



HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

HAGESÜD

PROUD MEMBER OF

SOLINA

KOCHWURST & SÜLZEN

Produkte & Technologie

KOCHWURST

Eine harmonische und ausgewogene Gewürzmischung, eine feine Note von Kräutern und Gewürzen, gepaart mit einem dezenten Salzgeschmack und einem vollmundigen Fleischaroma - das sind die Hauptmerkmale einer erstklassigen Kochwurst. Diese hohen Ansprüche an Geschmack und Qualität erfüllen Sie mit den Produkten aus unserem umfangreichen Katalog.

Seit vielen Jahren setzen wir Maßstäbe in der Welt der Wurstherstellung und bieten Ihnen eine breite Palette an Würzungen und Compounds, die kontinuierlich weiterentwickelt werden. Unser Sortiment wächst und gedeiht, stets mit dem Ziel, Ihnen die besten Zutaten für Ihre Kochwurst zu bieten.

Durch präzise Auswahl und Kombination der Gewürze gewährleisten wir nicht nur herausragende Geschmacksprofile, sondern auch höchste Sicherheit und Effizienz bei der Verwendung. Ob klassische Kräuter- und Gewürzmischungen, innovative Geschmacksnuancen oder spezielle Kompositionen ohne Allergene - wir bieten Ihnen die ganze Palette, um Ihrer Kochwurst den letzten Schliff zu verleihen.

Von würzigem Pfeffer und herzhaftem Knoblauch bis hin zu fein abgestimmten Kräutern und milden Geschmacksnoten finden Sie in unserem Katalog alles, um Ihre Wurstkreationen zu perfektionieren. Selbstverständlich können Sie zwischen Varianten mit und ohne Geschmacksverstärker wählen.

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

INHALT

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE KOCHWURST.....	4
LEBERWURST.....	6
LEBERWURST WÜRZUNG.....	6
HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE BLUTWURST.....	8
BLUT- / ROTWURST.....	10
BLUTWURST/ROTWURST WÜRZUNG.....	11
HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE SÜLZWURST.....	12
SÜLZEN.....	14
SÜLZWURST-WÜRZUNGEN.....	14
SÜLZEN/SÜLZWURST COMPOUND.....	15
ASPIKPULVER.....	16
KOCHSTREICHWURST.....	18
TECHNOLOGIE.....	20
UMRÖTEHILFSMITTEL.....	20
FARBSTOFFE.....	21
FUNKTIONELLE STOFFE.....	21
EMULGATOREN.....	21
GESCHMACKSVERSTÄRKER.....	22
GESCHMACKSVERBESSERER.....	22
STERILATA® ESSENZEN.....	23
ÜBERZUGSMASSEN/ RÄUCHERZUSATZ.....	24
INDEX.....	24
TASTEMAKERS FOR BUTCHERS.....	25

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE KOCHWURST



Definition Kochwurst:

- „Kochwürste“ sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Nur beim Überwiegen von Blut, Leber und Fettgewebe kann der Anteil an rohem Ausgangsmaterial vorherrschen. Kochwürste sind in der Regel nur im erkalteten Zustand schnittfähig.
- „Kochstreichwürste“ sind Kochwürste, deren Konsistenz im erkalteten Zustand von erstarrtem Fett oder zusammenhängend koaguliertem Lebereiweiß bestimmt ist. In Leberwürsten und Leberpasteten beträgt der Leberanteil je nach Ausgangsmaterial und Herstellungsverfahren zwischen 10 % und 30 %. In einzelnen Fällen kann der Leberanteil auch höher, bei bestimmten, in den Leitsätzen aufgeführten Sorten, auch darunter liegen.

