

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

Der Gewürzprofis



**VON DER THEKE
AUF DEN TISCH**

Ausgabe 03 / 2024

PROUD
MEMBER OF **SOLINA**

ELDO®-FIX

EINFACH, SCHNELL & KÖSTLICH



ELDO®-FIX TYP JÄGER OG

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



ELDO®-FIX TYP BALKAN OG+OA

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



ELDO®-FIX TYP ASIA OG

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



ELDO®-FIX TYP INDISCHES BUTTER CURRY OG+OA

Art. Nr. 4843 0
Würzrichtung: Curry, Tomate,
Zucchini, Paprika, Kichererbsen



ELDO®-FIX TYP MEDITERRAN OG

Art. Nr. 4845 0
Würzrichtung: Tomate, Zucchini,
Paprika, Zwiebel, Knoblauch



ELDO®-FIX TYP FRIKASSE OG

Art. Nr. 4844 0
Würzrichtung: Pilze,
Karotte, Sahne, Zwiebel

IHRE VORTEILE

FÜR DEN METZGER...

- **Zeitersparnis:** Keine aufwendige Zubereitung nötig - einfach unterheben und fertig.
- **Flexibilität:** Perfekt für jede Fleischsorte geeignet.
- **Kundenbindung:** Bieten Sie Ihren Kunden eine einfache und leckere Lösung für zuhause.

FÜR DEN END- VERBRAUCHER...

- **Einfache Zubereitung:** Nur noch Flüssigkeit hinzufügen und kurz erwärmen - fertig ist das Gericht.
- **Vielfalt:** Wählen Sie aus sechs köstlichen Sorten - von klassischem Jäger und Balkan über exotisches Asia bis hin zu unseren neuen Favoriten Butter Curry, Frikassee und Mediterran.
- **Frische:** Dank hohem Gemüseanteil ein besonders frisches und reichhaltiges Geschmackserlebnis.

Mit unseren innovativen ELDO®-Fix Gewürzsauces bringen Sie Abwechslung in Ihre Theke und bieten Ihren Kunden eine unkomplizierte Lösung für ein leckeres, selbstgekochtes Gericht. Unsere Sauces mit Gemüsestücken wurden speziell für die Anforderungen der Metzger entwickelt: Einfach die Sauce unter das Fleisch heben und schon ist das Produkt verkaufsfertig. Einfach, schnell und lecker!

Mit ELDO®-Fix wird das Kochen zum Kinderspiel - für Metzger und ihre Kunden.

Probieren Sie auch unsere drei neuen Sorten und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Geschmack.

* Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

BEILAGEN & DRESSINGS

METZGER BOWL



**HONIG-
SENF-
DRESSING oG**

Art. Nr. 7288 0
VPE: Quetschflasche 6x 950 ml



**VINAIGRETTE
FRANZÖSISCHE
ART oG + OA**

Art. Nr. 7289 0
VPE: Quetschflasche 6x 950 ml



**FRENCH
DRESSING oG**

Art. Nr. 7287 0
VPE: Quetschflasche 6x 950 ml



**TABOULEH
oG**

Art. Nr. 7286 0
VPE: 1kg-Beutel



**SPIRELLI NATUR
PLUS oG**

Art. Nr. 7285 0
VPE: 3kg-Eimer



**SPIRELLI CURRY
oG**

Art. Nr. 7284 0
Würzrichtung: Curry
VPE: 3kg-Eimer

PAKETINHALT

DRESSING

Die Wahl aus drei köstlichen Sorten, die perfekt auf die Nudelsalate abgestimmt sind.

NUDELN & TABOULEH

Wahl aus zwei vielseitige Nudelsorten oder Tabouleh, die sich ideal für verschiedene Salatkreationen eignen.

VERPACKUNGEN

Praktische und ansprechende Verpackungen, die Ihre Salate frisch halten und ansprechend präsentieren.

CONVENIENCE-KONZEPT - IHR KOMPLETT-PAKET FÜR KÖSTLICHE SALATE

... und speziell für Metzger entwickelt.

Mit unserem Paket, bestehend aus Dressings, Nudeln und Verpackungen, können Sie Ihren Kunden eine einfache und leckere Lösung für frische Salate bieten. Unser Konzept ist darauf ausgelegt, Ihnen die Arbeit zu erleichtern und gleichzeitig Ihre Verkaufszahlen zu steigern.

IHRE VORTEILE

FÜR DEN METZGER...

- **Wirtschaftlichkeit:** Maximale Effizienz: Verwenden Sie 1 Teil Nudeln auf 2 Teile Wasser für eine optimale Nutzung unserer Beilagen.
- **Zeitersparnis:** Alle Komponenten sind nahezu gebrauchsfertig, was die Zubereitung beschleunigt und den Arbeitsaufwand reduziert.
- **Flexibilität:** Mit den verschiedenen Dressings und Nudeln können Sie eine Vielzahl von Salaten anbieten, die sich an die unterschiedlichen Geschmackspräferenzen Ihrer Kunden anpassen lassen.
- **Qualität:** Unsere Produkte sind aus hochwertigen Zutaten hergestellt und garantieren frischen Geschmack und hohe Qualität.
- **Einfache Dosierung:** Unsere Dressings in praktischen Quetschflaschen ermöglichen eine einfache und präzise Dosierung. So können Sie genau die Menge verwenden, die Sie benötigen.
- **Einfache Zubereitung:** Unsere Beilagen sind besonders anwenderfreundlich. Einfach im kalten Wasser vorquellen lassen und nach nur 2 Stunden sind sie bereit zur Verarbeitung.

