



Der
Gewürzprofi

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

HAGESÜD

GRILL 'N' CHILL: SPRING EDITION!

Ausgabe 01 / 2025

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

INNOVATION TRIFFT TRADITION

DIE HOPFEN- BRATWURST!

WOW
WOW
WOW

NEU



4-8
g/kg

HOPFEN-
BRATWURST
OG

Art. Nr. 0203 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Zwiebel, Knoblauch, Hopfen



DIESE EINZIGARTIGE SPEZIALITÄT
VERBINDET TRADITIONELLE
HANDWERKSKUNST MIT DER
FRISCHEN, AROMATISCHEN NOTE
FEINSTEN HOPFENS.

PERFEKT FÜR ANSPRUCHSVOLLE
GENIESSER UND EIN HIGHLIGHT
IN JEDER THEKE.

WIR KÖNNEN
FLEISCH,

VEGAN & VEGGIE



VEGANE
BRATWURST
OG+OA
MITTELGROB

Art. Nr. 0233 0

VEGANE
BRATWURST
OG
FEIN

Art. Nr. 0232 0

VEGANE
WIENER/
LEBERKÄSE
OG

Art. Nr. 0049 0



ERGÄNZEND BIETEN WIR AUCH EINE VEGANE BRATWURST AN, DIE MIT IHREM
AUTHENTISCHEN GESCHMACK UND EINER HERVORRAGENDEN KONSISTENZ ÜBER-
ZEUGT - IDEAL FÜR BEWUSSTE GENIESSER.

Ob klassisch in der Pfanne, gegrillt auf dem Rost oder als moderne Zutat in innovati-
ven Gerichten - unsere Bratwurstvielfalt begeistert in jeder Zubereitungsart.
Dank unserer hochwertigen Gewürzmischungen und technologischen Produkte wird die
Herstellung für Sie denkbar einfach, während Ihre Kunden sich über unvergessliche
Geschmackserlebnisse freuen können. Bratwurst neu erleben - klassisch, innovativ und
für jeden Geschmack!

MARINIERSOFT®



IHRE VORTEILE

- Geringe Zugabemenge
- Alle Marinaden sind auf Basis von Rapsöl & ohne zugesetztes Mononatriumglutamat
- Marinade sorgt für schönen Glanz
- Lang anhaltender Glanz
- Rezeptur verhindert Austrocknung des Fleisches
- Mit Meersalz
- Durch geringe Zugabemenge kein Tropfen und somit kein (ver-) brennen auf dem Grill
- Sichtbare Fleischstruktur - ebenfalls durch geringe Zugabemenge
- Weitgehend, wenn aus geschmacklichen Gründen nicht notwendig, sind die meisten Marinaden ohne allergene Zutaten

NEUE MARINIERSOFT®-MARINADEN: ROSMARIN-PFEFFER & HOPFEN-SENF



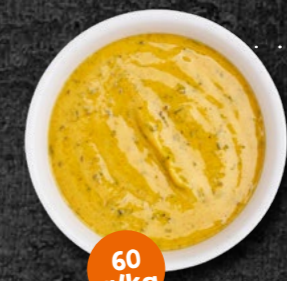
TANSPARENTE MARINADE



50 g/kg

MARINIERSOFT®
ROSMARIN-PFEFFER
OG+OA

Art. Nr. 4920 0
Würzrichtung: Pfeffer, Rosmarin



60 g/kg

MARINIERSOFT®
HOPFEN-SENF
OG

Art. Nr. 4921 0
Würzrichtung: Senf, Pfeffer, Hopfen, Gerste

Diese Marinade kombiniert die aromatische Frische von Rosmarin mit der intensiven Schärfe von Pfeffer. Perfekt für mediterrane Akzente bei Geflügel, Lamm oder Schwein.

Mit ihrer einzigartigen Mischung aus herber Hopfennote und der mild-würzigen Schärfe von Senf setzt diese Marinade neue Geschmacksakzente. Ideal für Grillfleisch und Würste.