Tipps für die Herstellung / Fehlerquellen

- Leber frisch verarbeiten, von Gallengängen befreien und 2-3x wässern. Für feinerkleinerte Sorten die Leber ohne Salz im Schnellgang kuttern, bis sie Blasen wirft. Bei groben Sorten wird die Leber gewolft.
- Fleisch- & Fettgewebe bei 80-85 °C auf eine Kerntemperatur von 65-70 °C kochen. Unterkochtes Material kann zu Fett- & Geleeabsatz führen. Magerfleisch vorpökeln. Material vor und nach dem Kochen wiegen und Kochverlust ermitteln.
- Zerkleinerung findet im Kutter oder über den Wolf statt. Bei feinerkleinerten Leberwürsten das gekochte Fleisch- & Fettgewebe im Kutter auf höchste Feinheit kuttern und emulgieren. Bei groben Leberwürsten das Material auf gewünschte Größe wolfen. Den entstandenen Kochverlust mit heißer Kesselbrühe ausgleichen.
- Leberzugabe erfolgt bei Temperaturen < 55 °C. Bei zu hohen Temperaturen denaturiert die Leber und verliert ihre emulgierende Eigenschaft.
- Fülltemperatur nicht unter 35 °C, um ein Entmischen der Masse zu verhindern.
- Kochen bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von mindestens 72 °C.



LEBERWURST

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
----------	-------------	-----------	-------	--------	---------	-----------	-----------

LEBERWURST WÜRZUNG

0376/0	BAUERNLEBERWURST oA	Pfeffer, Majoran, Zwiebel, Ingwer, Thymian	braun	10 g/kg	1 kg	E621	
2919/0	BAUERNLEBERWURST oG + oA	Ingwer, Pfeffer, Majoran	braun	7 g/kg	1 kg		
0317/1	BAUERNSCHMAUS oG	Pfeffer, Majoran, Muskat, Nelken	grün	7 g/kg	1 kg		Senf
0383/0	BAYRISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL, LEBERWURST	Pfeffer, Majoran, Senf, Piment, Nelken	braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie
0320/0	FEINE LEBERWURST und PATE oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom	beige	5 g/kg	1 kg		Senf
0356/0	GROBE LEBERWURST und GROBE PATE oG	Pfeffer, Majoran, Piment, Ingwer, Nelke	braun	5 g/kg	1 kg		Senf
0358/0	GUTSHERREN-LEBERWURST KOMPLETT oG	Zwiebel, Pfeffer, Piment, Ingwer	beige	20 g/kg	2 kg	E472c, E300, E301, E330, E120	Senf

0371/0	HAUSMACHER/PFÄLZER LEBERWURST PRIMISSIMA oA	Pfeffer, Majoran, Ingwer, Nelken, Zwiebel	grün	6 g/kg	1 kg	E621	
0356/4	HAUSMACHER LEBERWURST oG	Pfeffer, Majoran, Piment, Ingwer, Nelke	braun	5 g/kg	1 kg		Senf
0381/1	HAUSMACHER LEBERWURST	Pfeffer, Majoran, Ingwer, Koriander, Nelken, Thymian	braun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf
2229/0	HAUSMACHER LEBERWURST oG+oA	Pfeffer, Ingwer, Majoran, Koriander	braun	5 g/kg	1 kg		
0366/0	HELLONA BEST	Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom, Vanille	hellbraun	4 g/kg	1 kg	E621	Senf
0353/0	HELLONA EXTRAHELL KALBSLEBERWURST oG	Pfeffer, Senf, Ingwer, Muskat, Cardamom, Vanille	beige	5 g/kg	1 kg		Senf
0352/0	HELLONA LANDELEBERWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Piment, Thymian	hellbraun	5 g/kg	1 kg		Senf
0306/0	KALBSLEBERWURST	Chili, Ingwer, Senf, Vanille, Cardamom	hellbraun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf
0382/0	KALBSLEBERWURST	Pfeffer, Ingwer, Senf, Majoran, Cardamom	hellbraun	5 g/kg	1 kg	E621	Senf
2920/0	KALBSLEBERWURST oG + oA	Pfeffer, Ingwer, Zwiebel	hellbraun	5 g/kg	1 kg		
0355/0	KALBSLEBERWURST SUPRELLA oG+oA	Pfeffer, Macis, Ingwer, Vanille, Majoran	beige	5 g/kg	1 kg		
0372/0	KRONELLA EXQUISIT KALBSLEBERWURST oG	Pfeffer, Cardamom, Ingwer, Macis, Basilikum, Vanille	grünlich-braun	5 g/kg	1 kg		Senf
1060/0	KRONELLA ZARTROSA-EXQUISIT LEBERWURST oG	Pfeffer, Macis, Ingwer, Vanille	rötlich-braun	7 g/kg	1 kg	E300, E330, E160c	Senf
0375/0	KRONELLA KALBSLEBERWURST ZARTROSA	Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom, Zimt, Vanille	orange-braun	7 g/kg	1 kg	E621, E300, E330, E160c	Senf
0373/0	KRONELLA EXQUISIT ALLERFEINSTE LEBERWURST oA	Pfeffer, Vanille, Ingwer, Cardamom	braun	4 g/kg	1 kg	E300, E621	

