



Küchensortiment *La Cuisine*





Mit der Produkteinführung unseres neuen La Cuisine Küchensortiments wollen wir mit der Marke ein sichtbares Zeichen am Markt setzen. Aus diesem Grund haben wir unser altes Logo als Marke für den „Food Service“ Bereich reaktiviert. Sie finden es auf dieser Seite, auf den Etiketten des neuen Sortiments und auf allen Sortimentsunterlagen.

Mit einer steigenden Nachfrage im Wachstumssegment Catering & Partyservice, einem aber zeitgleich zunehmenden Fachkräftemangel, steigt auch der Bedarf an intelligenten und einfach anzuwendenden Küchenprodukten. Diesen Markt bedienen wir mit unserem neuen HAGESÜD La Cuisine Küchensortiment.

Das Sortiment umfasst aktuell 40 Produkte bestehend aus Saucen, Suppen, Hauptgerichten, Beilagen, einem Salatdressing, vegetarischen Produkten und Desserts. Es eignet sich daher für die einfache

Zubereitung von allen Bestandteilen eines Menüs. Die Produkte sind schnell und einfach in der Zubereitung, versprechen dabei eine gleichbleibende Qualität und somit eine hohe Produktsicherheit. Um ein gutes Handling der neuen Produkte in der Küche zu gewährleisten, werden diese u. a. im Eimer angeboten.

Unterstützend zum Sortiment bieten wir unseren Kunden unser Fachwissen in Form von Seminaren, Rezeptservice, Produktvorführungen und individuellen Serviceleistungen vor Ort an.

In den Seminaren werden die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten der neuen Produkte, Anwendungstipps & Tricks für schlankere Küchenabläufe, neue Rezept-Ideen für das richtige Menü zu jeder Veranstaltung und vor allem Fachwissen vermittelt. Bon appétit!

HÜHNERFRIKASSEE mit Champignons und Erbsen

Material:

1.000 g	Fleisch, geschnitten und vorgekocht
200 g	Erbsen (Dose oder TK)
200 g	Champignons (Dose oder TK)
1.000 g	Wasser

Würzung pro kg:

120 g WEISSE SAUCE oG, Art. Nr. 4204 2

Herstellung:

Die entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.
Das Fleisch, Champignons und die Erbsen zu der Weißen Sauce geben, umrühren und Abschmecken.



Bindung 2000 hell oG + oA

Saucenbinder für Suppen und Saucen

Zugabe: 30 – 50 g/Liter

Hinweis: gefrier-taustabil, keine Klümpchenbildung beim Einrühren

Art.Nr. 80100

oG, oA

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate



Bindung 2000 dunkel oG + oA

Saucenbinder für Suppen und Saucen

Zugabe: 30 – 50 g/Liter

Hinweis: gefrier-taustabil, keine Klümpchenbildung beim Einrühren

Art.Nr. 80130

oG, oA

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate



Saucen

Roux hell oG + oA

Mehlschwitze granuliert zum Binden von Suppen und Saucen

Zugabe: 70 – 100 g/Liter

Art.Nr. 7073 0

oG, oA

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 18 Monate



Roux dunkel oG + oA

Mehlschwitze granuliert zum Binden von Suppen und Saucen

Zugabe: 70 – 100 g/Liter

Art.Nr. 7074 0

oG, oA

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 18 Monate



Currywurst Sauce oG + oA

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Currywurstsauce

Zugabe: 200 g/Liter Wasser

Würzrichtung: Tomate, Curry

Art.Nr. 4201 0

oG, oA

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate



Braune Sauce

Gourmet Saucenbasis der Spitzenqualität für Fleischgerichte, zur Lebensmittel- und Suppenherstellung

Zugabe: 100 g/Liter Wasser

Würzrichtung: Bratig, kräftig

Art.Nr. 7090 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Soja, Weizen, Sellerie, Weizenmehl



Rahmsauce oG

Gourmet Saucenbasis für Fleisch-, Gemüse-, Nudel-, Reisgerichte und zur Suppenherstellung

Zugabe: 120 g/Liter Wasser

Hinweis: Das Produkt ist gefrier-tau-stabil.

