT 7
- BRÜHWURST-LYONER-WÜRZUNG 7
- JAGDWURST / SCHINKENWURST 8
- BRÜHWURST - BIERSCHINKEN - WÜRZUNG 8

FLEISCH- / LEBERKÄSE 11
- FLEISCH- / LEBERKÄSE 11

WÜRSTCHEN / RINGWARE 13
- BRÜHWURST-FLEISCHWURST 13
- BRÜHWURST-WÜRSTCHEN 14

WÜRSTCHEN / RINGWARE 14
- WÜRSTCHEN / RINGWARE 15

BRATWURST 17
- BRATWURST FEIN 17
- BRATWURST HALBGROB / GROB 18
- BRATWURST SPEZIALITÄTEN 20

DAUERBRÜHWURST 23
- DAUERBRÜHWURST-GROSSKALIBRIG-WÜRZUNG 23
- DAUERBRÜHWURST-DAUERBRÜHWÜRSTCHEN-WÜRZUNG 24
- DAUERBRÜHWURST 24

TECHNOLOGIE 27
- KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT 27
- KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT 27
- KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT 28
- KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT 29
- KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT 29
- KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT 29
- KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT 30
- KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT 31
- KUTTERHILFSMITTEL SONSTIGE 31
- EMULGATOREN 32
- UMRÖTEHILFSMITTEL 33
- FARBSTOFFE 33
- KONSERVIERUNGSMITTEL FRISCHHALTER 34
- ZUCKERSTOFFE 35
- GESCHMACKSVERSTÄRKER 35
- GESCHMACKSVERBESSERER 36

TASTEMAKERS FOR BUTCHERS 39

INDEX 39

WEISSE WARE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
WEISSE WARE							
0204 4	GELBWURST MIT ZITRONE oG	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0281 2	GELBWURST MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
0026 0	GELBWURST oG	Pfeffer, Ingwer, Macis	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0041 0	MÜNCHNER WEISSWURST MIT PETERSILIE CL oG+oA	Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zitrone	braun	5 g / kg	1 kg		
0042 0	MÜNCHNER WEISSWURST OHNE PETERSILIE, OHNE ZITRONE oG + oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg		
0201 1	MÜNCHNER WEISSWURST MIT ZITRONE CL oG + oA	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg		
0204 1	MÜNCHNER WEISSWURST MIT ZITRONE oG	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g / kg	1 kg		Senf

INFO

Unterschied NPS/Kochsalz, Vorteile Ascorbinsäure Weiße Ware

Der Unterschied zwischen Nitritpökelsalz (NPS) und Kochsalz besteht im Wesentlichen darin, dass das eigentliche Kochsalz (NaCl) mit Natriumnitrit (NaNo2) in Konzentrationen von 0,4-0,9 % versetzt wird.

Das unter Zugabe von Antioxidationsmitteln (Ascorbinsäure / Ascorbat) vorhandene Nitrit, wird zu Stickstoffmonoxid umgewandelt, welches sich an die Fleischfarbstoffe Myoglobin, bzw. Hämoglobin anlagern kann.

Hierbei entsteht Nitrosomyoglbin-/ hämoglobin welches in das gewünschte stabile Pökelrot (Nitrosomyochromogen) umwandelt. Dieses ist beim Erreichen von Kerntemperaturen 72 °C stabil.

Eine Zugabe von „Umrötehilfsmittel" bei weißer Ware ist daher nicht bedenklich, soweit keine Nitrit-/ Nitratquelle vorhanden ist.

Ganz im Gegenteil: Bei mit Kochsalz hergestellten Produkten verhindert die Zugabe von Antioxidationsmitteln die Bildung des unattraktiv braun-graue aussehende Met-Myoglobins. So behalten frische rohe Bratwürste länger ihre attraktive frische Farbe und gebrühte Würste bleiben länger weiß und hell.

AUFSCHNITT

Aufschnitt, diese vielseitige Delikatesse, ist ein wahrer Genuss für den Gaumen. Bei Hagesüd bieten wir ein breit gefächertes Portfolio von Gewürzmischungen, um Ihrem Aufschnitt das gewisse Etwas zu verleihen.

Unsere Mischungen werden nach höchsten Standards hergestellt und bieten Ihnen die Freiheit der Wahl. Ob mit oder ohne Glutamat, allergenfrei oder intensiv würzig - wir haben für jede Präferenz die passende Lösung.

Tauchen Sie ein in die Welt der Gewürzmischungen von Hagesüd und verleihen Sie Ihrem Aufschnitt eine unvergleichliche Geschmacksnote. Entfalten Sie Ihre kulinarische Kreativität mit unseren maßgeschneiderten Lösungen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
AUFSCHNITT							
0090 2	AUFSCHNITT	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2208 0	AUFSCHNITT 1A CL oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Macis	gelb-beige	5 g / kg	1 kg		
0046 0	AUFSCHNITT EXQUISIT	Macis, Cardamom, Pfeffer	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2911 0	AUFSCHNITT oG+oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Liebstock	beige	4 g / kg	1 kg		
2038 0	COMBIPHOSPHAT BRÜHWURST oG+oA	Kümmel, Koriander, Zwiebel,Chili	rötlich-braun	12 g / kg	1,2 kg	E 450, E 300, E 301, E 160c	
2070 0	ELDO® PREMIUM AUFSCHNITT	Pfeffer, Muskat, Koriander	hellbraun	3 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0055 0	JAVAGOLD AUFSCHNITT oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Koriander	beige	4 g / kg	1 kg		
0089 0	JAVAROM® AUFSCHNITT	Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Macis	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
BRÜHWURST-LYONER-WÜRZUNG							
0012 0	BRÜHWURST BEST oG+oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	5 g / kg	1 kg		
0066 0	JAVABEST	Pfeffer, Koriander, Cardamom, Ingwer	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0070 0	JAVANOL PRIMISSIMA oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	braun	4 g / kg	1 kg		Senf
0089 6	JAVAROM® LYONER	Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Macis	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
0050 0	JAVASTERN f.BRÜHWURST CL oG+oA	Pfeffer, Koriander, Ingwer	beige	4 g / kg	1 kg		
0013 0	LYONER oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
0079 0	LYONER/AUFSCHNITT EXQUISIT	Pfeffer, Senf, Ingwer, Koriander, Macis, Sellerie	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie