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE BLUTWURST

Definition Blutwurst:

„Blutwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch mit Blut versetzte, erstarrte Gallertmasse („Schwartenbrei“) oder auf zusammenhängende Koagulation von Bluteiweiß beruht.

Tipps für die Herstellung / Fehlerquellen

- Blut ist aufgrund seines relativ hohen pH-Werts ein leicht verderblicher Rohstoff. Das Blut sollte immer frisch verarbeitet und nicht vorgesalzen werden. Bei längerer Bevorratung das Blut einfrieren. Blut vor der Verarbeitung aufrühren.
- Schwarten unbedingt sauber und fettfrei verarbeiten. Fette Schwarten wirken sich negativ auf die Konsistenz aus. Schwarten nur so lange kochen, bis sie weich sind. Bei zu langen Kochzeiten wird zu viel Gelatine in Gelatose überführt, welche keine feste Struktur bilden kann.
- Speck kochen, bis er glasig ist. Bei zu geringem Kochen kann Blut in die Würfel diffundieren, was eine Rotfärbung der Speckwürfel zur Folge hat. Speckwürfel vor der Verarbeitung stets fettfrei heiß abspülen.
- Einlagematerial vorpökeln, kochen und nach dem Erkalten in gewünschte Größe schneiden. Vor der Weiterverarbeitung wieder auf 50 °C erwärmen und fettfrei abspülen. Kaltes oder fettiges Einlagematerial kann sich mit der Blut-Schwartemasse nicht verbinden.
- Blut-Schwartenbrei 55-60% Rückenschwarten, gekocht, 20% Wasser, 20-25% Blut. Die gekochten Schwarten (ca. 70-80 °C) im Kutter im Schnellgang zerkleinern, bis die Masse schneeweiß ist. Anschließend zur Temperatursteuerung heißes oder kaltes Wasser zugeben und zu einer homogenen Masse weiter kuttern. Blutzugabe erfolgt bei einer Temperatur < 60 °C, da ansonsten das Blut denaturiert was anstatt zu einer hellroten, zu einer dunklen bis schwarzen Farbe führt.
- Fülltemperatur nicht unter 40 °C, um ein Entmischen der Einlage und Hohlstellenbildung zu verhindern.
- Kochen bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von mindestens 72 °C.