Würzrichtung: Rahmig

Art.Nr. 7091 2

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 9 Monate

Allergene: Sahnepulver, Sellerie



Weißer Sauce oG

Gourmet Saucenbasis für Fleisch, Fleisch-, Gemüse- und Nudelgerichte, Curry-Sauce und zur Suppenherstellung

Zugabe: 120 g/Liter Wasser

Würzrichtung: Cremig, sahnig

Art.Nr. 4204 0

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Magermilchpulver, Milch, Lactose



Saucen

Tomatensauce oG

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Tomatensauce und Tomatensuppe

Zugabe: 120 g/Liter Wasser für Tomatensuppe
180 g/Liter Wasser für Tomatensauce

Würzrichtung: Tomate, Zwiebel, Lorbeer

Art.Nr. 7093 2

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Weizenmehl



Jägersauce oG

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Jägersauce

Zugabe: 120 g/Liter Wasser

Würzrichtung: Pilze

Art.Nr. 7088 0

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 18 Monate

Allergene: Weizenmehl,
Milch



SCHWEINEBRATEN

vom Schweinenacken mit Biersauce

Material:

1.000 g Schweinenacken

Außenwürzung pro kg:

15 g HAXENWÜRZER oG + oA, Art. Nr. 0634 0

Herstellung:

Schweinenacken mit HAXENWÜRZER oG + oA würzen.
Gewürzten Schweinebraten im Umluftofen bei 130 - 150 °C auf gewünschte Kerntemperatur von 78-80 °C knusprig fertig braten.

Biersauce

Material:

800 g Wasser, kalt

200 g dunkles Bier/Schwarzbier

Würzung pro kg:

100 g BRAUNE SAUCE, Art. Nr. 7090 2

1-2 g KÜMMELE, Art. Nr. 6569 0

Die dementsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren, Bier dazugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligen Umrühren kochen lassen. Mit Kümmel abschmecken.



Saucen

Sauce Hollandaise oG

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Hollandaise Sauce

Zugabe: 150 g/Liter Flüssigkeit (50% Wasser + 50% Sahne)

Würzrichtung: Feines Butteraroma

Art.Nr. 7087 2

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 15 Monate

Allergene: Sahnepulver, Magermilchpulver, Eigelbpulver



Saucen Plus oG + oA

Produkt zur Stabilisierung und Verbesserung der Bindung für die Suppen- und Saucenherstellung (für Konserven)

Zugabe: 10 g/kg

Art.Nr. 5702 0

oG, oA

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate



Suppen, Eintöpfe

Waldpilzcremesuppe

Material:

800 g Wasser
200 g Milch

Würzung, Wertstoffe pro Liter:

120 g WALDPILZCREMESUPPE oG, Art. Nr. 7078 0

Herstellung:

Suppenpulver in kaltes oder warmes Wasser und Milch einrühren, zum kochen bringen und 5 Minuten leicht kochen. Ab und zu umrühren.



Linseneintopf

Gourmet-Zubereitung in Spitzenqualität zur Herstellung von Linseneintopf

Zugabe: 250 g / Liter Wasser

Würzrichtung: Linsen, Kartoffel, Karotte, Zwiebel

Hinweis: vegetarisch, hefefrei, glutenfrei, lactosefrei

Art.Nr. 7095 0

VPE: 3 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate

Allergene: Sellerie



Erbseintopf

Gourmet-Zubereitung in Spitzenqualität nach Hausfrauenart zur Herstellung von Erbseneintopf

Zugabe: 200 g / Liter Wasser

Würzrichtung: Erbse, Kartoffel, Zwiebel

Hinweis: lacto-vegetabil, hefefrei, glutenfrei

Art.Nr. 7096 0

VPE: 3 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate

Allergene: Sellerie, Lactose



Kartoffeleintopf oG

Gourmet-Zubereitung in Spitzenqualität nach Hausfrauenart zur Herstellung von Kartoffeleintopf

Zugabe: 200 g / Liter Wasser

Würzrichtung: Kartoffel, Lauch, Karotte

Hinweis: glutenfrei, lacto-vegetabil

Art.Nr. 7098 0

oG

VPE: 3 kg (Beutel)

MHD: 18 Monate

Allergene: Sellerie, Lactose, Milcheiweiß



Suppen, Eintöpfe

Suppenklösschen

Für schmackhafte Suppen- und Markklößchen.
Einfache und schnelle Herstellung.