AUFSCHNITT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
JAGDWURST / SCHINKENWURST							
0084 0	JAVAGOLD SCHINKENWURST oG	Chili, Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg		Senf
0018 0	JAGDWURST OHNE SENFKÖRNER oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	hellbraun	4 g / kg	1 kg		Senf
2368 0	JAGDWURST-GEWÜRZ SST oG	Pfeffer, Koriande, Senf, Muskat	rötlich-braun	3-5 g / kg	1 kg		Senf
0056 0	JAVANOL EXTRAHELLE SCHINKENWURST oG	Pfeffer, Muskat, Cardamom	beige	4 g / kg	1 kg		Senf
0056 1	JAVANOL EXTRAHELLE STUTTGARTER SCHINKENWURST oG	Pfeffer, Muskat, Cardamom	beige	4 g / kg	1 kg		Senf
2219 0	SCHINKENWURST SÜDDEUTSCHE ART CL oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer	hellbraun	5 g / kg	1 kg		
0015 0	SCHINKENWURST SÜDDEUTSCHE ART oG	Pfeffer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
0090 7	SCHINKENWURST/JAGDWURST	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
BRÜHWURST - BIERSCHINKEN - WÜRZUNG							
0090 6	BIERSCHINKEN	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0046 4	BIERSCHINKEN EXQUISIT	Macis, Cardamom, Pfeffer	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0027 0	BIERSCHINKEN oG	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Piment, Cardamom	beige	4 g / kg	1 kg		Senf
0078 0	JAVANOL EXQUISIT BIER-SCHINKEN/AUFSCHNITT	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf

FLEISCHKÄSE / LEBERKÄSE

Fleischkäse, oder auch als Leberkäse bekannt, kann auf eine lange Geschichte zurückblicken und wird seit dem Mittelalter in verschiedenen europäischen Regionen geschätzt. Diese traditionsreiche Delikatesse kommt in einer Vielzahl von Varianten daher, sei es aus klassischem Schweinefleisch, Rindfleisch oder Hühnchen. Auch geschmacklich ist der Vielseitigkeit von Fleischkäse keine Grenze gesetzt. Er schmeckt lecker, egal ob mit Kräutern, Zwiebeln, Käse, Speck oder einfach natur.

Die Spezialität ist eine äußerst beliebte Spezialität in vielen Teilen Deutschlands und darüber hinaus. Egal ob warm oder kalt, im Brötchen oder als Beilage zu einer Mahlzeit, Fleischkäse ist vielseitig einsetzbar und hat einen ansprechende Geschmack.

In vielen Metzgereien, Bäckereien oder Imbissen ist er fester Bestandteil des Sortiments. Der einfache Zugang zu diesem Gericht macht es für viele Menschen zu einer praktischen und schnellen Lösung für eine herzhafte Mahlzeit.

In Ihrer Theke hat Fleisch- und Leberkäse eine bedeutende wirtschaftliche Rolle, sowohl als eigenständiges Produkt als auch als ergänzender Verkauf. Bei Hagesüd bieten wir spezielle Würzmischungen, um den einzigartigen Geschmack von Fleisch- und Leberkäse zu unterstreichen und Ihre Kunden zu begeistern.

Rezeptideen finden Sie auf unserer Webseite:

FLEISCH- / LEBERKÄSE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2908 0	ALTBAYRISCHER FLEISCHKÄSE oG+oA	Koriander, Ingwer, Pfeffer	rötlich-braun	3 g / kg	1 kg		
2370 0	BACKFLEISCHKÄSE S oG	Ingwer, Koriander, Zwiebel	braun	5 g / kg	1 kg		Sellerie
1352 0	BACKLEBERKÄSE III oG	Pfeffer, Koriander, Bratzwiebel	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0018 1	BACKLEBERKÄSE oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	hellbraun	4 g / kg	1 kg		Senf
2246 0	BACKLEBERKÄSE/ FLEISCHKÄSE. CL oG+oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat	braun	5 g / kg	1 kg		
0043 0	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Nelken, Piment, Chili	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0090 5	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0090 9	BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	20kg	E 621	Senf
0025 0	DELIKATESS LEBERKÄSE oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Cardamom	braun	4 g / kg	1 kg		Senf
2253 0	FAM-MOSA FÜR BACKLEBERKÄSE oA	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5 g / kg	1 kg	E 621	
2903 0	FLEISCHKÄSE oG + oA	Zwiebel, Ingwer, Liebstock	beige	5 g / kg	1 kg		
0040 0	FLEISCHKÄSE RUSTIKAL	Zwiebel, Pfeffer, Koriander	braun	15 g / kg	1 kg		Senf, Weizenmehl
0024 1	FLEISCHKÄSE / LEBERKÄSE oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0036 0	GEBACKENER FLEISCH- / BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Koriander, Macis, Cardamom	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0082 1	JAVAGOLD BAYERISCHER BACKLEBERKÄSE	Pfeffer, Chili, Koriander, Muskat, Paprika	rotbraun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf

WÜRSTCHEN / RINGWARE

BRÜHWURST-FLEISCHWURST

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0090 0	FLEISCHWURST	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2900 0	FLEISCHWURST oG+oA	Ingwer, Pfeffer, Knoblauch	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg		
0976 0	FLEISCHWURST BEST	Pfeffer, Koriander, Senf, Ingwer	hellbraun	4 g / kg	0,9kg	E 621	Senf, Sellerie
0098 0	FLEISCHWURST BEST N	Pfeffer, Macis, Koriander	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0096 0	FLEISCHWURST BEST S	Pfeffer, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	Senf, Sellerie
0096 4	FLEISCHWURST BEST S	Pfeffer, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	4 g / kg	15 kg	E 621, E 160c	Senf, Sellerie
2222 0	FLEISCHWURST JET / BACKLEBERKÄSE oG	Ingwer, Koriander, Muskat, Pfeffer, Chili, Macis	braun	5 g / kg	1 kg		Sellerie
0010 0	HESSISCHE FLEISCHWURST	Pfeffer, Muskat, Ingwer	orange-braun	5-6 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	Senf, Sellerie
0010 3	HESSISCHE FLEISCHWURST	Pfeffer, Muskat, Ingwer	orange-braun	5-6 g / kg	15 kg	E 621, E 160c	Senf, Sellerie
0081 0	JAVAGOLD FLEISCHWURST oG	Koriander, Chili, Muskat, Paprika	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg		Senf
0083 0	JAVANOL HESSISCHE FLEISCHWURST oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander	beige	4 g / kg	1 kg		Senf
0089 1	JAVAROM® FLEISCHWURST	Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Macis	beige	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
2006 0	JAVAROM® FLEISCHWURST/ AUFSCHNITT S	Pfeffer, Muskat, Paprika	beige	3 g / kg	1 kg	E 621	Senf
4001 2	STERILATA® FLEISCHWURST oG+oA	Pfeffer, Macis, Koriander	rotbraun	4 g / kg	7kg		