BLUTWURST / ROTWURST



Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
BLUTWURST/ROTWURST WÜRZUNG							
0484/0	BAYRISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL, BLUTWURST	Pfeffer, Senf, Majoran, Nelken	grün-braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf, Sellerie
0480/0	BLUT-/ROTWURST	Pfeffer, Majoran, Nelke, Thymian	braun	5-6 g/kg	1 kg	E621	Senf
2921 0	BLUTWURST oG + oA	Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Nelken	beige-braun	6-8 g/kg	1 kg		
0400/0	BLUTWURST EXTRA oG	Pfeffer, Majoran, Piment, Nelke	braun	4 g/kg	1 kg		Senf
2233/0	FAM-MOSA für ROTWURST TH oG+oA	Nelken, Majoran, Pfeffer, Piment, Ingwer	braun	5 g/kg	0,8 kg		
24030	GLANZROT oA	Pfeffer, Majoran, Piment, Nelke	grün	6 g/kg	1 kg	E621, E300	
2404/0	GLANZROT ST	Pfeffer, Majoran, Piment, Macis, Nelke	braun	6-10 g/kg	1 kg	E621, E300	Senf
1016/0	GLANZROT ST oG+oA	Pfeffer, Majoran, Piment	braun	6-10 g/kg	1 kg	E300	
2922 0	ROTWURST oG + oA	Knoblauch, Pfeffer, Majoran	rötlich-braun	6-8 g/kg	1 kg		
0450/0	THÜROTA ROTWURST TH oG	Pfeffer, Majoran, Nelke, Piment	braun	4 g/kg	1 kg		Senf
0451/0	THÜROTA ROTWURST TH ST	Pfeffer, Piment, Nelken, Majoran	braun	6-8 g/kg	1 kg	E621	Senf
0453/0	THÜROTA ST ROTWURST mit GEREBELTEM MAJORAN	Pfeffer, Piment, Majoran	braun	6 g/kg	1 kg	E621	Senf



HERSTELLUNGS- TECHNOLOGIE SÜLZEN

Definition Sülzwurst:

„Sülzwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch erstarrte Gallertmasse (Aspik oder „Schwartenbrei“) zustande kommt.

Tipps für die Herstellung / Fehlerquellen

- Je nach Körnungsgröße der Gelatine resultiert eine unterschiedliche Quelldauer und Löslichkeit. Um einen klaren und klumpenfreien Aspikaufguss herzustellen, ist es notwendig die Gelatine vorzuquellen. Die Gelatine wird hierzu in 20 - 30% der vorgegebenen Wassermenge kalt eingerührt. Die Quelldauer beträgt ca. 10 Minuten. Anschließend wird dem vorgequollenen Aspik kochendes Wasser zu gegeben und dieser unter Rühren vollständig gelöst.
- Beim Rühren ist darauf zu achten, dass nicht zu viel Sauerstoff eingeschlagen wird, um Schaumbildung zu vermeiden.
- Der Aspikaufguss sollte vor dem Verarbeiten auf eine Temperatur von 40 - 50 °C „gekühlt“ werden.
- Eine zu starke Absenkung des pH- Wertes durch Zugabe von Essig und / oder Genusssäure wirkt sich negativ auf die Konsistenz aus. So muss z.B. bei Gemüse-sülzen, deren Rohstoffe sauer eingelegt sind, eine höhere Konzentration an Aspikpulver oder Aspikpulver mit einer hohen Bloomzahl verwendet werden, um eine optimale Festigkeit zu erzielen.

Bloomzahl

Die Bloomzahl (Bloomwert) ist das Maß für die Festigkeit von Gelen; bei Gelatine Maß für die Gelierfähigkeit und Gelatinequalität. Je höher der Bloomwert, desto geringer ist die Zugabemenge, um eine bestimmte Festigkeit zu erzielen. Die Bloomzahl. Handelsüblichen Aspikprodukte liegen zwischen 80 und 280 Bloom, wobei man zwischen niederbloomigem (50-100 Bloom), mittelbloomigem (100-200 Bloom) und hochbloomigem (200-300 Bloom) Aspikpulver unterscheidet.



SÜLZEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
----------	-------------	-----------	-------	--------	---------	-----------	-----------

SÜLZWURST-WÜRZUNGEN

0844/0	CORNED BEEF oG	Pfeffer, Koriander, Macis	braun	4 g/kg	1 kg		Senf
0819/0	FRÜHSTÜCKSFLEISCH oA	Zwiebel, Pfeffer	beige	7 g/kg	1 kg	E621	
1009/0	FRÜHSTÜCKSFLEISCH oG+oA	Zwiebel, Pfeffer	beige	7 g/kg	1 kg		
0503/0	HAUSMACHER PRESSKOPF oA	Pfeffer, Koriander, Nelken, Muskat	beige	5 g/kg	1 kg	E621	
2069/0	HAUSMACHER SCHWARTENMAGEN oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	4-5 g/kg	1 kg		
0504/0	PFÄLZER SAUMAGEN oA	Pfeffer, Majoran, Koriander, Piment	grün-braun	5 g/kg	1 kg	E621	
0500/0	SCHWARTENMAGEN EXTRAHELL oG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Sellerie	hellbraun	5 g/kg	1 kg		Senf, Sellerie

4801/0	STERILATA® CORNED BEEF	Pfeffer, Sellerie, Liebstock	braun	7 g/kg	2,5 kg	E621	Sellerie
4500/0	STERILATA® SÜLZWURST mit KÜMMEL oA	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	braun	6 g/kg	2,5 kg	E621	
4500/3	STERILATA® SÜLZWURST mit KÜMMEL oA	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	braun	6 g/kg	15 kg	E621	
0910/1	STERILATA® SÜLZWURST mit KÜMMEL oG+oA	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	braun	6 g/kg	7,5 kg		
4501/0	STERILATA® SÜLZWURST ohne KÜMMEL oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	6 g/kg	2,5 kg	E621	
4501/2	STERILATA® SÜLZWURST ohne KÜMMEL oA	Pfeffer, Muskat, Koriander	braun	6 g/kg	7 kg	E621	
0502/0	STUTTGARTER WEISSE PRESSWURST oG	Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	beige	5 g/kg	1 kg		Senf, Sellerie

SÜLZEN/SÜLZWURST COMPOUND

5980/0	DEUTSCHES CORNED BEEF KOMPLETTMISCHUNG	Pfeffer, Sellerie, Koriander	beige	100 g/kg	3 kg	E621, E300, E301	Lactose, Senf, Sellerie
4130/0	DEUTSCHES CORNED BEEF KOMPLETT R	Pfeffer, Sellerie, Koriander	beige	100g/kg	3 kg	E621, E300, E301	Lactose, Senf, Sellerie
1105/0	DEUTSCHES CORNED BEEF oG+oL SM	Pfeffer, Sellerie, Koriander	beige	100 g/kg	1 kg	E300, E301	Senf, Sellerie
0817/0	ELDO® SÜLZ SCHWEINS-KOPFSÜLZE ohne KÜMMEL	Pfeffer, Sellerie, Porree, Macis	beige	120-150 g/L	1,5 kg	E621	Sellerie
0816/0	ELDO® SÜLZ ASPIKAUFGUSS ohne KÜMMEL	Liebstock, Sellerie, Muskat, Porree, Pfeffer, Zwiebel	beige	120-150 g/L	1,5 kg	E621	Sellerie
0809/0	ELDO® SÜLZ	ohne Würzung, mit Salz	beige	60-120 g/L	1,5 kg	E621	
4146/0	GEKOCHTE METTWURST KOMPLETT R oG+oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E262, E300, E301	
1049/0	GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oG+oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E262, E300, E301	
2030/0	GEKOCHTE METTWURST IM GELEEMANTEL oA	Zwiebel, Pfeffer	beige	60 g/kg	1 kg	E621, E330, E300	
5964/0	GEKOCHTE METTWURST KOMPLETTMISCHUNG oA	Pfeffer, Zwiebel, Liebstock	beige	64 g/kg	3 kg	E621, E262, E330, E575, E300, E301	

