



Produkte  
für mehr  
Vielfalt!

**STANDARD KANN JEDER,  
MIT UNS KÖNNEN SIE MEHR**

Wir bringen Abwechslung in Ihre Leidenschaft

# INHALT



Liebe/r Geschäftspartner/in,

profitieren Sie von unserem 115-jährigen Fachwissen und machen Sie das Beste aus Ihrem Geschmack. Vertrauen auch Sie auf die Würz-Kompetenz und -Leidenschaft aus unserem Familienunternehmen. Egal ob traditionelle Würzung oder exotische Mischung: Wir sorgen mit gutem Augenmaß, Herz und Verstand für höchste Qualität und einfache Handhabung. Als verantwortungsbewusster Partner an Ihrer Seite garantieren wir Ihnen natürlich auch den höchsten Standard an Lebensmittelsicherheit.

Entdecken Sie das spannende Angebot und greifen Sie bei unserem unschlagbaren Sortiment zu!

## Das erwartet Sie

- ✓ Unser gesamtes Sortiment auf einen Blick
- ✓ Interessante Ideen und Anregungen für Produktkombinationen
- ✓ Viele geschmackvolle Rezepte

Genießen Sie nun die facettenreiche und spannende Vielfalt unseres Bäckerei-Sortimentes und scheuen Sie sich nicht, uns bei Fragen oder Wünschen zu kontaktieren.



<b>BROTMARINADEN UND -TOPPINGS</b>	<b>5</b>
<b>WÜRZÖLE NATURELL</b>	<b>9</b>
<b>REZEPTIDEEN WÜRZÖLE NATURELL</b>	<b>12</b>
<b>TOP BASE PASTE</b>	<b>17</b>
<b>BROTGEWÜRZE</b>	<b>21</b>
<b>REZEPTIDEEN BROTTGEWÜRZE</b>	<b>22</b>
<b>BACKSTABILE FÜLLUNGEN</b>	<b>25</b>
<b>TRANSGLUTAMINASE</b>	<b>26</b>





# SO LECKER UND DOCH SO EINFACH

Sichern Sie sich unsere unverkennbaren Brotmarinaden und -toppings

Speziell für Sie und Ihre Bedürfnisse entwickelte Flüssigwürzungen. Dabei unterscheiden wir zwischen: Brotmarinaden und -toppings. Heben Sie sich durch den einzigartigen Geschmack ab und regen Sie Ihre Kunden durch die auffällige Optik zum Zugreifen an.

#### **Brotmarinaden:**

Unsere Brotmarinaden sind wasserbasierte Würzmarinaden, die sich zum Einarbeiten in Brotteig oder zum Bestreichen verschiedener Backwaren bestens eignen.

#### **Brottoppings:**

Unsere Brottoppings sind wiederum ölbasierte Würzmarinaden, die zum Bestreichen verschiedener Backwaren optimal geeignet sind.



## *Ein kleiner Tipp!*

Wird eine besonders schöne, knusprige Oberfläche mit optischer Rissbildung/Maserung der Backwaren gewünscht, bitte wie folgt herstellen:

- Möglichst helle Teige verwenden.
- Den Teig entspannen lassen, dann die Portionen abformen (z.B. Brot, Brötchen).
- Die Teiglinge danach sofort mit unseren Brottoppings (siehe S. 7) dünn bestreichen
- Backwaren dünn mit Grieß bestreuen. Hier sind Hartweizengrieß, Reisgrieß oder Maisgrieß zu empfehlen.
- Teiglinge nur anfrieren, möglichst nicht gefrieren.
- Backwaren auf gewünschte Bräunung backen.





# BROTMARINADEN UND -TOPPINGS

Die Garantie Ihre Kunden zu überzeugen



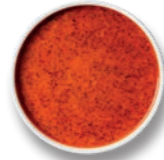
**Art.-Nr.: 159780**

## **Brotmarinade BBQ**

Aromatische Gewürze wie Knoblauch und Zwiebeln in der Kombination mit einem exklusiven Raucharoma verleihen Ihren Teiglingen die besondere BBQ-Note.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



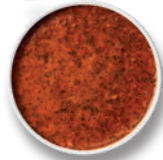
**Art.-Nr.: 159887**

## **Brottopping Hot Fire**

Mit seiner feurigen Note verleiht unser Hot Fire Topping Ihren Teiglingen das gewisse Etwas.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 159890**