Zugabe: 350 g/kg Masse

Würzrichtung: Zwiebel, Petersilie, Porree

Art.Nr. 5954 0

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl,
Senf, Hühnerolleipulver



Gekörnte Brühe oG + oA

Verfeinert Eintöpfe, Suppen und Saucen und unterstützt das natürliche Geschmacksprofil

Zugabe: nach Geschmack (Empfehlung: 16 g/Liter)

Würzrichtung: Brühhig

Art.Nr. 8176 0

oG, oA

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate



Käsecremesuppe oG

Cremig gebundene Suppe mit angenehmer Käsenote und sahnigem arttypischem Geschmack

Zugabe: 120 g/Liter (80% Wasser + 20% Milch)

Würzrichtung: Käse

Art.Nr. 7076 0

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Weizenmehl,
Käsepulver, Sahnepulver



Spargelcremesuppe

Cremig gebundene Suppe mit ausgeprägtem arttypischem Geschmack

Zugabe: 120 g/Liter (80% Wasser + 20% Milch)

Würzrichtung: Spargel

Art.Nr. 7077 0

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Weizenmehl,
Lactose, Sahnepulver



Waldpilzcremesuppe oG

Cremig gebundene Suppe mit ausgeprägtem Pilzgeschmack

Zugabe: 120 g/Liter (80% Wasser + 20% Milch)
150 g/Liter für Waldpilzsauce

Würzrichtung: Champignons, Butterpilze, Pfifferlinge

Art.Nr. 7078 0

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Weizenmehl,
Lactose, Magermilchpulver



Klare Gemüsebrühe oG + oA

Klare Suppe mit Gemüseeinlage

Zugabe: 80 g/Liter

Würzrichtung: Gemüse, Kräuter

Art.Nr. 7079 0

oG, oA

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate



Hauptgerichte

GULASCH CLASSIC

Material:

1.500 g Rindfleisch, gewürfelt
1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro 1,5 kg:

200 g GULASCH CLASSIC oG, Art. Nr. 5988 2

Herstellung:

Fleisch mit etwas heißem Öl anbraten anschließend mit 1 Liter kaltem Wasser ablöschen.
Gulasch Classic-Pulver gründlich einrühren und aufkochen lassen.
Gulasch 50 – 60 Minuten bei mittlerer Hitze fertig garen.
Gelegentlich umrühren.
Garverlust durch Zugabe von Wasser ausgleichen.



Gulasch Classic oG

Fix und fertige Gourmet Saucenbasis der Spitzenqualität zur Herstellung von pikanten Gulaschspezialitäten und Gulaschsauce

Zugabe: 200 g für 1,5 kg Fleisch und 1 Liter Wasser

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel

Art.Nr. 5988 2

oG

VPE: 3,2 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Sellerie



Gulasch Ungarisch

Fix und fertige Gourmet Saucenbasis der Spitzenqualität zur Herstellung von pikanten Gulaschspezialitäten und Gulaschsauce

Zugabe: 100 – 130 g für 1 kg Fleisch und 1 Liter Wasser

Würzrichtung: Tomate, Paprika, Zwiebel

Art.Nr. 5990 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl



Hauptgerichte

HAMBURGER

Material:

1.000 g Rindfleisch

Würzung pro kg:

28 g BURGER COMBI oG, Art. Nr. 0881 0

Herstellung:

Rindfleisch durch die 3-mm Scheibe wolfen und anschließend mit der Würzung mischen.

Burger auf gewünschte Größe portionieren und braten.