INFO

Würstchen im Glas

Da die Würstchen im Glas in der Lake aufbewahrt werden, nehmen diese an Gewicht zu. Deshalb sollte die Schüttung bei diesen Produkten um 10% reduziert werden. Der Trocken- & Räuchervorgang sollte so gestaltet werden, dass die Produkte ca. 20 % an Gewicht verlieren.

Anschließend werden die Würstchen nicht wie üblich gebrüht, sondern in das Behältnis gegeben, mit Lake aufgegossen und letztendlich in dieser fertiggestellt. Beim Kochen der Behältnisse muss zwingend ein Gegendruck von 1,4-1,5 bar aufgebaut werden, um ein Platzen der Würstchen zu verhindern.

BRÜHWURST-WÜRSTCHEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0032 0	CURRYWURST oG	Pfeffer, Curry, Paprika, Ingwer	orange-braun	6 g / kg	1 kg		Sellerie, Senf
0073 0	DELIKATESS WÜRSTCHEN/ WIENER PRIMI oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat, Paprika	rotbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
2003 0	ELDO® BRÜHWURST	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	3 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2914 0	ELDO® WÜRSTCHEN MIT .SALZ	Koriander, Chili, Paprika, Macis	rot	2-3 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	Sellerie
2013 0	ELDO® WÜRSTCHEN PIKANT	Pfeffer, Muskat, Macis, Koriander	braun	2 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	x
0118 0	JÄGERLI / BRÜHWÜRSTCHEN CL oG+oA	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün-braun	6 g / kg	1 kg		
1053 0	JÄGERLI / BRÜHWÜRSTCHEN oG+oA	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün-braun	6-8 g / kg	1 kg		
0088 0	JAVAGOLD FLEISCH- UND BOCKWURST oG	Koriander, Pfeffer, Chili, Paprika	rötlich-braun	4-5 g / kg	1 kg		Senf
0093 0	JAVAROM® CHEESE oG+oA	Pfeffer, Knoblauch, Käse	beige	9 g / kg	1 kg		
2008 0	JAVAROM® WÜRSTCHEN	Pfeffer, Muskat, Paprika	rotbraun	3 g / kg	1 kg	E 621	Senf
2009 0	JAVAROM® WÜRSTCHEN EXTRA STARK	Pfeffer, Muskat, Paprika	braun	3 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0021 1	KÄSE-KNACKER	Pfeffer, Chili, Paprika, Knoblauch	rot	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0033 0	REGENSBURGER KNACK-WURST oG	Pfeffer, Muskat, Paprika	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0030 0	RINDSWURST FRANKFURTER ART	Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel	rotbraun	8 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	Senf
0095 0	WIENER BIO oG	Paprika, Pfeffer, Chili	rot	3 - 4 g / kg oder nG	1 kg		Sellerie

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0087 0	WIENER WÜRSTCHEN	Chili, Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
2915 0	WIENER WÜRSTCHEN oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg		
0029 0	WIENER WÜRSTCHEN oG	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	5 g / kg	1 kg		Senf, Sellerie
0034 3	WIENER WÜRSTCHEN oG	Pfeffer, Koriander, Paprika, Muskat	rotbraun	4 g / kg	1 kg		Senf
2363 0	WIENER WÜRSTCHEN SST oG	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	3-5 g / kg	1 kg		Senf, Sellerie
0090 1	WIENER / FRANKFURTER	Pfeffer, Ingwer, Muskat	braun	4 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0068 0	WÜRSTCHEN BEST	Pfeffer, Koriander, Muskat, Macis, Cardamom	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg	E 621, E 160c	Senf
1684 0	WÜRSTCHEN BEST oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Cardamom	rötlich-braun	4 g / kg	1 kg	E 160c	Senf
0062 0	WÜRSTCHEN GOLD	Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat	rotbraun	5 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 301, E 160c	Senf
0091 0	WÜRSTCHEN KOMPLETT	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	9 g / kg	1 kg	E 450, E 471, E 621, E 300, E 301, E 330, E 575	Senf
2210 0	WÜRSTCHEN RUBIN oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis, Chili	rot	5 g / kg	1 kg	E 160c	Sellerie
0034 0	WÜRSTCHEN-H oG	Pfeffer, Koriander, Paprika, Muskat	rotbraun	5 g / kg	1 kg		Senf

BRATWURST

Egal ob klassisch oder mild, würzig oder pikant – die Bratwurst, eine der beliebtesten Wurstsorten weltweit, verkörpert die Kunst der Fleischverarbeitung und Gewürzmischung. Seit Generationen begeistert sie die Gaumen von Menschen auf der ganzen Welt und bietet einen unverkennbaren Geschmack, der für Gemütlichkeit und Genuss steht.

Die Zubereitung von Bratwurst kann so vielseitig sein, wie die Varianten selbst. Ob gegrillt, gebraten, gekocht oder im Brötchen, Bratwurst ist ein vielseitiges und köstliches Lebensmittel, das zu verschiedenen Anlässen passt. Ob auf dem Grill beim Sommerfest oder in der Pfanne an einem gemütlichen Winterabend, Bratwurst hat immer Saison.

Eine der Schlüsselkomponenten für den unverwechselbaren Geschmack von Bratwurst sind die Gewürzmischungen. Hierbei spielen die Produkte von Hagesüd eine entscheidende Rolle. Unsere Würzmischungen werden mit größter Sorgfalt zusammengestellt und sind darauf ausgerichtet, den Geschmack von Bratwurst auf ein neues Niveau zu heben. Wir bieten maßgeschneiderte Gewürzmischungen an, die den einzigartigen Charakter jeder Bratwurst unterstreichen und für eine unvergleichliche Qualität sorgen.

