

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofi



**GRILL N' CHILL: BRATWURST,
MARINADEN & MEHR**

Ausgabe 02 / 2024

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

BRATWURST: EIN KLASSIKER FÜR

Die Bratwurst - ein echter Klassiker! Saftig, herzhaft und voller Geschmack. Diese Wurst ist die perfekte Ergänzung für Ihre Grill-Theke. Ob gegrillt oder in der Pfanne gebraten, die Bratwurst ist vielseitig und immer ein Genuss. Kombiniert mit Senf, Brot oder Salaten macht sie jede Grillparty zum Highlight!

BRATWURST MIT ZITRONE

BRATELLA® Best mit Zitrone, Art. Nr. 0268 0
Würzrichtung: Pfeffer, Zitrone, Muskat,
Senf, Koriander
Zugabemenge: 5 g / kg

KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art. Nr. 5212 2
Zugabemenge: 5 g / kg

BRATELLIN oG, Art. Nr. 5104 0
SCHMAKOLINE oA Art. Nr. 0982 0

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



5g/kg

BRATELLA® BEST MIT ZITRONE GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0268 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Zitrone, Muskat, Senf, Koriander



12g/kg

BRATELLA® NAPOLI OG + OA GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0247 0
Würzrichtung: Tomate, Zwiebel,
Basilikum, Oregano, Knoblauch

FLAMMKUCHEN BRATWURST

BRATELLA® Bacon oG, Art. Nr. 0267 0

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

BRATELLIN - DER BRÜHWURSTEMULGATOR

Emulgatoren sind Zusätze, die dazu dienen, zwei nicht miteinander mischbare Stoffe dauerhaft zu verbinden. Zum Beispiel können sie Wasser und Öl (Fett) so stabil vermischen (emulgieren), dass sie sich nicht wieder trennen. Dadurch werden Gewichtsverluste beim Backen, Trocknen, Räuchern und Kochen verhindert. Bratellin, ein solcher Emulgator, hilft auch, das Platzen von Grillwürstchen zu verhindern und die Haltbarkeit der Produkte zu verlängern, indem es das Wasser besser bindet. Zudem wird die Bildung von Drip-Saft bei vakuumierten Produkten reduziert.

Für eine optimale Bräunung beim Grillen empfehlen wir den Einsatz von Bratellin oG. Dieser enthält Milchzucker, der beim Erhitzen karamellisiert und für eine schöne Bräunung sorgt. Natürlich bieten wir auch eine allergenfreie Variante des Emulgators Bratellin für unsere Kunden an, die allergenfrei produzieren möchten.

GENIESSER!



BRATWURST NAPOLI

BRATELLA® Napoli oG + oA, Art. Nr. 0247 0

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



12g/kg

BRATELLA® BACON oG GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0267 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Ingwer, Zitrone, Rauch



12g/kg

BRATELLA® SCHALOTTE oG GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 0246 0
Würzrichtung:
Schalotte, Zwiebel

FRISCHE SCHALOTTEN BRATWURST

BRATELLA® Schalotte oG, Art. Nr. 0246 0

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

BACON BRATWURST MIT RAUCHFLEISCH UND RÖSTZWIEBELN

Material

36 kg	S III
18 kg	S VI
18 kg	S IX
18 kg	Eis
10 kg	Rohschinken (Einlage), 3 mm gerollt

Herstellung:

S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen, außer RÖSTZWIEBELN und dem Rohschinken, einige Runden trocken laufen lassen. Mit der 1/2 Eismenge kuttern bis eine Temperatur von 3-5 °C erreicht ist.