Burger-Buns halbieren und toasten.

Burger nach Belieben mit gewünschten Zutaten belegen.



Burger Combi oG

Komplett-Gewürzzubereitung für Burgerpatties

Zugabe: 28 g/kg Fleisch

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika

Art.Nr. 0881 0

oG

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate

Allergene: Senf



Bolognese Italia oG

Produkt mit würzenden Zutaten für Bolognese und andere Hackfleischprodukte

Zugabe: 200 g für 1 kg Hackfleisch und 1 Liter Wasser

Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano

Art.Nr. 5997 2

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Weizenmehl



Hauptgerichte

Frikadellen Combi

Produkt mit würzenden Zutaten für Frikadellen, Fleischklopse, Hackbraten, Füllungen und ähnliche Hackfleischerzeugnisse

Zugabe: 230 g Frikadellen Combi, 200 g Wasser, 1000 g Hackfleisch

Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Muskat

Art.Nr. 59360

VPE: 2,3 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Senf



Hacksteak Combi oG

Präparat mit würzenden Zutaten für Hacksteaks und Hackfleischzubereitungen

Zugabe: 75 g Hacksteak Combi, 175 g Wasser, 1 kg Hackfleisch

Würzrichtung: Zwiebel, Muskat, Pfeffer

Art.Nr. 59382

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Senf



Cevapcici oG

Gewürzzubereitung für Cevapcici zur problemlosen Würzung von schmackhaften Cevapcici nach slawischer Art

Zugabe: 30 g/kg Fleisch

Würzrichtung: Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel

Art.Nr. 59580

oG

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate

Allergene: Senf



Sauerbraten oG

Produkt mit würzenden Zutaten für schmackhafte saure Gewürzbeizen. Enthält alle notwendigen Bestandteile, wie wertvolle Gewürze, Trockenessig und Speisesalz

Zugabe: 50 g/Liter Wasser

Würzrichtung: Pfeffer, Wacholder, Senf, Lorbeer, Piment

Art.Nr. 59440

oG

Allergene: Senf

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate



Panade S oG

Panaden-Komplettlösung mit Vollei und würzenden Zutaten. Gute Haftung, Kein Durch-Saftten der Panade, keine Salmonellengefahr

Zugabe: 50 g/kg Fleisch

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer

Art.Nr. 59462

oG

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Hühnervolleipulver, Senf



Panade S Rubin

Panaden-Komplettlösung mit Vollei und würzenden Zutaten. Gute Haftung, Kein Durch-Saftten der Panade, keine Salmonellengefahr

Zugabe: 50 g/kg Fleisch

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel, Muskat

Art.Nr. 59472

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Hühnervolleipulver



Hauptgerichte

Panade S Knusper

Panaden-Komplettlösung mit Vollei und würzenden Zutaten. Gute Haftung, Kein Durch-Saftten der Panade, keine Salmonellengefahr

Zugabe: 50 g/kg Fleisch

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel, Muskat

Art.Nr. 5945 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Hühnervolleipulver



Fleischtaschen Combi

Produkt mit würzenden Zutaten zur Herstellung von Fleischfüllungen für Maultaschen, Schlemmer-Fleischtaschen, Nudelzubereitungen u.ä.

Zugabe: 150 g/pro Ansatz

Würzrichtung: Pfeffer, Muskat, Majoran

Art.Nr. 5996 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Weizenmehl, Hühnervolleipulver, Weizendunst, Senf



Schweineschnitzel „Wiener Art“

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung pro kg:

50 g PANADE S oG, Art. Nr. 5946 2 oder

50 g PANADE S RUBIN, Art. Nr. 5947 2

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden.
Fleisch in der gewünschten Panade gleichmäßig panieren.

Bratempfehlung:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten oder in der Friteuse bei 120 °C frittieren.

Jägersauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro kg:

120 g JÄGERSAUCE oG, Art. Nr. 7088 2

Zubereitung:

Die entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.