Die Bratwurst ist ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Innovation vereint. Mit den hochwertigen Gewürzmischungen von Hagesüd bieten Sie Ihren Kunden den unverkennbaren Geschmack, der die Bratwurst zu einem zeitlosen Klassiker macht.

BRATWURST FEIN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0284 2	BRATELLA®	Pfeffer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0266 0	BRATELLA® BEST	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0268 0	BRATELLA® BEST MIT ZITRONE	Pfeffer, Zitrone, Muskat, Senf, Koriander	beige	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
1046 0	BRATELLA® BEST oG	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0251 0	BRATELLA® MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
0250 0	BRATELLA® OHNE ZITRONE oG	Pfeffer, Muskat, Ingwer	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0278 0	BRATWURST BEST oG+oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	5 g / kg	1 kg		
0204 0	BRATWURST MIT ZITRONE oG	Zitrone, Pfeffer, Ingwer, Muskat	orange-braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0281 0	BRATWURST MIT ZITRONE oG	Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
2193 0	BRATWURST MIT ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat, Zitrone	beige	5 g / kg	1 kg		
0280 0	BRATWURST OHNE ZITRONE oG	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg		Senf
2196 0	BRATWURST SPEZIAL MIT ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Zitrone	beige	6 g / kg	1 kg	E 300	
2197 0	BRATWURST SPEZIAL OHNE ZITRONE oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	beige	6 g / kg	1 kg	E 300	
2317 0	COMBIPHOSPHAT SCHWEINSBRATWURST HE	Kümmel, Koriander, Pfeffer, Ingwer	braun	25 g / kg	2 kg	E 450, E 471, E 300, E 621, E 575	Sellerie
2372 0	DELIKATO FÜR FEINE BRATWURST MIT ZITRONE	Ingwer, Muskat, Zitrone	gelb	4 -5 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Lactose, Sellerie

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0284 0	FEINE BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0201 0	FRISCHE BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE CL oG + oA	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zitrone, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg		
0200 0	FRISCHE BRATWURST EXTRA OHNE ZITRONE oG	Pfeffer, Ingwer, Muskat	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0215 0	FRISCHE BRATWURST MIT ZITRONE oA	Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Muskat	beige	5 g / kg	1 kg	E 621	
0213 0	FRISCHE BRATWURST MIT ZITRONE UND FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Zitrone, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
2917 0	ROSTBRATWURST oG+oA	Muskat, Ingwer, Majoran	beige	4g / kg	1 kg		
0213 1	SCHLESISCHE WEISSE BRATWURST MIT ZITRONE UND FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Zitrone, Muskat	hellbraun	6 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0214 4	SCHWEINSWÜRSTL	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hellbraun	6 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie

BRATWURST HALBGROB / GROB

0212 2	BAUERNBRATWURST OHNE ZITRONE MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Senf	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0276 0	BRATELLA® BEST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
1095 0	BRATELLA® BEST MIT FARBSTABILISATOR oG	Pfeffer, Muskat, Senf, Koriander	braun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330	Senf
2362 0	BRAT-KNACKWURST-GEWÜRZSST oG+oA	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Majoran	rotbraun	3-5 g / kg	1 kg		
2918 0	BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	beige	5 g / kg	1 kg	E 300	
0217 3	BRATWURST NB A MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf, Sellerie
0260 0	BRATWURST NB BIO oG+oA	Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat	braun	6,6 g / kg	1 kg		

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0208 0	BRATWURST NB oG	Majoran, Pfeffer, Muskat	grün	5 g / kg	1 kg		Senf
0206 0	BRATWURST NB/ ROSTBRATWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0288 0	BRATWURST PIKANT/ ROSTBRATWURST	Pfeffer, Muskat, Koriander	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0220 0	BRAX FÜR FRISCHE UND GROBE BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Sellerie, Porree	hellbraun	4 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0283 0	FRISCHE BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Ingwer, Muskat	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0212 0	FRISCHE BRATWURST OHNE ZITRONE MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Muskat, Senf	hellbraun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0285 0	FRISCHE GROBE BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR oG	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Sellerie, Porree	hellbraun	5g / kg	1 kg	E 300, E 330	Senf
0218 0	HAUSMACHER BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	5 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf
0214 0	PFÄLZER HAUSMACHER BRATWURST	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hellbraun	6 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
0217 0	PFÄLZER HAUSMACHER BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf, Sellerie
0216 0	ROSTBRATWURST GH oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Koriander, Majoran	beige	6 g / kg	1 kg		Senf
0214 1	ROSTBRATWURST TH	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	hellbraun	6 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
0222 0	ROSTBRATWURST TH	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Majoran	hellbraun	10 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0217 1	ROSTBRATWURST TH MIT FARBSTABILISATOR	Pfeffer, Koriander, Muskat, Majoran, Ingwer, Kümmel	braun	6 g / kg	1 kg	E 300, E 330, E 621	Senf, Sellerie
0210 0	ROSTBRATWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Kümmel	braun	5 g / kg	1 kg		Senf

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
BRATWURST SPEZIALITÄTEN							
0267 0	BRATELLA® BACON oG	Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Rauch	beige	12 g / kg	1 kg		Senf
0247 0	BRATELLA® NAPOLI oG+oA	Tomate, Zwiebel, Basilikum, Oregano, Knoblauch	rotbraun	12 g / kg	1 kg	E 300	
2046 0	BRATELLA® SCHALOTTE oG	Schalotte, Zwiebel	orange-rot	12 g / kg	1 kg	E 300, E262	
0221 0	BRATWURST TRIKOLORE oG+oA	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch	rot	25 g / kg	1 kg	E 300, E 330	
0111 2	JÄGERBRATWURST, JÄGERGRILLER	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün	6-8 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
0205 0	KRÄUTER BRATWURST GOURMET	Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Majoran	hellbraun	8 g / kg	1 kg	E 621, E 300, E 330	Senf
0245 0	MAGIC MARSEILLE oG+oA	Paprika, Kumin, Knoblauch	rot	48 g / kg	1 kg	E 300, E 301, E 120	
0240 0	MERGUEZ BRATWURST	Pfeffer, Paprika, Muskat, Knoblauch	rot	20 g / kg	1 kg	E 621, E 160c, E 300	Senf
2086 0	SALSICCIA FRESCA oG+oA	Fenchel, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Chili	rötlich-beige	15 g / kg	1 kg	E 300	

DAUERBRÜHWURST

Dauerbrühwurst

Unter der Kategorie Dauerbrühwurst bzw. Halbdauerware versteht man Produkte wie etwa Bierwurst, Krakauer, Kochsalami und Debrecziner.

