

Marinaden und Gewürzsaucen 2020



Vorwort



Sehr geehrte Kunden,

wir freuen uns Ihnen auf den folgenden Seiten unser kompetentes und umfangreiches MARINIERSOFT® Marinaden und ELDORADO® Gewürzsaucen-Sortiment zu präsentieren.

Um Ihnen diese qualitativ äußerst hochwertigen Produkte anbieten zu können, kaufen wir von Hagesüd nur das Beste ein, was die Natur zu bieten hat und machen dabei keine Kompromisse. Das Ergebnis: Ein Optimum an Geschmack und Würzkraft.

Und auch bei der Herstellung und Verarbeitung der Produkte legt Hagesüd einen hohen Wert auf Qualität. Die besonders ausgewählten und streng kontrollierten Rohstoffe, Zutaten und Hilfsstoffe werden bereits beim Wareneingang am Stammsitz Hemmingen umfangreichen Qualitätskontrollen im betriebseigenen Labor unterzogen. Weitere Kontrollen werden dann nach jedem einzelnen Produktionsschritt, wie Mahlen, Sieben, Mischen und Abfüllen, zusätzlich durchgeführt.

Zur Sicherstellung der Premium Qualität der Hagesüd Produkte werden alle unserer hochwertigen Rohstoffe, wie unter anderem weißer und schwarzer Pfeffer, Cardamom, Muskatnüsse, Muskatblüte und Ingwer im Werk Hemmingen chargengerecht frisch vermahlen. Dafür stehen verschiedene, auf die einzelnen Rohstoffe abgestimmte Mühlen zur Verfügung. Um das Verflüchtigen des äthe-

rischen Öls zu verhindern, das ein wertbestimmender Bestandteil von Gewürzen ist, werden diese bei Hagesüd unter aromaschonenden Prozessbedingungen aufwändig durch Einsatz von flüssigem Stickstoff kalt vermahlen. Mit dieser Methode bleiben 30–40% mehr Aroma, Geschmack und damit Qualität im Gewürz erhalten, als bei einer konventionellen Vermahlung.

Neu im Sortiment ist unsere MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry. Eine asiatisch inspirierte Marinade mit einer besonders raffinierten Würzrichtung.

Ausführliche Informationen zur neuen MARINIERSOFT® Marinade finden Sie auf der nächsten Seite.

Wir sagen nun Herzlich Willkommen in unserer Welt der Marinaden, Gewürzsaucen und Gewürze.

MARINIERSOFT® Ölmarinaden

MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA

Asiatisch inspirierte Marinade mit aromatischer Curry-Ingwer-Note, Pfeffer und fruchtiger Orange.

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4952 0



OG, OA

NEU



MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA

Perfekter „Allrounder“ für Schwein, Rind und Geflügel mit würzigem Paprika-Zwiebelgeschmack, kombiniert mit Pfeffer, Kräutern und Meersalz.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter

Zugabe: 70 g/kg

Art.Nr. 4900 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Austria oG

Würzintensive Marinade mit betont südländischem Geschmacksprofil. Speziell für Lammfleisch- und Geflügelspezialitäten sowie Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.

Würzrichtung: Südländisches Geschmacksprofil mit Pfeffer, Knoblauch und Koriander

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4893 0



OG Senf



MARINIERSOFT® Bali oG

Exotische Marinade mit Pfeffer, Curry und anderen aromastarken Gewürzen. Geeignet für alle Arten von Gerichten, bei denen eine asiatische oder indonesische Geschmacksrichtung gewünscht ist.

Würzrichtung: Curry, Pfeffer

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4897 0



OG Senf



MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA

Transparente Marinade mit Glanzeffekt. Macht Fleisch zarter und mürber. Intensiver Marinierereffekt, wirkt schon nach wenigen Stunden und verstärkt den Frischeeffekt. Gebrauchsfertig, direkt aus dem Kühlhaus anwendbar.

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4901 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Ölmarinaden

MARINIERSOFT® Bavaria oG + oA

Für alle kräftig und rustikal gewürzten Spezialitäten, bei denen eine betonte Pfeffer-, Knoblauch- und Kräuternote gewünscht wird. Ideal für Conveniencegerichte vom Rind und Schwein, mit deftiger und würzintensiver Geschmacksrichtung.