Würzung, Wertstoffe pro kg Brätmasse:

20 g	Kochsalz
12 g	BRATELLA® Bacon oG, Art. Nr. 0267 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG + oA, Art. Nr. 5103 0
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0
15 g	RÖSTZWIEBELN, Art. Nr. 6133 0

Das gewolfte S VI und S IX zugeben und im Schnellgang Masse auf 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf ca. 10 °C fertig kuttern. Rohschinken und RÖSTZWIEBELN im Mischgang zugeben und gleichmäßig einmischen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren. Würste bei 75-78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

RINDERBRATWURST MERGUEZ

MERGUEZ BRATWURST, Art. Nr. 0240 0

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

GEMÜSE MARINIEREN



GRILLGUT VEREDELN



DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

GRILL-DIPS MIXEN





UNSER TIPP:

Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem trendigen **Butterboard**, das jede Grillparty zu einem unvergesslichen Erlebnis macht!

DIE VIELSEITIGKEIT UNSERER MARINADEN



60 g/kg

MARINIERSOFT® THAI CURRY OG + OA

Art. Nr. 4919 0
Würzrichtung:
Knoblauch, Korianderblätter



60 g/kg

MARINIERSOFT® BLACK GARLIC OG

Art. Nr. 4918 0
Würzrichtung:
Knoblauch, Sojasauce



60 g/kg

MARINIERSOFT® SCHALOTTE OG

Art. Nr. 4917 0
Würzrichtung:
Schalotte, Zwiebel



50 g/kg

MARINIERSOFT® MYKONOS OG + OA

Art. Nr. 4946 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Oregano, Knoblauch, Paprika



50 g/kg

MARINIERSOFT® CAFÉ DE PARIS OG

Art. Nr. 4902 0
Würzrichtung: Knoblauch,
Zwiebel, Petersilie, Butteraroma



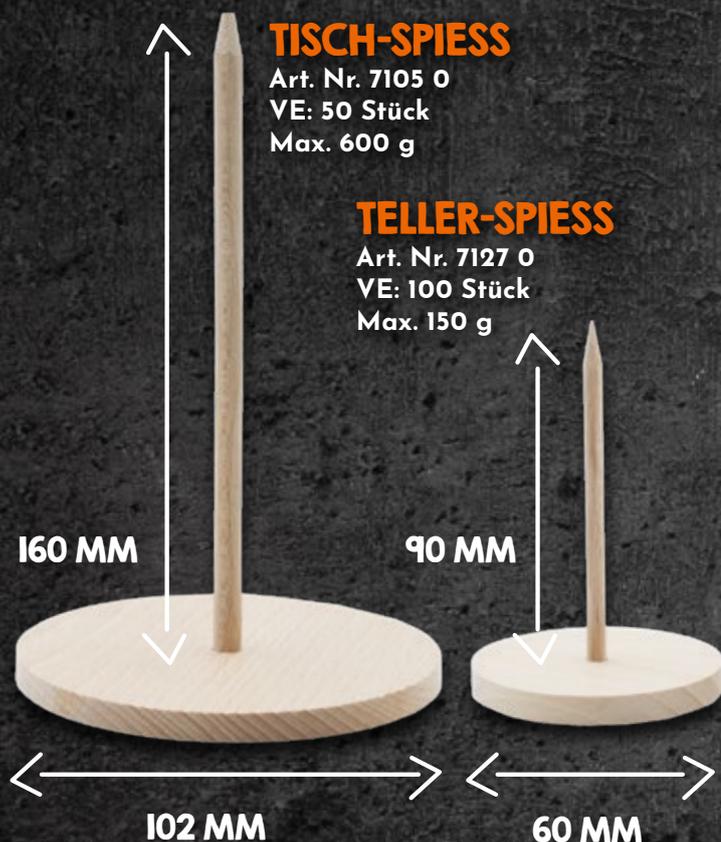
50 g/kg

MARINIERSOFT® BALI OG

Art. Nr. 4897 0
Würzrichtung: Curry, Pfeffer

UNSER TIPP:

Unser Tischspieß eignet sich hervorragend für eine EM-Party!