Hauptgerichte



SEMMELEKNÖDEL

mit Waldpilzsauce

Material Semmelknödel:

350 g	Semmeln, abgelagert, trocken, gewürfelt
550 g	Milch, 40 °C
100 g	SEMMELEKNÖDEL, Art. Nr. 5950 2

Herstellung:

SEMMELEKNÖDEL mit warmer Milch vermischen. Anschließend abgelagerte, trockene, gewürfelte Brötchen zugeben und einmengen. 5-10 Minuten quellen lassen.

Knödel auf gewünschte Größe portionieren, kräftig formen (ca. 100 g pro Knödel) und 25-30 Minuten im Salzwasser bei 80 °C ziehen lassen. Zum Schluss an der Luft erkalten lassen.

Därme:

Supralon-V6, Kaliber 50

Semmelknödel im Darm sind besonders rationell herstellbar. Sie sind lange lagerfähig und praktisch im Verkauf. Für die Herstellung im Darm muss die Flüssigkeitsmenge von 550 g auf 630 g erhöht werden, da lose gebrühte Semmelknödel beim Brühen bis zu 15 % an Gewicht zunehmen.

Semmelknödel im Darm werden bei 95 °C ca. 45 Min. gebrüht.

Material Waldpilzsauce:

800 g	Wasser
200 g	Milch
140 g	WALDPILZCREMESUPPE oG, Art. Nr. 7078 2

Herstellung:

Suppenpulver in kaltes oder warmes Wasser und Milch einrühren, zum kochen bringen und 5 Minuten leicht kochen. Ab und zu umrühren.



Semmelknödel

Präparat mit würzenden Zutaten für schmackhafte Semmelknödel

Zugabe: 100 g/pro Ansatz

Würzrichtung: Kräuter, Pfeffer, Zwiebel, Muskat

Art.Nr. 5950 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 24 Monate

Allergene: Hühnervolleipulver



Gratin Gourmet oG

Hochwertige Gourmet-Basis zur Zubereitung einer Gratinsauce

Zugabe: 150 g/Liter Flüssigkeit (50% Wasser + 50% Milch)

Würzrichtung: Käse, Zwiebeln

Art.Nr. 7097 0

oG

VPE: 1,5 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate

Allergene: Sahnepulver, Käsepulver, Molkenpulver, Hühnereigelbpulver, Milcheiweiß



Salatdressing

WURSTSALAT

Material:

- 1.000 g Lyoner, in Streifen
- 1.000 g Wasser
- 150 g Gewürzgurken, in Streifen
- 150 g Zwiebeln, in Streifen

Würzung pro kg:

- 100 g SALAT-DRESSING, Art. Nr. 5953 0
- Öl nach Belieben

Herstellung:

Salat-Dressing in Wasser einrühren und Öl nach Belieben zugeben. Alle Zutaten mit entsprechender Menge Dressing mischen und servieren.



Salat-Dressing

Produkt mit würzenden Zutaten zur Herstellung von klarsichtigen Salatdressings für Salate aller Art

Zugabe: 100 g/Liter für Wurst-, Gemüse- und Krautsalat
200 g/Liter für Blatt-, Tomaten- und Gurkensalat

Würzrichtung: Pfeffer, Petersilie, Dill und andere Kräuter

Art.Nr. 5953 0

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 24 Monate

Allergene: Lactose, Sellerie, Senf



VEGETARISCHE BOLOGNESE

Vegetarische Bolognese mit Soja

Material:

1.000 g Wasser

Würzung pro 1 l Wasser:

210 g BOLOGNESE VEGETARISCH oG, Art. Nr. 5984 2

Herstellung:

BOLOGNESE VEGETARISCH oG in kaltes Wasser einrühren und unter leichtem Rühren aufkochen lassen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Min kochen lassen.