SÜLZEN

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
5942/0	SÜLZEN-FIX oA	Zwiebel, Porree, Pfeffer, Macis	beige	90-150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E330, E575	
3836/0	SÜLZEN-FIX R oA	Zwiebel, Porree, Pfeffer, Macis	beige	90-150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E330, E575	
5962/0	SÜLZ-PERFEKT oA	ohne Würzung, mit Salz und Trockenessig	beige	90-150 g/L	1,5 kg	E621, E262, E330, E575	
1598/0	SÜLZ-PERFEKT oG+oA	ohne Würzung, mit Salz und Trockenessig	beige	90-150 g/kg	1,5 kg	E262, E330, E575	
2373/0	WÜRZASPIK OE-S oA	würzig	beige	160 g/L	1 kg	E330, E621	
2373/3	WÜRZASPIK OE-S oA	würzig	beige	160 g/L	8 kg	E330, E621	
2275/0	WÜRZASPIK S mit TROCKENESSIG oA	säuerlich, würzig	beige	150-200 g/L	1 kg	E330, E262, E575, E621	

ASPIKPULVER

7000/0	ASPIKPULVER SILBER oG+oA 120 Bloom	neutral	beige	120-150 g/L	1,5 kg		
7001/0	ASPIKPULVER GOLD oG+oA 150 Bloom	neutral	beige	120-150 g/L	1,5 kg		
8022/0	ASPIKPULVER 170 Bloom	neutral	gelblich-beige	60-80 g/L	1 kg		
7002/0	ASPIKPULVER DIAMANT oG+oA 220 Bloom	neutral	beige	80-150 g/L	1,5 kg		
7009/0	RINDERGELATINE 160 160 Bloom	neutral	beige	120-150 g/L	1 kg		
7081/0	RINDERGELATINE 250 250 Bloom	neutral	beige	50-200 g/L	25 kg		Sulfite





KOCHSTREICHWURST

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, Trockenmischungen ab einer Mindestbestellmenge von **50 kg** und Flüssigmischungen ab **300 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!

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
KOCHSTREICHWURST							
0107/0	Gekochte METTWURST HAMBURGER Art oG	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander	hellbraun	5 g/kg	1 kg		Senf
5362/0	ZWIEBELWURST GEKOCHT oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330	
1271/0	ZWIEBELWURST GEKOCHT oG+oA	Pfeffer, Zwiebel	beige	10 g/kg	1 kg	E300, E301, E330	





TECHNOLOGIE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
UMRÖTEHILFSMITTEL						
8000/0	ASCORBINSÄURE E 300 *VLOG*	weiß	0,4 g/kg	1 kg	E300	
5704/0	BLUXY oA	orange	1,5-2 g/kg	1 kg	E621, E300, E301, E330, E160c	
2292/0	CITRELLA S oG+oA	weiß	0,5-1 g/kg	1,5 kg	E300	
5002/0	DAUROTIN EXTRASTARK oG+oA	weiß	0,5-1 g/kg	1 kg	E300, E301	
5000/0	DAUROTIN oG+oA	weiß	1-2 g/kg	1 kg	E300, E301	
2412/0	DAUROTIN Z SUPER oG+oA	weiß - creme	1-2 g/kg	1 kg	E575, E330, E300	
2412/2	DAUROTIN Z SUPER oG+oA	weiß - creme	1-2 g/kg	10 kg	E575, E330, E300	
2170/0	FARBFrisch oG+oA	weiß	3 g/kg	1 kg	E575, E301	
5006/0	LEBER-DAUROTIN oA	orangerot	5 g/kg	1 kg	E621, E300, E330, E160c	

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
8050/0	NATRIUM L-ASCORBAT E301 *VLOG*	weiß	0,4 g/kg	1 kg	E301	
8050/1	NATRIUM L-ASCORBAT E301 25 KG	weiß	0,4 g/kg	25 kg	E301	
2306/0	TOPLAK oG+oA	weiß - creme	3 g/kg	1,5 kg	E301	
2306/1	TOPLAK oG+oA	weiß - creme	3 g/kg	25 kg	E301	

FARBSTOFFE

5924/0	CARSIN RUBINROT oG+oA	beige	2-3 g/kg	1 kg	E330, 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	E160c	
5928/0	SCHWARZWÜRZER oG	schwarz	max. 12 g/kg bzw. Liter	1 kg	E150d	Ammonsulfit-Zuckerulör