Würzrichtung: Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4894 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Bosporus oG + oA

Diese rotbraune Marinade mit gut sichtbaren Gewürzen verleiht Steaks, Spießen, Geschnetzeltem und Ragouts einen delikaten südländisch-orientalischen Geschmack.

Würzrichtung: Kumin, Knoblauch, Zwiebel

Zugabe: 75 g/kg

Art.Nr. 4896 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Café de Paris oG

Feiner, aromatischer Kräuterbuttergeschmack kombiniert mit ausgewählten Kräutern.

Hervorragend geeignet für Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.

Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4902 0



OG Sellerie



MARINIERSOFT® California oG

Elegante Geschmacksnote mit hochwertigen Toastzwiebeln, Pfeffer und Paprika. Vielseitig anwendbar für Schweinefleisch-, Kalbfleisch-, Rindfleisch- und Wildspezialitäten.

Würzrichtung: Zwiebel, Paprika, Pfeffer

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4895 0



OG Senf



MARINIERSOFT® Classic oG + oA

Gebrauchsfertige, würzintensive Marinade mit hochwertigen Kräutern für Steaks, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnetzeltes, Ragouts und Pfannengerichte aller Art. Auch zum Verfeinern von Gemüse.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4898 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Ölmarinaden

MARINIERSOFT® Dijon oG

Marinade mit aromatisch würziger Senfbasis, abgerundet durch scharfen Pfeffer, Zwiebel und Curcuma. Für Senfsteaks, Pfannengerichte, Fisch, Garnelen, Geflügel, Gemüse und Dressings.

Würzrichtung: Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill

Zugabe: 60 g/kg

Art.Nr. 4912 0



OG Senf



MARINIERSOFT®

5-Kräuter-Mix-Bärlauch oG + oA

Gebrauchsfertig mit allen Zutaten für würzige Steaks, Spieße, Pfannengerichte und alle Arten von Fleischgerichten.

Würzrichtung: Bärlauch, Knoblauch

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4899 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Gaucho oG + oA

Aromatische Komposition aus Pfeffer, Ingwer, Paprika, Zwiebel und Koriander. Für Grillgerichte aller Art, Braten sowie Pfannen- und Convenience-Gerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4948 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Italia oG + oA

Mit aromatischem Pfeffer, Paprika, Knoblauch und anderen Mittelmeerkräutern.

Ideal für geschmacksstarke und würzintensive Pfannengerichte vom Schwein, Rind und für Gyrosgerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4891 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Java oG

Exotischer Cocktail aus Ingwer, Pfeffer, Mango und Chili. Sehr gut geeignet für asiatische und international inspirierte Gerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Ingwer, Mango und Chili

Zugabe: 80 g/kg

Art.Nr. 4950 0



OG Senf



MARINIERSOFT® Ölmarinaden

MARINIERSOFT® Kansas oG + oA

Raffinierte Kombination aus schwarzem Pfeffer, Paprika, mediterranem Basilikum und einer dezenten Rauchnote. Perfekt für Grillgerichte wie Steaks und Spieße vom Schwein, Geflügel oder Gemüse.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4911 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA

Ölmarinade mit rauchigem Bacon-Zwiebelgeschmack, Paprika und Meersalz. Ideal für Steaks, Spieße und Grilladen aller Art.

Würzrichtung: Bacon, Zwiebel, Paprika

Zugabe: 70 g/kg

Art.Nr. 4951 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA

Marinade mit würzigem und intensivem Pfeffer-Paprika-Knoblauch Kräutergeschmack.

Eignet sich hervorragend für Spezialitäten vom Schwein, Rind, Kalb, Pute und Lamm.

Würzrichtung: Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4946 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Nevada oG + oA

Abgerundete Gewürzkomposition, aromatisch lieblich im Geschmack durch die Zutaten Zwiebel, Petersilie, edlem Paprika und einer dezenten Pfeffernote.