BIETEN SIE IHREN KUNDEN ETWAS BESONDERES...

NEUE GENUSSMOMENTE
MIT DEN MARINIERSOFT®-MARINADEN!



GRILLEN

TROCKENWÜRZUNG • RUBS • WÜRZÖLE

IHRE VORTEILE

- >> direkt auf das Fleisch oder Gemüse auftragen
- >> Vielseitig einsetzbar - ideal für alle Grillklassiker
- >> Perfekt abgestimmt - für authentischen Geschmack und beste Ergebnisse



BOMBAY-WÜRZ S OG

Art. Nr. 0803 0
Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Zwiebel



GAUCHO-MIX S OG

Art. Nr. 0868 0
Würzrichtung: Pfeffer, Piment, Zwiebel, Lorbeer



ARKANSAS-MIX S OG

Art. Nr. 0863 0
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Muskat, Sellerie



BRAT-WÜRZ S OG + OA

Art. Nr. 0857 0
Würzrichtung: Paprika, Muskat, Zwiebel, Liebstöck

Die „S“-Reihe von HAGESÜD mit dem Saffesteffekt.

- Das in der Würzung enthaltene Salz ist mit einem feinen Fettfilm ummantelt.
- Dieser Mantel schmilzt erst ab Temperaturen von ca. 45 Grad Celsius 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 Frischiene und beim Zubereiten saftiger.

Unsere roten Alleskönner für perfekte Fleischveredelung

Mit unserem ELDORADO® Würzöl und Marinade verleihen Sie Ihrem Fleisch nicht nur einen unwiderstehlichen Glanz, sondern sorgen auch für eine frische, appetitliche Optik, die Kunden begeistert. Ideal für jede Fleischspezialität, bei der der erste Eindruck zählt!

Die ELDORADO® Würzessenzen ist die perfekte Ergänzung für unsere Trockenwürzungen. Sie sorgt dafür, dass sich die Gewürze gleichmäßig verteilen, und verhindert die Bildung von Gewürznestern - für ein optisch perfektes Ergebnis und einen gleichmäßigen Geschmack bei jedem Bissen.

Veredeln Sie Ihre Fleischprodukte mit diesen unverzichtbaren Helfern und heben Sie Ihre Qualität auf das nächste Level!

1/3 BIS 1/4 MIT
SPEISEÖL MISCHEN



20-30
g/kg

ELDORADO® WÜRZESSENZ OG

Art. Nr. 4890 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Koriander, Zwiebel

1/3 BIS 1/4 MIT
SPEISEÖL MISCHEN



20-30
g/kg

ELDORADO® WÜRZESSENZ GOURMET OG

Art. Nr. 4887 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Koriander, Zwiebel, Butter



30
g/kg

ELDORADO® WÜRZMARINADE OG+OA

Art. Nr. 4936 0
Würzrichtung: Pfeffer, Chili, Paprika, Zwiebel



20-30
g/kg

WÜRZÖL OG+OA

Art. Nr. 2656 0
Würzrichtung: Paprika





TISCH- & TELLER-SPIESSE

NICE TO KNOW

Unsere Spieße sind ebenfalls super fürs **INDIREKTE GRILLEN** geeignet!

>> Vielseitigkeit für jedes Sortiment:

Die Spieße können ganz individuell bestückt werden - von klassischem Fleisch über Geflügel bis hin zu kreativen vegetarischen und veganen Optionen.

>> Hohe Qualität, einfache Handhabung:

Ob auf dem Grill, in der Pfanne oder im Ofen - ein echter Mehrwert für Ihre Kunden, die Zeit und Aufwand sparen möchten.

>> Kundenzufriedenheit und Profitabilität:

Produktpalette erweitern und Ihre Kunden mit geschmacklich überzeugenden Alternative begeistern.

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 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.

Hier geht's zur Online-Version.



7709 0