Da diese Produkte, im Gegensatz zu Brühwürsten, mit einer geringeren Schüttung (5-10%) hergestellt werden, verfügen Sie über einen geringen aw-Wert und sind teilweise ungekühlt haltbar.

Die Produkte werden in der Regel heißgegart und heißgeräuchert, was eine weitere aw-Wertsenkung mit sich trägt, welche die Haltbarkeit verlängert.

DAUERBRÜHWURST-GROSSKALIBRIG-WÜRZUNG

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0180/0	BAYERISCHE BIERWURST	Pfeffer, Senf, Muskat, Ingwer	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0112/0	BAYRISCHE BIERWURST	Pfeffer, Koriander, Sellerie, Kümmel, Muskat	braun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf, Sellerie
0182/0	BAYRISCHE BIERWURST OHNE SENFKÖRNER	Chili, Pfeffer, Senf, Ingwer, Muskat	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0160/0	BIERWURST BEST oG	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Ingwer	braun	6 g / kg	1 kg		Senf
0101/0	BIERWURST EXTRAHELL oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat, Cardamom	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0100/0	BIERWURST PIKANT oG	Pfeffer, Koriander, Muskat	braun	5 g / kg	1 kg		Sellerie, Senf
0115/0	DAUERBRÜHWURST/ KRAKAUER CL oG+oA	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel, Knoblauch	rotbraun	8 g / kg	1 kg		
0104/0	GERAUCHTE SCHINKENWURST oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Sellerie	braun	5 g / kg	1 kg		Sellerie, Senf
0103/0	GÖTTINGER BLASENWURST oG	Pfeffer, Koriander, Macis, Rum	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0170/0	GÖTTINGER BLASENWURST/ BIERWURST PRIMISSIMA oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Rum	beige	5 g / kg	1 kg		Senf
0181/0	GÖTTINGER BLASENWURST/ KOCHSALAMI	Pfeffer, Koriander, Muskat	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0105/0	KOCHSALAMI TIROLER ART oG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch	braun	5 g / kg	1 kg		Senf
0106/0	KOLBASZ oG	Paprika, Koriander, Pfeffer, Senf, Kümmel	rot	20 g / kg	1 kg		Senf
0020/0	KRAKAUER BRÜHWURST	Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	5 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0114/0	KRAKAUER MIT GERISSENEM PFEFFER oG+oA	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel	rotbraun	8 g / kg	1 kg		

DAUERBRÜHWURST

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmacksrichtung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2916/0	KRAKAUER oG+oA	Koriander, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch	orange-braun	4 g / kg	1 kg		
0162/0	TYROLER BEST	Pfeffer, Kümmel, Knoblauch	braun	6 g / kg	1 kg	E 621	Senf
1197/0	TYROLER BEST oG	Pfeffer, Chili, Kümmel, Knoblauch	rotbraun	5 g / kg	1 kg		Senf

DAUERBRÜHWURST-DAUERBRÜHWÜRSTCHEN-WÜRZUNG

2312/0	ALPENLÄNDER oG+oA	Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Muskat	braun	6 g / kg	1 kg		
1342/0	BALKANWURST oG+oA	Chili, Paprika	rotbraun	10 g / kg	1 kg		
0110/0	CABANOSSI	Paprika, Pfeffer, Muskat, Koriander	rotbraun	6 g / kg	1 kg	E 621	Senf
0907/0	DEBRECZINER	Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel	rot	8 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
0109/0	DEBRECZINER CL oG+oA	Paprika, Pfeffer, Muskat, Knoblauch	dunkelrot	8 g / kg	1 kg		
0117/0	FEUERLI® oG+oA	Pfeffer, Paprika, Chil, Muskat	rotbraun	20 g / kg	1 kg		
0111/0	JÄGERLI / BRÜHWÜRSTCHEN	Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Kümmel, Majoran	grün	6-8 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
0150/0	KRAINER-WÜRSTCHEN BIO oG+oA	Pfeffer, Paprika, Koriander	rötlich-braun	5 g / kg	1 kg		

Vielfalt an der Theke und ein Optimum an Geschmack und Würzkraft.

TECHNOLOGIE

INFO

Phosphate

Nach dem Schlachten kommt es zum Abbau des fleischeigenen Phosphats „Adenosin-Tri-Phosphat“ (ATP). Im lebenden Organismus wird durch ATP der Eiweißkomplex Actomyosin in Actin und Myosin getrennt. Hier liegt eine offene, lockere Muskelstruktur vor in der zum einen Wasser eingelagert, zum anderen in Verbindung mit Salz Eiweiß gelöst werden kann. Durch die Zugabe von Phosphaten wird dieser Zustand (Warmfleischeffekt) wieder aktiviert. Es entsteht ein optimaler Zustand um Fett, Eiweiß und Wasser miteinander zu verbinden und verhindert beim Erhitzen Fett- & Geleeabsatz.

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2553 0	KUTTERFIX FLÜSSIG RPH oG+oA	gelb	5 g / kg	14 kg	E 450, E 300	
2553 2	KUTTERFIX FLÜSSIG RPH oG+oA	gelb	5 g / kg	7 kg	E 450, E 300	
5210 2	KNACKS® P oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	8 kg	E 450, E 300	
5210 3	KNACKS® P oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450, E 300	
5224 2	KNACKS® P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	
5224 3	KNACKS® P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	
5224 5	X-PHOS P90 oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	
5226 2	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	
5226 3	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	
5226 7	KNACKS® P VK5 GOLD oG+oA	honiggelb (dunkelt nach)	5 g / kg	120 kg	E 450, E 300, E 301, E 330	

KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT

5204 2	KNACKS® oG+oA	gelb dunkelt bis rotbraun nach	5 g / kg	8 kg	E331, E 300, E 301	
5204 3	KNACKS® oG+oA	gelb dunkelt bis rotbraun nach	5 g / kg	16 kg	E331, E 300, E 301	
5206 2	KNACKS® VK5 oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g / kg	8 kg	E331, E332, E 301, E 300	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT						
2157 0	BRÄTVIT PH TURBO oG+oA	orange	5 - 7 g / kg	1 kg	E 450, E 471, E 300, E 330, E 160c	
2157 1	BRÄTVIT PH TURBO oG+oA	orange	5 - 7 g / kg	10 kg	E 450, E 471, E 300, E 330, E 160c	
2165 2	BRÄTVIT PH 88 oG+oA	orange	5 g / kg	10 kg	E 450, E 301, E 330, E 160c	
2408 0	KNACKS® P PULVER RPH oG+oA	weiß - creme	4 g / kg	1 kg	E 450, E 301	
2408 1	KNACKS® P PULVER RPH oG+oA	weiß - creme	4 g / kg	10 kg	E 450, E 301	
2516 1	RATHONIL NEU oG	beige	25 g / kg	25 kg	E 450, E 300, E 330	Senf, Lactose
5200 0	BRÄTVIT P BASIC oG+oA	weiß	5 g / kg	20 x 1 kg	E 450, E 300	
5200 5	X-PHOS BASIC oG+oA	weiß	5 g / kg	20 x 1 kg	E 450, E 300	
5208 0	FRIX P SUPER 81 oA	orange-rot	5 g / kg	1 kg	E 450, E 300, E 621, E 301, E 160c, E 575, E 472c	
5234 0	BRÜMOX GOLD P oG+oA	beige	7 g / kg	1 kg	E 450, E 330, E 300, E 301, E 160c	
5234 2	BRÜMOX GOLD P oG+oA	beige	7 g / kg	8 kg	E 450, E 330, E 300, E 301, E 160c	
5238 0	FRIX P oG+oA	orange	5 g / kg	1 kg	E 450, E 300, E 301, E 471, E 330, E 160c	
5239 0	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g / kg	1 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 575, E 471, E 160c	
5239 2	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g / kg	8 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 575, E 471, E 160c	
5239 3	KNACKS® P PULVER-GOLD oG+oA	orange	5 g / kg	16 kg	E 450, E 300, E 301, E 330, E 575, E 471, E 160c	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
5244 0	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g / kg	1 kg	E 450, E 301	
5244 2	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g / kg	8 kg	E 450, E 301	
5244 3	KNACKS® P 2.0 oG+oA	weiß	4 g / kg	16 kg	E 450, E 301	
KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT						
5249 0	KNACKS® C PULVER-GOLD oG+oA	weiß	5 g / kg	1 kg	E331, E 300, E 301, E 471, E 330	
52493	KNACKS® C PULVER-GOLD oG+oA	weiß	5 g / kg	16 kg	E331, E 300, E 301, E 471, E 330	
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT PHOSPHAT						
5120 2	ELDO® PHOS STABILISATOR oG+oA	klar	4-6 g / kg	8 kg	E 450	
5120 3	ELDO® PHOS STABILISATOR oG+oA	klar	4-6 g / kg	16 kg	E 450	
2554 1	KUTTERFIX FLÜSSIG PH oG+oA	klar	5 g / kg	7kg	E 450, E 330	
5212 2	KNACKS® BRATWURST P oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g / kg	8 kg	E 450	
5212 3	KNACKS® BRATWURST P oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450	
5212 5	X-PHOS BRATWURST P oG+oA	gelb (dunkelt nach)	5 g / kg	16 kg	E 450	
KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG FLÜSSIG MIT CITRAT						
5106 3	KNACKS® BRATWURST C oG+oA	bräunlich dunkelt naach	5 g / kg	16 kg	E331, E 330	
5106 7	KNACKS® BRATWURST C oG+oA	bräunlich dunkelt naach	5 g / kg	120 kg	E331, E 330	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT PHOSPHAT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2159 0	BRATWURST EMULGATOR PH oG+oA	weiß	6-8 g / kg	1 kg	E 450, E 471	
2159 1	BRATWURST EMULGATOR PH oG+oA	weiß	6-8 g / kg	10 kg	E 450, E 471	
2169 2	BRATWURST TURBO PH oG	beige	20 g / kg	8 kg	E 450, E 471	Senf
2407 0	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g / kg	1 kg	E 450	
2407 2	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g / kg	25 kg	E 450	
2407 9	ELDO® PHOS oG+oA	weiß	3 g / kg	8 kg	E 450	
7061 0	ELDO® PHOS PLUS oG+oA	weiß	5 g / kg	1 kg	E 450, E451	
7061 1	ELDO® PHOS PLUS oG+oA	weiß	5 g / kg	25 kg	E 450, E451	
7021 0	ELDO® PHOS E 450 90 GR BEUTEL	weiß	max. 5 g / kg	90 g	E 450	
7022 0	ELDO® PHOS E451/452	weiß	max. 5 g / kg	1 kg	E451,452	
5246 0	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g / kg	1 kg	E 450, E 471	
5246 1	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g / kg	4kg	E 450, E 471	
5246 2	KNACKS® BRATWURST PULVERGOLD oG+oA	weiß	6 g / kg	8 kg	E 450, E 471	
2518 1	RATHONIL O oG	beige	25 g / kg	25 kg	E 450	Senf, Lactose
2407 5	X-PHOS oG+oA	weiß	3 g / kg	1 kg	E 450	

KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG PULVERFÖRMIG MIT CITRAT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
5100 0	ELDO® CIT oG+oA	weiß	3 g / kg	1 kg	E331, E 330	
5150 0	ELDO® CIT BIO	weiß	3 g / kg	1 kg	E331	

KUTTERHILFSMITTEL SONSTIGE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2167 0	KNACKS® CL oG+oA	beige	5 g / kg	1 kg	E 300	
5107 0	KNACKS® Hybrid oG + oA	creme	12 g / kg	1 kg	E 500, E300	

Emulgatoren

Unter Emulgatoren versteht man Zusätze, die dazu dienen, zwei nicht miteinander mischbare Stoffe dauerhaft zu verbinden. So können z.B. Wasser und Öl (Fett) miteinander stabil vermischt (emulgiert) werden.