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Petersilie

Zugabe: 80 g/kg

Art.Nr. 4907 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Puszta oG + oA

Feurig im Geschmack mit Paprika, Chili, schwarzem und weißem Pfeffer sowie anderen edlen Gewürzen. Für Steaks, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnetzeltes und Ragouts aller Art sowie zum Verfeinern von Saucen und Gemüse.

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Zwiebel

Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4906 0



OG, OA



MARINIERSOFT® Ölmarinaden

MARINIERSOFT® Texas oG + oA

Sehr pikante und würzintensive Marinade für intensiv gewürzte Steakvariationen, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnitztes sowie Saucen, Gemüse und Pfannengerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Chili, Zwiebel

Zugabe: 90 g/kg

Art.Nr. 4892 0



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsaucen

ELDORADO® Gewürzsauce Acapulco oG + oA

Mexikanische Gewürzsauce mit Jalapeño. Sie besitzt aufgrund der Zutat Jalapeño eine angenehme Schärfe und zeichnet sich zudem durch eine schöne glänzende Optik mit deutlich sichtbaren Gewürzen aus.

Würzrichtung: Paprika, Jalapeño und Pfeffer

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4878 0



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsauce Diana oG

Pikante Gewürzsauce mit Senf-Basisnote.

Würzrichtung: Senf

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4884 0



OG Senf, Sellerie



ELDORADO® Gewürzsauce Madras oG + oA

Exotische Gewürzsauce mit milder Curry-Note.

Würzrichtung: Curry

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4882 0



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsauces

ELDORADO® Gewürzsauce Mexico oG + oA

Aromatisch, leicht scharfe Gewürzsauce mit Paprika-Basisnote.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4880 0



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG + oA

Die Kombination von Tomate mit Basilikum verleiht der gebrauchsfertigen Gewürzsauce einen mediterranen Geschmack und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, wie Pasta, Pizza, Geschnetzeltes, Wraps, Gemüse oder Kartoffeln.

Würzrichtung: Tomate, Basilikum

Zugabe: 100 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4883 0



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG

Japanisch inspirierte Gewürzsauce verleiht Gerichten eine typisch asiatische Note.

Dank ihrer Soja-Saucenbasis besticht sie durch eine farblich ansprechende Optik mit appetitlichem Glanz.

Würzrichtung: Typisch nach Speisewürze und Sojasauce, mit Sesamsaat, Paprika, Chili und Zwiebel

Zugabe: 100 g/kg

Art.Nr. 4881 0



OG Soja, Sesam, Weizen



ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG

Aromatische Gewürzsauce mit Wald- und Steinpilzen.

Würzrichtung: Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4885 1



OG Lactose



ELDORADO® Gewürzsaucen

ELDORADO® Gewürzsaucen Wien oG + oA

Gewürzsaucen mit Pfeffer-Paprika-Basisnote.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel

Zugabe: 100 – 120 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Saucen.

Art.Nr. 4872 1



OG, OA



ELDORADO® Gewürzsaucen Zagreb oG

Gewürzsaucen mit deftiger Knoblauch-Basisnote.

Würzrichtung: Knoblauch, Schnittlauch, Dill

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Saucen.

Art.Nr. 4886 0



OG Senf, Eigelb



OA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · OG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat

Hervorragend geeignet für:





MARINIERSOFT® Ölmarinaden

Alle Marinaden sind auf Basis von Rapsöl
und ohne zugesetztes Mononatriumglutamat