## **Brotmarinade Hot Fire**

Mit seiner feurigen Note verleiht unsere Hot Fire Marinade Ihren Teiglingen das gewisse Etwas.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 159777**

## **Brottopping Salz und Pfeffer**

Das Brottopping S&P verleiht Ihren Teiglingen eine klassisch geschmackvolle Note.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



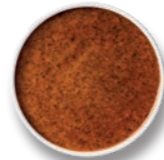
**Art.-Nr.: 159785**

## **Brotmarinade Kräuter**

Fein ausgewählte Kräuter bringen die Frische und kräuterig-würzige Note in Ihre Teiglinge.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 159888**

## **Brottopping Tomate Basilikum**

Aromatischer Basilikum mit spritziger Tomatennote geben Ihren Teiglingen die mediterrane Note.

**Gebinde:** 3 kg Eimer

**Ohne zugesetzte Allergene**



# FÜR IHRE INSPIRATION

Rezeptideen für unsere Brotmarinaden und -toppings

## **Kräutertomatenbrot**

### **Hela-Zutaten:**

159785 Hela Brotmarinade Kräuter

238252 Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz

335401 Hela Tomatengranulat 2-3 mm

163949 Hela Mistura de Tomato

### **Hauptteig:**

0,600 kg Roggenmehl Type 997

0,800 kg Weizenmehl Type 1050

0,200 kg Weizenmehl Type 550

0,200 kg Hela Brotmarinade Kräuter

0,030 kg Hefe

0,040 kg Salz

0,020 kg Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz

1,100 kg Wasser

**Tomatenquellstück:** Am Vortag zubereiten und kühlen.

0,300 kg Hela Tomatengranulat 2-3 mm

0,150 kg Hela Mistura de Tomato

0,600 kg Wasser

### **Zubereitung:**

Beliebig schwere Brote einwiegen und nach Belieben aufarbeiten. Kräftig rustikal ausbacken.

## **BBQ Brezeln**

### **Hela-Zutaten:**

159780 Hela Brotmarinade BBQ

### **Hauptteig:**

0,700 kg Gouda gerieben

0,350 kg Hela Brotmarinade BBQ

0,300 kg Salamiwürfel

0,070 kg Weizenmehl Type 550

Anstatt den Salamiwürfeln kann auch Kasseler oder Schinken verwendet werden.

### **Zubereitung:**

1 Presse = 2500 g Brötchenteig.

Die Zutaten des Teiges (Füllung) homogen miteinander vermischen und dann auf das Gebäck aufbringen/füllen. Die BBQ-Käsemischung auf die 30 Brezen gleichmäßig verteilen und diese bei normaler Brötchentemperatur abbacken.

**Wichtig:** Es dürfen keine gelaugten Brezeln/Kleingebäck verwendet werden, da sich die Füllung sonst nicht mit dem Gebäck verbindet!