Emulgatoren verhindern somit Gewichtsverluste, die prozessbedingt beim Backen, Trocknen, Räuchern und Kochen entstehen. Einem Platzen bei Grillwürstchen wird entgegengewirkt. Ebenfalls wird eine längere Haltbarkeit der Produkte begünstig, da das eingearbeitete Wasser besser gebunden ist. Zudem wird die Drip-Saftbildung bei vakuumierten Produkten verringert.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
EMULGATOREN						
5104 0	BRATELLIN oG	weiß	5 g / kg	1 kg	E 471, E 472c	Lactose
5104 1	BRATELLIN oG	weiß	5 g / kg	8 kg	E 471, E 472c	Lactose
5104 2	BRATELLIN oG	weiß	5 g / kg	20 kg	E 471, E 472c	Lactose
5103 0	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g / kg	1 kg	E 471, E 472c	
5103 1	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g / kg	8 kg	E 471, E 472c	
5103 2	BRATELLIN oG+oA	weiß	5 g / kg	18 kg	E 471, E 472c	
7034 0	BRÜPRALL oG+oA	weiß	3 g / kg	12 kg	E 471	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
UMRÖTEHILFSMITTEL						
8000 0	ASCORBINSÄURE E 300 *VLOG*	weiß	n.B.	1 kg	E 300	
2292 0	CITRELLA S oG+oA	weiß	0,5 - 1 g / kg	1,5 kg	E 300	
5002 0	DAUROTIN EXTRASTARK oG+oA	weiß	0,5 - 1 g / kg	1 kg	E 300, E 301	
5000 0	DAUROTIN oG+oA	weiß	1 - 2 g / kg	1 kg	E 300, E 301	
2412 0	DAUROTIN Z SUPER oG+oA	weiß - creme	1 - 2 g / kg	1 kg	E 575, E 330, E 300	
2412 2	DAUROTIN Z SUPER oG+oA	weiß - creme	1 - 2 g / kg	10 kg	E 575, E 330, E 300	
2170 0	FARBFRISCH oG+oA	weiß	3 g / kg	1 kg	E 575, E 301	
8050 0	NATRIUM L-ASCORBAT E 301 *VLOG*	weiß	n.B.	1 kg	E 301	
8050 1	NATRIUM L-ASCORBAT E 301 25 KG	weiß	n.B.	25 kg	E 301	
2306 0	TOPLAK oG+oA	weiß - creme	3 g / kg	1,5 kg	E 301	
2306 1	TOPLAK oG+oA	weiß - creme	3 g / kg	25 kg	E 301	
FARBSTOFFE						
5924 0	CARSIN RUBINROT oG+oA	beige	2-3 g / kg	1 kg	E 330, E120	
2378 0	FIBRICOLOR oG+oA	rot	0,5 - 2 g / kg	1 kg	E120	
0801 0	PAPRISIN-RUBINROT oG+oA	rot	0,8 - 1,2 g / kg	0,5 kg	E 160c	
5928 0	SCHWARZWÜRZER oG	schwarz	max. 12 g / kg bzw. Liter	1 kg	E150d	Schwefeldioxid

Frischhalter

Lebensmittelsicherheit sollte stets im Vordergrund stehen! So sorgen Frischhalter dafür, das frische Ware noch länger frisch bleibt. Die verschiedenen Frischhalter von Hagesüd sind erprobt und bieten zusätzliche Sicherheit gegen die Vermehrung unerwünschter Verderbniserreger.
Für eine Vielzahl unterschiedlicher Artikelgruppen gibt es ausgewählte Wirkstoffkombinationen, die in ihrer Wirkungsweise gezielt und spezifisch angepasst für jedes Produkt eingesetzt werden können.

KONSERVIERUNGSMITTEL FRISCHHALTER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2152 0	BRÄTQUICK EXTRA oG+oA	weiß	3 - 5 g / kg	1 kg	E 262, E 330, E 331, E 300	
7258 0	Deli Fresh Plus oG + oA	weiß	12 - 17 g / kg	1 kg	E 331, E262	
5220 0	FRIX-FRISCH oG+oA	weiß	3 - 5 g / kg	1 kg	E262, E 330, E 300	
5914 0	HYDRIN GRUNER oG+oA	weiß	3 - 5 g / kg	1 kg	E210, E211	
7243 0	Kalium-Laktat	transparent / gelblich	20 – 30 g/ kg	10 kg	E 326	
2293 0	KONSELLA - FRISCHHALTER oG+oA	weiß	n.B.	1 kg	E262	
2155 0	KONSELLA FRISCH oG+oA	weiß	5 g / kg	1 kg	E 262, E 327	

ZUCKERSTOFFE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
8100 0	DEXTROSE FEIN	weiß	n.B.	1 kg		
8100 1	DEXTROSE FEIN	weiß	n.B.	25 kg		
8120 0	GELOPUR® TROCKEN-GLUCOSESIRUP	weiß	3 - 5 g / kg	1 kg		
8120 4	GELOPUR® TROCKEN-GLUCOSESIRUP	weiß	3 - 5 g / kg	15 kg		
8113 0	GELOSIN-ZUCKER	weiß	max. 10 g / kg	5 kg		Lactose

GESCHMACKSVERSTÄRKER

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
2160 0	ELDO® SPEZIAL	schwach grün	n.B	1 kg	E 621	Sellerie
2160 3	ELDO® SPEZIAL	schwach grün	n.B	10 kg	E 621	Sellerie
0888 0	GLUTABEST®	hellgrün	0,5 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
0866 0	GLUTABEST® GOLD	beige	0,5 - 1 g / kg	1 kg	E 621, E 470a	Sellerie, Senf
2276 0	GLUT-ALLROUND oA	beige	1-5 g / kg	1,5 kg	E 621	
0883 0	GLUTAWÜRZ	beige	0,5 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
0820 0	GLUTAWÜRZ 80	weiß	0,5 g / kg	1 kg	E 621	Sellerie
8023 0	NATRIUM-GLUTAMAT	weiß	max. 10 g / kg	1 kg	E 621	
8023 1	NATRIUM-GLUTAMAT	weiß	max. 10 g / kg	25 kg	E 621	
0982 0	SCHMAKOLINE oA	beige	0,5 g / kg	1 kg	E 621	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
0982 3	SCHMAKOLINE oA	beige	0,5 g / kg	15 kg	E 621	