TISCH-SPIESS

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

TELLER-SPIESS

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



15
g/kg

GYROS MIX OG + OA

Art. Nr. 0946 0
Würzrichtung:
Oregano, Knoblauch, Pfeffer



18
g/kg

DÖNER-KEBAB OG + OA

Art. Nr. 1423 0
Würzrichtung:
Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kumin



15-30
g/kg

MAGIC DUST OG

Art. Nr. 3933 1
Würzrichtung: Paprika,
Pfeffer, Knoblauch, Kumin, Chili

>>SPIESSIGE<<

KÖSTLICHKEITEN FÜR IHRE THEKE

Unsere Tisch- und Tellerspiewe sind nicht nur praktisch und lecker, sondern auch ein Blickfang in Ihrer Theke. Steigern Sie Ihren Umsatz und die Zufriedenheit Ihrer Kunden mit unseren hochwertigen Grillprodukten und lassen Sie sich von der Qualität unserer Produkte überzeugen!

Probieren Sie es aus und bringen Sie frischen Wind in Ihre Theke - mit unseren innovativen Tisch- und Tellerspiewen wird jeder Grillabend zum Highlight!



10 g/kg

BACON-MIX OG

Art. Nr. 0841 0
Würzrichtung: Koriander, Kümmel, Paprika, Pfeffer



nach Geschmack

PASTRAMI FEIN OG

Art. Nr. 1756 0
Würzrichtung: Koriander, Pfeffer, Piment, Senf, Paprika



14 g/kg

PULLED PORK OG + OA

Art. Nr. 0875 0
Würzrichtung: Koriander, Paprika, Pfeffer, Kumin

ERLEBEN SIE DIE SMOKY WELT VON PERFEKT GERÄUCHERTEM UND ZART GEGARTEM FLEISCH MIT UNSEREN EINZIGARTIGEN SMOKER-WÜRZUNGEN!

Bieten Sie Ihren Kunden leckere Würzungen für authentisches amerikanisches BBQ an - von Pulled Pork bis Pastrami, Hagesüd hat die passenden Geschmacksrichtungen für jeden BBQ-Liebhaber.

Unsere hochwertigen Smoker-Würzungen sind perfekt für Ihre BBQ-Produktlinie. Verleihen Sie Ihren Produkten den authentischen Rauchgeschmack und begeistern Sie Ihre Kunden mit unverwechselbaren BBQ-Erlebnissen.

GEWÜRZTER SCHWEINEBAUCH BACON

BACON-MIX oG, Art. Nr. 0841 0

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

PULLED PORK

PULLED-PORK oG + oA, Art. Nr. 0875 0

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

SMOKEN

DER HEISSE TREND AUS DEN USA FÜR IHREN GRILLSPASS





NEUE WÜRZUNGEN, ENDLOSER GENUSS!



nach Geschmack

BUTCHERY®
SALZ & PFEFFER MIX
OG + OA

Art. Nr. 7270 0
200g-Dose
Würzrichtung:
Salz, Pfeffer



nach Geschmack

BUTCHERY®
SPARERIBS GEWÜRZ-
MISCHUNG OG + OA

Art. Nr. 7272 0
150g-Dose
Würzrichtung:
Tomate, Paprika, Zwiebel



nach Geschmack

BUTCHERY®
SALZ & STEAK MIX
OG + OA

Art. Nr. 7274 0
120g-Dose
Würzrichtung:
Salz, Pfeffer, Knoblauch



nach Geschmack

BUTCHERY®
ALLROUND BBQ
GEWÜRZSATZ OG + OA

Art. Nr. 7271 0
120g-Dose
Würzrichtung:
Paprika, Pfeffer, Petersilie



nach Geschmack

BUTCHERY®
MEERSALZ MIT GEWÜRZEN
& KRÄUTERN OG + OA

Art. Nr. 7273 0
150g-Dose
Würzrichtung:
Salz, Zwiebel, Koriander



nach Geschmack

BUTCHERY®
SALZFLOCKEN MIT ROTEN
ZWIEBELN OG + OA

Art. Nr. 7275 0
100g-Dose
Würzrichtung: Salz,
Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse - diese Mischungen verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas. Ideal für den Zusatzverkauf in Ihrem Geschäft, um die Mahlzeiten Ihrer Kunden in kulinarische Meisterwerke zu verwandeln.



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.