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	OG, OA
 MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA	4900 0	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter	70 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Austria oG	4893 0	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	40 – 50 g/kg	OG ¹
 MARINIERSOFT® Bali oG	4897 0	Curry, Pfeffer	50 g/kg	OG ¹
 MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA	4901 0	Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch	50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Bavaria oG + oA	4894 0	Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer	40 – 50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Bosphorus oG + oA	4896 0	Kumin, Knoblauch, Zwiebel	75 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Café de Paris oG	4902 0	Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma	50 g/kg	OG ²
 MARINIERSOFT® California oG	4895 0	Zwiebel, Paprika, Pfeffer	40 – 50 g/kg	OG ¹
 MARINIERSOFT® Classic oG + oA	4898 0	Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch	40 – 50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Dijon oG	4912 0	Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill	60 g/kg	OG ¹
 MARINIERSOFT® 5-Kräuter-Mix-Bärlauch oG + oA	4899 0	Bärlauch, Knoblauch	50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Gaucho oG + oA	4948 0	Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika	50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Italia oG + oA	4891 0	Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano	40 – 50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Java oG	4950 0	Pfeffer, Ingwer, Mango, Chili	80 g/kg	OG ¹
 MARINIERSOFT® Kansas oG + oA	4911 0	Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch	40 – 50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA	4951 0	Bacon, Zwiebel, Paprika	70 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA	4946 0	Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika	50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Nevada oG + oA	4907 0	Pfeffer, Zwiebel, Petersilie	80 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Puszta oG + oA	4906 0	Pfeffer, Paprika, Chili, Zwiebel	40 – 50 g/kg	OG, OA
 NEU MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA	4952 0	Curry, Pfeffer, Paprika	50 g/kg	OG, OA
 MARINIERSOFT® Texas oG + oA	4892 0	Pfeffer, Chili, Zwiebel	90 g/kg	OG, OA

Vorteile der MARINIERSOFT® Ölmarinaden

- Marinade auf Öl-Basis mit Meersalz und hochwertigen Gewürzen für einen besonders intensiven Geschmack.
- Äußerst wirtschaftlich aufgrund geringer Zugabemenge.
- Besitzt eine exzellente frische Optik und verleiht dem Grillgut einen lang anhaltenden Glanz.
- Ist von einer klarsichtigen, transparenten Konsistenz, welche die Fleischstruktur sehr gut erkennbar macht.
- Optimale Viskosität, die Marinade lässt sich dadurch gut und gleichmäßig auftragen und besitzt eine sehr gute Haftung.
Die Marinade tropft nicht vom Fleisch und verbrennt nicht während dem Grillen.
- Sehr schmackhaft und effizient.
- Einfache Anwendung, da die Marinade alle Zutaten gebrauchsfertig enthält.
- Für saftigen Genuss, da der Saftaustritt gehemmt wird.
- Schnell wirkender Marinier-Effekt.

- Softeffekt ermöglicht die direkte Verarbeitung aus dem Kühlhaus.
- Gleichmäßige Verteilung der Gewürze in der Marinade.
- Alle Artikel der MARINIERSOFT® Familie sind ohne zugesetztes Mononatriumglutamat.

Vorteile der ELDORADO® Gewürzsaucen

- Die Gewürzsaucen auf Öl-Wasser-Basis besitzen eine farblich ansprechende Optik, stehen für höchsten Genuss und sind individuell im Geschmack.
- Sie sind vielseitig in der Anwendung für unterschiedliche Fleischarten, Pfannen- und Convenience-Gerichte.
- Die gebrauchsfertigen Gewürzsaucen enthalten bereits alle Zutaten und ergeben dadurch günstige Würzkosten.
- Crème fraîche oder Sahne verbinden sich sehr gut mit den Gewürzsaucen. Dadurch können auf einfache Art und Weise würzige Saucen hergestellt werden.

ELDORADO® Gewürzsaucen

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Acapulco oG + oA	4878 0	Paprika, Jalapeño, Pfeffer	100 – 140 g/kg	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Diana oG	4884 0	Senf	100 – 140 g/kg	OG ^{1,2}
 ELDORADO® Gewürzsauce Madras oG + oA	4882 0	Curry	100 – 140 g/kg	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Mexico oG + oA	4880 0	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian	100 – 140 g/kg	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG + oA	4883 0	Tomate, Basilikum	100 g/kg	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG	4881 0	Sojasauce, Sesamseed, Paprika, Chili, Zwiebel	100 g/kg	OG ^{5,6,7}
 ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG	4885 1	Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne	100 – 140 g/kg	OG ⁴
 ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA	4872 1	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel	100 – 120 g/kg	OG, OA
 ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG	4886 0	Knoblauch, Schnittlauch, Dill	100 – 140 g/kg	OG ^{1,3}

Allergene: ¹ Senf, ² Sellerie, ³ Eigelb, ⁴ Lactose, ⁵ Weizen, ⁶ Soja, ⁷ Sesam

OA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · OG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat



Member of **ICL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880
HeBlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/9251511
www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspace · YouTube · amazonbusiness