GESCHMACKSVERBESSERER

2391 0	ELDO® AROM BEEF oG+oA	braun	n.B.	1 kg		
2390 0	ELDO® AROM GOLD oG+oA	braun	n.B.	1 kg		
2392 0	ELDO® AROM Rauch oG+oA	beige	2 - 6 g / kg	1 kg		
2392 2	ELDO® AROM Rauch oG+oASM	beige	2 - 6 g / kg	25 kg		
2166 0	ELDO® NATUR CL oG+oA	beige	n.B.	1 kg		
7048 1	ELDO® WÜRZ	dunkelbraun	3 - 5 g / kg	7,5kg		
7048 2	ELDO® WÜRZ	dunkelbraun	3 - 5 g / kg	15kg		
5908 0	GOLDGLANZ-RÄUCHER PULVER oG+oA	braun	50 g / kg	5kg		
7250 0	Raucharoma oG + oA	braun	1,0 – 2,5 g/kg	10 kg		
7025 0	RAUCHWÜRZER *VLOG*	braun (dunkelt nach)	1 - 2 g / kg	1 kg		
0992 0	SCHMAKOLINE oG+oA	beige	1 - 2 g / kg	1 kg		
3828 0	SCHMAKOLINE NATUR oG+oA	hellgrün	2 g / kg	2kg		

STERILATA® ESSENZEN

4864 0	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	dunkelbraun	1 - 2 g / kg	2,5 kg		

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergen
4864 2	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	dunkelbraun	1 - 2 g / kg	7kg		
4854 0	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	dunkelbraun	1 - 2 g / kg	2,5 kg		
4854 1	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	dunkelbraun	1 - 2 g / kg	1 kg		
4854 2	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	dunkelbraun	1 - 2 g / kg	7 kg		
4855 0	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4855 1	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4855 2	STERILATA® KNOBLAUCH KONZ.oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		
4852 0	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	beige	0,25 - 0,5 g / kg	2,5 kg		
4852 2	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	beige	0,25 - 0,5 g / kg	7 kg		
4853 0	STERILATA® PAPRIKA oG+oA	rot	nach Geschmack	2,5 kg	E 160c	
4857 0	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4857 1	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4857 2	STERILATA® PAPRIKA KONZ. oG+oA	dunkelrot	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		
4858 0	STERILATA® ZITRONE oG+oA	gelb	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4856 0	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	2,5 kg		
4856 1	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	1 kg		
4856 2	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	milchig	0,25 - 1,5 g / kg	7 kg		

SONDERMISCHUNGEN

Nicht gefunden, was Sie anspricht? Dann sprechen Sie uns an!
Kundenindividuelle Mischungen sind eine großartige Möglichkeit, den spezifischen Bedürfnissen und Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

Wir verstehen, dass jeder Kunde einzigartig ist und unterschiedliche Wünsche und Anforderungen hat. Daher bieten wir die Möglichkeit, Mischungen ab einer Mindestbestellmenge von **50 kg** individuell nach Ihren Wünschen zu gestalten. Dabei haben Sie volle Kontrolle über Zutaten, Intensität und Aromen.

Ihre Sondermischungen können sowohl mit als auch ohne Glutamat hergestellt werden, um Ihren Präferenzen gerecht zu werden. Bei uns geht es darum, Ihre einzigartige Vision zum Leben zu erwecken. Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, und Sie bestmöglich zu unterstützen.

Ihre Vorteile auf einem Blick:
- Chargengerechte Abpackung
- Weniger Zeit beim wiegen
- Individueller Geschmack
- Rezepturschutz

Entfesseln Sie Ihre Kreativität und setzen Sie sich mit uns in Verbindung, um Ihre individuellen Sondermischungen zu entwickeln. Bei Hagesüd verwirklichen wir Ihre kulinarischen Träume. Zögern Sie nicht, und kontaktieren Sie uns!

Dürfen wir vorstellen? Hagesüd ist Teil der **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS**. Um Ihnen noch mehr bieten zu können, haben wir uns mit unseren Kollegen aus Belgien und den Niederlanden zusammengeschlossen und das Label TASTEMAKERS FOR BUTCHERS entwickelt.

WAS IST TASTEMAKERS FOR BUTCHERS?

Die renommierten Fleischereimarken DEGENS Niederlande, REJO Belgien und HAGESÜD Deutschland, haben sich zusammengeschlossen und sind als Mitglieder der SOLINA GRUPPE auf Gewürze, Saucen, Marinaden und innovative Anwendungen für Fleisch- und Lebensmittelunternehmen spezialisiert. Unter dem Label **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS** präsentieren wir eine vielfältige Produktpalette, während wir die Wahrung lokaler Traditionen und die Nutzung internationaler Ressourcen im Auge behalten.

Die Mitgliedschaft in der SOLINA GRUPPE verschafft uns Zugang zu globalen Zutaten, wodurch wir in der Lage sind, außergewöhnliche kulinarische Lösungen für eine breite Palette von Kunden anzubieten.

WARUM SOLLTEN SIE SICH FÜR TASTEMAKERS FOR BUTCHERS ENTSCHEIDEN?

- Unübertroffene Qualität
- Fachwissen über Gewürze, Zusatzstoffe & Gewürze
- Geschmacksvolle Saucen
- Inspirierende Marinaden
- Innovative Lösungen
- Jahrelanges kombiniertes Wissen in Forschung und Entwicklung
- Leidenschaft für Lebensmittel trifft auf Innovationsdrang

E-NUMMERN

Antioxidationsmittel

E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat

Geschmacksverstärker

E 621	Mononatriumglutamat

Konservierungsstoffe

E250	Natriumnitrit
E251	Natriumnitrat
E210	Benzoesäure
E211	Natriumbenzoat

Verdickungsmittel

E 415	Xanthan

Säuerungsmittel

E 330	Citronensäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 262	Natrium Acetat

Stabilisatoren

E331	Natriumcitrat
E327	Calciumlactat
E450	Diphosphat
E451	Triphosphat
E452	Polyphosphat

Farbstoffe

E 120	echtes Karmin
E 150 a	Zuckerkulör
E 150 d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
E 160 c	Paprikaextrakt

Emulgatoren

E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

HAGESÜD

PROUD MEMBER OF

SOLINA

Hagesüd Interspice 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.

Hagesüd HagesuedInterspice

7730 0