Bolognese vegetarisch oG

Komplettprodukt mit würzenden Zutaten für vegetarische Bolognese mit texturiertem Sojaprotein

Zugabe: 210 g / 1 Liter Wasser

Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano

Art.Nr. 5984 2

oG

VPE: 3,2 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Sojaprotein,
Weizenmehl, Senf



Spinat-Bratling

Produkt mit würzenden Zutaten für Spinat-Bratling

Zugabe: 300 g pro Ansatz

Würzrichtung: Kartoffel, Mandeln, Roggenflocken,
Spinatblätter

Art.Nr. 0609 2

VPE: 3 kg (Eimer)

MHD: 12 Monate

Allergene: Sojaprotein,
Weizendunst, Mandeln,
Senf



MOUSSE AU CHOCOLAT

Material:

1 Liter Flüssigkeit (50% Sahne + 50% Milch)
Sahne- und Milchanteil kann variiert werden

Würzung pro Liter:

380 g MOUSSE AU CHOCOLAT OG, Art. Nr. 7085 0

Herstellung:

Dessert-Pulver in die Flüssigkeit einrühren, auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren.

Mousse au Chocolat vor dem Verzehr 1 Stunde kaltstellen.
Mit Früchten garnieren und servieren.



Mousse au Chocolat oG

Dessert-Cremepulver zur Herstellung von Mousse au Chocolat Dessert

Zugabe: 380 g/Liter Flüssigkeit (50% Sahne + 50% Milch)

Würzrichtung: Kakao, Schokolade

Art.Nr. 7085 0

oG

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate

Allergene: Milcheiweiß



Mousse Vanille oG

Dessert-Cremepulver zur Herstellung von Mousse-Vanille Dessert

Zugabe: 250 g/Liter Flüssigkeit (50% Sahne + 50% Milch)

Würzrichtung: Vanille

Art.Nr. 7086 0

oG

VPE: 1 kg (Beutel)

MHD: 12 Monate

Allergene: Milcheiweiß



Saucen

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Bindung 2000 dunkel oG + oA	8013 0	Neutral	30-50 g/Liter	oG, oA
 Bindung 2000 hell oG + oA	8010 0	Neutral	30-50 g/Liter	oG, oA
 Braune Sauce	7090 2	Bratig, kräftig	100 g/Liter	2, 3, 13, 15
 Currywurst Sauce oG + oA	4201 2	Tomate, Curry	200 g/Liter	oG, oA
 Hollandaise Sauce oG	7087 2	Feines Butteraroma	150 g/Liter Flüssigkeit	oG ^{9, 11, 17}
 Jägersauce oG	7088 2	Pilze	120 g/Liter	oG ^{7, 15}
 Rahmsauce oG	7091 2	Rahmig	120 g/Liter	oG ^{2, 11}
 Roux dunkel oG + oA	7074 0	Neutral	70-100 g/Liter	oG, oA
 Roux hell oG + oA	7073 0	Neutral	70-100 g/Liter	oG, oA
 Saucen Plus oG + oA	5702 0	Neutral	10 g/kg	oG, oA
 Tomatensauce oG	7093 2	Tomate, Zwiebel, Lorbeer	120 g/Liter Wasser für Tomatensuppe 180 g/Liter Wasser für Tomatensauce	oG ¹⁵
 Weiße Sauce oG	4204 2	Cremitig, sahnig	120 g/Liter	oG ^{6, 7, 9}

Eintöpfe, Suppen

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Erbseneintopf	7096 0	Erbse, Kartoffel, Zwiebel	200 g/Liter	2, 6
 Kartoffeleintopf oG	7098 0	Kartoffel, Lauch, Karotte	200 g/Liter	oG ^{2, 6, 8}
 Linseneintopf	7095 0	Linsen, Kartoffel, Karotte Zwiebel	250 g/Liter	2
 Käsecremesuppe oG	7076 2	Käse	120 g/Liter	oG ^{11, 12, 15}
 Klare Gemüsebrühe oG + oA	7079 2	Gemüse, Kräuter	80 g/Liter	oG, oA
 Gekörnte Brühe oG+oA	8176 0	Brühig	nach Geschmack (Empfehlung: 16 g/Liter)	oG, oA
 Spargelcremesuppe	7077 2	Spargel	120 g/Liter	6, 11, 15
 Waldpilzcremesuppe oG	7078 2	Champignons, Butterpilze, Pfifferlinge	120 g/Liter für Waldpilzsuppe 150 g/Liter für Waldpilzsauce	oG ^{6, 9, 15}
 Suppenklösschen	5954 0	Zwiebel, Petersilie, Porree	350 g/kg Masse	1, 15, 16