FUNKTIONELLE STOFFE

2658/1	ELDO® BF	weiß	150 g/L	25 kg	E331	
2658/2	ELDO® BF	weiß	150 g/L	10 kg	E331	
2658/3	ELDO® BF	weiß	150 g/L	20x150g	E331	
5922/2	ZUNGENHAUTLÖSER oG+oA	klar	unverdünnt	7 kg	E270, E331	

EMULGATOREN

5701/0	ELMOX-LEBERWURSTEMULGATOR oG+oA	weiß	5 g/kg	1 kg	E472c	
--------	---------------------------------	------	--------	------	-------	--

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. Bei der Leberwurstherstellung wird durch den Einsatz von Emulgatoren das Risiko hinsichtlich ungewollten Fettabsatzes deutlich verringert. Ebenso Zudem werden Koch- & Räucherverluste bei Produkten in Naturdärmen minimiert und der Schmelz der Wurst optimiert.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
GESCHMACKSVERSTÄRKER							
2160/0	ELDO® SPEZIAL	Zwiebel, Lauch, Sellerie	schwach grün	0,5-2 g/kg	1 kg	E621	Sellerie
2160/3	ELDO® SPEZIAL	Zwiebel, Lauch, Sellerie	schwach grün	0,5-2 g/kg	10 kg	E621	Sellerie
0888/0	GLUTABEST®	Sellerie, Porree, Zwiebel	hellgrün	0,5 g/kg	1 kg	E621	Sellerie
0866/0	GLUTABEST® GOLD	Liebstock, Sellerie	beige	0,5-1 g/kg	1 kg	E621, E470a	Senf, Sellerie
2276/0	GLUT-ALLROUND oA	Liebstock	beige	1-5 g/kg	1,5 kg	E621	
0883/0	GLUTAWÜRZ	Sellerie, Macis	beige	0,5 g/kg	1 kg	E621	Sellerie
0820/0	GLUTAWÜRZ 80	Sellerie	weiß	0,5 g/kg	1 kg	E621	Sellerie
8023/0	NATRIUM-GLUTAMAT	Umami	weiß	max. 10 g/kg	1 kg	E621	
8023/1	NATRIUM-GLUTAMAT	Umami	weiß	max. 10 g/kg	25 kg	E621	
0982/0	SCHMAKOLINE oA	Zwiebel, Liebstock	beige	0,5 g/kg	1 kg	E621	
0982/3	SCHMAKOLINE oA	Zwiebel, Liebstock	beige	0,5 g/kg	15 kg	E621	
GESCHMACKSVERBESSERER							
2390/0	ELDO® AROM GOLD oG+oA	würzig, brühig	braun	3-8 g/kg	1 kg		
2166/0	ELDO® NATUR CL oG+oA	Liebstock, Zwiebel, Knoblauch	beige	2-4 g/kg	1 kg		
7048/1	ELDO® WÜRZ	würzig, brühig	dunkelbraun	3-5 g/kg	7,5 kg		
7048/2	ELDO® WÜRZ	würzig	dunkelbraun	3-5 g/kg	15 kg		
7025/0	RAUCHWÜRZER *VLOG*	Rauch	braun dunkelt nach	1-2 g/kg	1 kg		

