

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofi

HAGESÜD

LICENCE TO GRILL

Ausgabe 01 / 2024

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

OPTIMALER BISS MIT HAGESÜD

TECHNOLOGIE:

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 (Warmfleißeffect) wieder aktiviert. Es entsteht ein optimaler Zustand um Fett, Eiweiß und Wasser miteinander zu verbinden und verhindert beim Erhitzen Fett- & Geleeabsatz.

Die **Hagesüd Wirkstoffkombinationen** in den Kutterhilfsmitteln der **KNACKS®-Familie** sind auf die Ansprüche der verschiedensten Produkte genau abgestimmt. So können wir Ihnen gewährleisten, für jedes Produkt das passende Kutterhilfsmittel anbieten zu können – egal ob flüssig oder in pulverisierter Form.

Eines der hauptsächlichen / wichtigsten Qualitätsmerkmale bei Brühwürstchen ist, neben dem zarten Darm und dem milden Rauchgeschmack, ein angenehm fester und knackiger Biss.

UNSER TIPP:

Holen Sie mehr aus Ihren Würstchen
- mit unserem **KNACKS®-Sortiment!**



IHRE VORTEILE

- Verbesserung der Textur und Biss
- Verbesserung der Schneidfähigkeit (Slicerware)
- Geschmacksneutral
- Deklarationsfreundlich

In Verbindung mit den Kutterhilfsmitteln der KNACKS®-Familie, erzielen Sie mit dem neuen KNACKS® Prall oG + oA noch bessere Ergebnisse in Bezug auf Konsistenz, Biss und Knackigkeit und erfüllen somit die Verbrauchererwartungen zu 100%.

KNACKS® Prall oG + oA wird zu Beginn des Kutterprozesses zugegeben und das Brät wie gewohnt hergestellt. Lange Standzeiten vor dem Füllprozess sollten vermieden werden. KNACKS® Prall oG + oA entwickelt seine beste Wirkung bei einer Umröte-Temperatur von 45 °C. Dieser Prozess sollte idealerweise 40 Minuten erfolgen. Danach werden die Produkte herkömmlich weiterbehandelt.

WIENER WÜRSTCHEN

Würstchen Gold, Art. Nr. 0062 0
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika,
Koriander, Muskat
Zugabemenge: 5 g / kg

KNACKS® Prall oG + oA, Art. Nr. 5130 0
Zugabemenge: 0,5 - 1,0 g / kg

KNACKS® P 2.0 oG + oA, Art. Nr. 5244 3
Zugabemenge: 4 g / kg

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



KNACKS® PRALL OG + OA

Art. Nr. 5130 0

Transglutaminase für
Lebensmittel



KNACKS® P 2.0 OG + OA

Art. Nr. 5244 3

Für umgerötete Brüh- und
Dauerbrühwürstsorten



KNACKS® BRATWURST P PULVERGOLD OG + OA

Art. Nr. 5246 2

Für nicht umgerötete
Brüh- und Bratwürstsorten



MARINIERSOFT®



BLACK GARLIC OG & THAI CURRY OG+OA

Grillen ist eine der Lieblingsbeschäftigungen der Deutschen und vor allem im Sommer ein Umsatzgarant.

Entdecken Sie mit unseren neuen Marinaden MARINIERSOFT® Black Garlic oG und MARINIERSOFT® Thai Curry oG + oA, eine Welt voller internationaler Geschmacksvielfalt für Ihre Metzgerei. Unsere Marinaden setzen Ihre Fleischkreationen perfekt in Szene und bieten Ihren Kunden unvergleichliche kulinarische Erlebnisse. Verleihen Sie Ihrem Sortiment mit unseren Marinaden eine einzigartige Note, die die Sinne begeistert und den Gaumen auf eine Reise rund um den Globus entführt.



60 g/kg

MARINIERSOFT® BLACK GARLIC OG

Art. Nr. 4918 0

Würzrichtung: Knoblauch, Sojasauce



60 g/kg

MARINIERSOFT® THAI CURRY OG + OA

Art. Nr. 4919 0

Würzrichtung: Knoblauch, Korianderblätter



WAS IST BLACK GARLIC?

Unser absoluter Geheimtipp aus der ost-asiatischen Küche: Black Garlic! Dies ist eine Form von fermentiertem weißem Knoblauch, der über Wochen hinweg in einer kontrollierten Umgebung gelagert wird. Er ist vielseitig in der Anwendung, gesund und verleiht jedem Gericht einen ganz besonderen Geschmack!

Geschmacksprofil:
Nuancen von Lakritz,
Tamarinde und
Karamell.



UNSER TIPP:

Frischkäse in Verbindung mit unseren MARINIERSOFT® Marinaden ergeben schnell und einfach eine Vielfalt an Frischkäse-Variationen in Ihrer Theke.

IHRE VORTEILE

Sparsame Anwendung / Wirtschaftlichkeit:

Geringe Zugabemenge für kosteneffiziente Verwendung.