Beilagen

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Gratin Gourmet oG	7097 0	Käse, Zwiebeln	150 g/Liter Flüssigkeit	oG ^{8, 10, 11, 12, 16}
 Semmelknödel	5950 2	Kräuter, Pfeffer, Zwiebel, Muskat	100 g/pro Ansatz	16

Hauptgerichte

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Bolognese Italia oG	5997 2	Tomate, Majoran, Thymian, Oregano	200 g für 1 kg Hackfleisch und 1 Liter Wasser	oG ¹⁵
 Burger Combi oG	0881 0	Pfeffer, Paprika	28 g/kg Fleisch	oG ¹
 Cevapcici oG	5958 0	Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel	30 g/kg Fleisch	oG ¹
 Fleischtaschen Combi	5996 2	Pfeffer, Muskat, Majoran	150 g/pro Ansatz	1, 14, 15, 16
 Frikadellen Combi	5936 0	Zwiebel, Pfeffer, Muskat	230 g für 1 kg Hackfleisch und 200 g Wasser	1, 15
 Gulasch Classic oG	5988 2	Paprika, Zwiebel	200 g für 1,5 kg Fleisch und 1 Liter	oG ²
 Gulasch Ungarisch	5990 2	Tomate, Paprika, Zwiebel	100 - 130 g für 1 kg Fleisch und 1 Liter	15
 Hacksteak Combi oG	5938 2	Zwiebel, Muskat, Pfeffer	75 g für 1 kg Hackfleisch und 175 g Wasser	oG ^{1, 15}
 Panade S Knusper	5945 2	Paprika, Zwiebel, Muskat	50 g/kg Fleisch	15, 16
 Panade S oG	5946 2	Muskat, Pfeffer	50 g/kg Fleisch	oG ^{1, 15, 16}
 Panade S Rubin	5947 2	Paprika, Zwiebel, Muskat	50 g/kg Fleisch	15, 16
 Sauerbraten oG	5944 0	Pfeffer, Wacholder, Senf, Lorbeer, Piment	50 g/Liter	oG ¹

Salatdressing

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Salat-Dressing	5953 0	Pfeffer, Petersilie, Dill und andere Kräuter	100 g/Liter für Wurst-, Gemüse- und Krautsalat 200 g/Liter für Blatt-, Tomaten- und Gurkensalat	1, 2, 6

Vegetarisch

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Bolognese vegetarisch oG	5984 2	Tomate, Majoran, Thymian, Oregano	210 g plus 1 Liter	oG ^{1, 4, 15}
 Spinat-Bratling	0609 2	Kartoffel, Mandeln, Roggenflocken, Spinatblätter	300 g pro Ansatz	1, 5, 14, 18

Dessert

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 Mousse au Chocolat oG	7085 0	Kakao, Schokolade	380 g/Liter Flüssigkeit	oG ⁸
 Mousse Vanille oG	7086 0	Vanille	250 g/Liter Flüssigkeit	oG ⁸

Allergene: ¹ Senf, ² Sellerie, ³ Soja, ⁴ Sojaprotein, ⁵ Sojaweiß, ⁶ Lactose, ⁷ Milch, ⁸ Milcheiweiß, ⁹ Magermilchpulver, ¹⁰ Molkenpulver, ¹¹ Sahnepulver, ¹² Käsepulver, ¹³ Weizen, ¹⁴ Weizendunst, ¹⁵ Weizenmehl, ¹⁶ Hühnervolleipulver, ¹⁷ Eigelbpulver, ¹⁸ Mandeln
oA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · oG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat



Member of **AICL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

HeBlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/92515111

www.hagesued.de ·  Hagesüd ·  HagesuedInterspicce ·  YouTube