Mit unserem Convenience-Konzept machen Sie das Zubereiten und Verkaufen von frischen, schmackhaften Salaten einfacher denn je. Steigern Sie Ihre Verkaufszahlen und bieten Sie Ihren Kunden eine praktische, hochwertige Lösung für die schnelle Küche zuhause.

Probieren Sie unser Paket aus und überzeugen Sie sich selbst von den Vorteilen. Ihre Kunden werden es lieben!

ROHKOST-SALAT MIT NUDELN

SPIRELLI NATUR PLUS oG, eingeweicht, Art. Nr. 7285 0
+ Dressing + Brokkoli + Blumenkohl + Karotte + Rote Zwiebeln + Granatapfelkerne



MERGUEZ COUSCOUS SALAT

Tabouleh oG, eingeweicht, Art. Nr. 7286 0
+ Dressing + Marquez + Paprika + Gurke + Stangen Sellerie + Petersilie



FRÜHLINGS-SALAT

SPIRELLI CURRY oG, eingeweicht, Art. Nr. 7284 0
+ Dressing + Radieschen + Frühlingszwiebeln + Tomaten + Grüne Bohnen + Gurke + Kochschinken



BUNTER GARNELEN REISSALAT

Reis, gegart, ausgekühlt + Dressing + Garnelen + Paprika + Gurke + Rotkohl + Koriander, frisch



SPATEX - DÄRME PERFEKTION IN DER HÜLLE

Der Spatex Vliesdarm bietet eine innovative Lösung für die Herstellung von Salami und anderen Fleischerzeugnissen, indem er erstklassige Qualität, verbessertes Aroma und ein dekoratives Erscheinungsbild vereint.



SPATEX

PEPPER-MIX

Kal. 70/50+10+10

Art. Nr. 7072 0

Beutel mit 10 Stück

Würzrichtung:
Pfeffer

SPATEX

FEUERLI

Kal. 70/50+10+10

Art. Nr. 7069 0

Beutel mit 10 Stück

Würzrichtung:
Pfeffer, Paprika,
Chili, Muskat

SPATEX

KRÄUTER DER PROVENCE

Kal. 70/50+10+10

Art. Nr. 7029 0

Beutel mit 10 Stück

Würzrichtung:
Basilikum, Majoran,
Rosmarin, Salbei

DAS NITROSAFE REIFE-VERFAHREN

Das innovative NITROSAFE Reife-Verfahren revolutioniert die Herstellung von Rohwurst, indem es Effizienz, Qualität und Wirtschaftlichkeit in den Vordergrund stellt.

NEU

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

WARUM NITROSAFE?

Wirtschaftlichkeit

Dank der kurzen Verweildauer von maximal 16 Stunden in der Anlage werden Betriebskosten signifikant reduziert. Dies ermöglicht eine schnelle Wiederverwendung der Anlage und optimiert die Produktionsabläufe. Ermöglicht den Herstellern ihre Ware zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

Energieeffizienz

Durch kurze Betriebszeiten entfallen hohe Energiekosten, die normalerweise mit mehrtägigen Reifeprozessen verbunden sind.

Kontrollierte Reifung

Kontrollierte Absenkung des pH-Werts auf ca. 5,0. Dies verhindert eine Übersäuerung und sorgt für eine gleichmäßige Qualität der Produkte.

Flexibilität

Nach der Reifung können die Produkte je nach Sorte geräuchert und im Kühlraum bis zum gewünschten Gewichtsverlust weitergereift werden. Dies ermöglicht eine Anpassung an spezifische Anforderungen und Vorlieben.

Schnelle Markteinführung

Dank der kurzen Reifezeiten können neue Produkte schneller auf den Markt gebracht werden, wodurch Hersteller flexibler auf Markttrends und Kundenwünsche reagieren können.



SÜFFA 2024

**VOM 28. BIS 30. SEPTEMBER 2024
PRÄSENTIEREN WIR UNSERE
NEUESTEN PRODUKTE & INNOVATIONEN
IN DER MESSE STUTTGART.**

AUF EINEN BLICK

Wo: Messe Stuttgart

Wann: 28.09. - 30.09.2024

Stand: Halle 6, Stand Nr. 6C5I

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unseren neuen spannenden Produktideen begeistern! Besuchen Sie uns auf der führenden Fachmesse für die Fleischbranche.

WAS ERWARTET SIE?



VERKOSTUNG Probieren Sie unsere neuesten Kreationen und erleben Sie die Qualität und den Geschmack unserer Produkte hautnah.

TEAM-CUP Das Team der Messe Stuttgart hat sich in diesem Jahr etwas Besonderes überlegt: Sind Sie bereit für den Siebenkampf des Fleischerhandwerks? Melden Sie Ihr Team mit einer kreativen Videobotschaft an und sichern Sie sich einen Platz bei einem unvergesslichen Event.

Mehr Informationen gibt es hier:
<https://www.messe-stuttgart.de/sueffa/programm/wettbewerbe/sueffa-team-cup>

**PERSÖNLICHER AUSTAUSCH &
LIVE-ERLEBNISSE**

Die SÜFFA ist der perfekte Ort für Metzger, Fleischereifachleute und alle, die in der Fleischbranche tätig sind, um sich über die neuesten Trends, Technologien und Geschäftsideen zu informieren.

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Networking und tauschen Sie sich mit Fachleuten und Experten aus der ganzen Branche aus!



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.