Langanhaltender Glanz:

Unsere Marinaden sorgen für einen langanhaltenden Glanz auf Ihren Produkten.

Ohne Glutamat:

Verzicht auf Glutamat für eine geschmacksintensive, natürliche Note.

Mit Rapsöl / Ohne Palmöl:

Verwendung von hochwertigem Rapsöl und konsequenter Verzicht auf Palmöl.

Mit Meersalz:

Die Zugabe von Meersalz verfeinert den Geschmack Ihrer Kreationen.

Tropfenfrei und kein (Ver-)Brennen auf dem Grill:

Durch die geringe Zugabemenge entstehen keine Tropfen und kein Brennen auf dem Grill.

Sichtbare Fleischstruktur:

Betonte Fleischstruktur dank minimaler Zugabemenge.

Allergenarm:

Unsere Marinaden enthalten keine allergenen Zutaten, sofern geschmacklich nicht erforderlich.



TROCKENWÜRZUNG



BRATWÜRZ S OG + OA

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



BOMBAY- WÜRZ S OG

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



KNOBLAUCH- PFEFFER S OG + OA

Art. Nr. 0622 0
Würzrichtung:
Pfeffer, Petersilie, Knoblauch



ELDORADO® WÜRZESSENZ OG

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



ELDORADO® WÜRZESSENZ GOURMET OG

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



ALABAMA- MIX S OG + OA

Art. Nr. 0869 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Petersilie, Zwiebel, Knoblauch



GAUCHO- MIX S OG

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

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

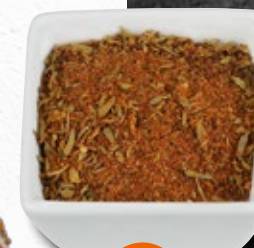
- Das in der Würzung enthaltene Salz ist mit einem feinen Fettfilm ummantelt.
- Dieser Mantel schmilzt erst ab Temperaturen von ca. 45 Grad Celsius und gibt erst dann das Salz frei, wenn das Fleisch gebraten, gegrillt oder in einer anderen Form erhitzt wird.
- Somit wird dem gewürzten Fleisch keine Feuchtigkeit entzogen, es bleibt länger optisch attraktiv in der Frischtetheke und beim Zubereiten saftiger.

RUBS

Setzen Sie Ihr Grillgut geschmackvoll in Szene: Mit unseren speziell für Metzgereien entwickelten Rubs bieten Sie Ihren Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis.

EINFACH EINMASSIEREN, GRILLEN ODER SMOKEN UND GENIESSEN!

Ob für herzhaftes Steaks, zartes Geflügel oder aromatisches Gemüse - unsere Rubs und Marinaden verwandeln Ihre Metzgerei in eine kulinarische Oase für Grillenthusiasten. Entdecken Sie die einzigartige Fusion von Geschmack und Qualität, die Ihren Kunden unvergessliche Grill-Events beschert.



nach
Geschmack

BARBECUE RIB RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7263 0
Würzrichtung: Geräucherter
Paprika, Ingwer, Zwiebel



nach
Geschmack

BARBECUE BEEF RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7265 0
Würzrichtung: Pfeffer,
Paprika, Chili, Kaffee



nach
Geschmack

BARBECUE HOT JALAPENO RUB GEWÜRZMISCHUNG

Art. Nr. 7264 0
Würzrichtung: Chili,
Paprika, Knoblauch, Pfeffer

ELDO®-FIX

GERICHTE IN DER KONSERVE

SCHWEINE- GESCHNETZELTES

ELDO®-Fix Typ Jäger oG, Art. Nr. 4841 0

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

GEFLÜGEL- GESCHNETZELTES

ELDO®-Fix Typ Asia oG, Art. Nr. 4842 0

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

RINDER- GESCHNETZELTES

ELDO®-Fix Typ Balkan oG+oA, Art. Nr. 4840 0

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

IHRE VORTEILE

1. Viel Gemüse
2. Schnelle Zubereitung
3. Stabil bei Umgebungstemperatur
4. Immer gleichbleibende Qualität
5. Keine Schwankung in der Rezeptur
6. Convenience Gedanke
7. Keine angebrochenen Verpackungen
8. Ohne Glutamat
9. Leichte Dosierung

KEIN EXTRA
GEMÜSE-
SCHNEIDEN!

WOW
WOW
WOW



ELDO®-FIX
TYP JÄGER
OG

Art. Nr. 4841 0
Würzrichtung: Pilze,
Karotte, Zwiebel, Tomate



ELDO®-FIX
TYP ASIA
OG

Art. Nr. 4842 0
Würzrichtung: Chili, Bambus,
Pilze und Ingwer



ELDO®-FIX
TYP BALKAN
OG+OA

Art. Nr. 4840 0
Würzrichtung: Paprika,
Zwiebel, Tomate, Chili

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.