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
0992/0	SCHMAKOLINE oG+oA	Zwiebel, Liebstock	beige	1-2 g/kg	1 kg		
3828/0	SCHMAKOLINE NATUR oG+oA	Liebstock, Pastinake, Zwiebel	hellgrün	2 g/kg	2 kg		
STERILATA® ESSENZEN							
4864/0	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	Bratzwiebel	dunkelbraun	1-2 g/kg	2,5 kg		
4864/2	STERILATA® BRATENAROMA oG+oA	Bratzwiebel	dunkelbraun	1-2 g/kg	7 kg		
4854/0	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	Bratzwiebel	dunkelbraun	1-2 g/kg	2,5 kg		
4854/1	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	Bratzwiebel	dunkelbraun	1-2 g/kg	1 kg		
4854/2	STERILATA® BRATZWIEBEL oG+oA	Bratzwiebel	dunkelbraun	1-2 g/kg	7 kg		
4855/0	STERILATA® KNOBLAUCH KONZENTRAT oG+oA	Knoblauch	milchig	0,25-1,5 g/kg	2,5 kg		
4855/1	STERILATA® KNOBLAUCH KONZENTRAT oG+oA	Knoblauch	milchig	0,25-1,5 g/kg	1 kg		
4855/2	STERILATA® KNOBLAUCH KONZENTRAT oG+oA	Knoblauch	milchig	0,25-1,5 g/kg	7 kg		
4852/0	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	Knoblauch	beige	0,25-0,5 g/kg	2,5 kg		
4852/2	STERILATA® KNOBLAUCH VLOG oG+oA	Knoblauch	beige	0,25-0,5 g/kg	7 kg		
4853/0	STERILATA® PAPRIKA oG+oA	Paprika	rot	0,25-1,5 g/kg	2,5 kg	E160c	
4857/0	STERILATA® PAPRIKA KONZENTRAT oG+oA	Paprika	dunkelrot	0,25-1,5 g/kg	2,5 kg		
4857/1	STERILATA® PAPRIKA KONZENTRAT oG+oA	Paprika	dunkelrot	0,25-1,5 g/kg	1 kg		
4857/2	STERILATA® PAPRIKA KONZENTRAT oG+oA	Paprika	dunkelrot	0,25-1,5 g/kg	7 kg		
4858/0	STERILATA® ZITRONE oG+oA	Zitrone	gelb	0,25-1,5 g/kg	2,5 kg		
4856/0	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	Zwiebel	milchig	0,25-1,5 g/kg	2,5 kg		

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Zugabe	Gebinde	E-Nummern	Allergene
4856/1	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	Zwiebel	milchig	0,25-1,5 g/kg	1 kg		
4856/2	STERILATA® ZWIEBEL oG+oA	Zwiebel	milchig	0,25-1,5 g/kg	7 kg		

ÜBERZUGSMASSEN/ RÄUCHERZUSATZ

7043/0	COVAX-ÜBERZUGSMASSE		weiß - elfenbein	n.B.	25 kg	E472a	
5908/0	GOLDGLANZ-RÄUCHER-w PULVER oG+oA		braun	50 g/kg	5 kg		

Info/Vorteile Überzugsmasse / Wachsen

Neben der attraktiven Optik bringt die Behandlung mit einer Überzugsmasse weitere Vorteile. Durch das Tauchen in heißem Wachs werden Bakterien auf der Oberfläche abgetötet. Das Produkt ist zudem „versiegelt“ was Aroma- und Gewichtsverluste nochmals verringert. Ebenso wird durch Sauerstoffausschluss autoxidativen Prozessen vorgebeugt.

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

**TASTE
MAKERS
FOR BUTCHERS**



INDEX

E-NUMMERN

Antioxidationsmittel

E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 316	Natriumisoascorbat

Geschmacksverstärker

E 621	Mononatriumglutamat
-------	---------------------

Verdickungsmittel

E 407	Carrageen
E 415	Xanthan

Farbstoffe

E 120	Echtes Karmin
E 150a	Zuckerulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerulör

Stabilisatoren

E 160c	Paprikaextrakt
E 331	Natriumcitrat
E 450	Diphosphat
E 451	Triphosphat
E 452	Polyphosphat

Säuerungsmittel

E 330	Citronensäure
E 334	Weinsäure
E 575	Glucon-delta-Lacton
E 262	Natriumacetat

Überzugsmittel

E472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
-------	---

Emulgatoren

E472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
-------	--



Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39
71282 Hemmingen
Telefon 07150 94260
www.hagesued.eu
E-Mail: info@hagesued.de

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**



Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.



Hagesüd



HagesuedInterspace



PROUD
MEMBER OF **SOLINA**