## **Pfefferbrezeln oder Pfefferteiglinge**

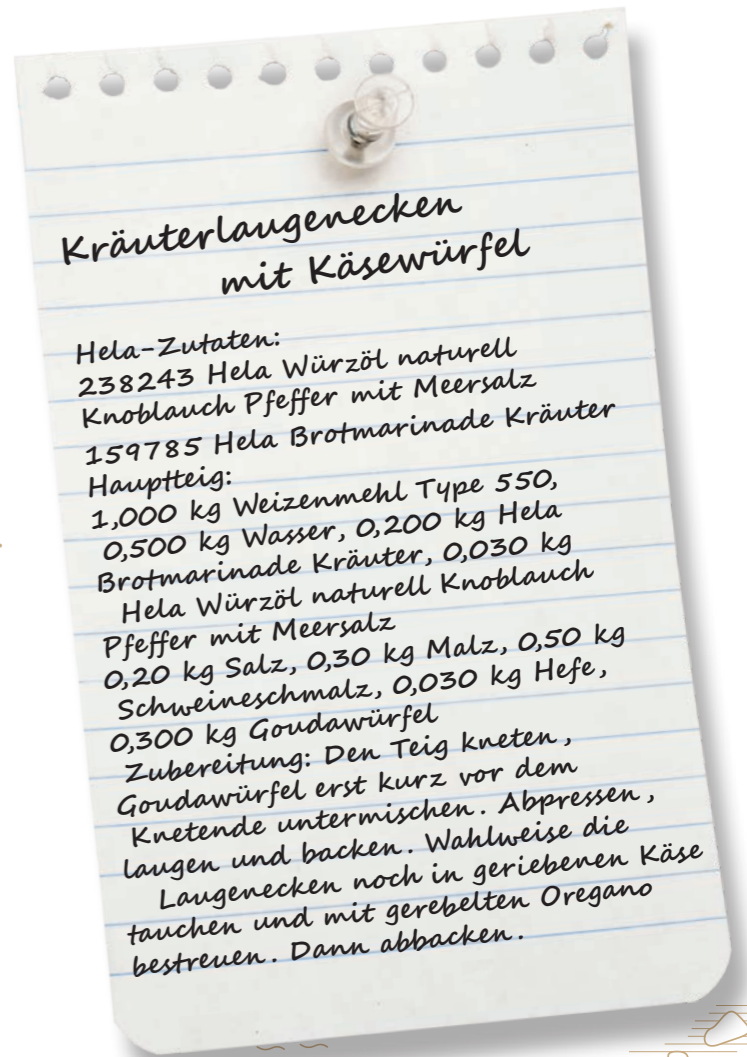
### **Hela-Zutaten:**

159777 Hela Brottopping S&P

### **Zubereitung:**

Rohe Teigwaren mit Hela Brottopping S&P dünn bestreichen, danach fertig backen.

Backtemperatur 180-200 °C







# GESCHMACK ODER OPTIK? BEIDES

Unsere Würzöle naturell für echte Highlights

Ob einarbeiten in Brotteige oder dünnes bestreichen – unsere Würzöle naturell lassen sich individuell & kreativ anwenden.

Verleihen Sie Ihrem Brot oder Kleingebäck einen charaktervollen Geschmack und eine unverwechselbare Optik. Unsere Würzöle naturell setzen farbliche Akzente und regen zum Zugreifen an.

### Empfehlung Zugabe:

Auf ca. 1 kg Mehl eine Zugabemenge von 3,8 %.

### Würzöle naturell

- ✓ Ohne allergene Stoffe gemäß LMIV
- ✓ Ohne Gluten
- ✓ Ohne gehärtete Fette
- ✓ Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat)
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne künstliche Farbstoffe



## Ein Hingucker!

Durch Zugabe von bspw. Gewürzen, Cerealien, Saaten oder Trockengemüse können Sie die Brotteiglinge noch einzigartiger gestalten.





# WÜRZÖLE NATURELL

Probieren Sie sich durch unser Sortiment

Mit  
hochwertigem  
Meersalz!



**Art.-Nr.: 238240**  
**Würzöl naturell Barbecue mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, leicht nach Pfeffer  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



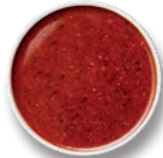
**Art.-Nr.: 238242**  
**Würzöl naturell Hot Chili mit Meersalz**  
**Geschmack:** Scharf, würzig, nach Paprika und Kräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238228**  
**Würzöl naturell Curry mit Meersalz**  
**Geschmack:** Aromatisch, nach Curry und Mango  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238272**  
**Würzöl naturell Indian Summer mit Whiskey und Meersalz**  
**Geschmack:** Vollmundig, rauchig, nach Whiskey, mit leichter Schärfe  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238229**  
**Würzöl naturell España mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatisch, nach exotischen Früchten  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238225**  
**Würzöl naturell Klassisch mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatisch, nach Kräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238980**  
**Würzöl naturell Exotic Curry mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, fruchtig, milde Currynote  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238243**  
**Würzöl naturell Knoblauch Pfeffer mit Meersalz**  
**Geschmack:** Sehr würzig, deutlich nach Knoblauch  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238241**  
**Würzöl naturell Gyros mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, scharf, typisch nach Mittelmeerkräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



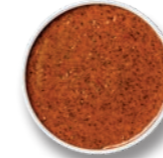
**Art.-Nr.: 238226**  
**Würzöl naturell Kräuter mit Meersalz**  
**Geschmack:** Leicht würzig, aromatische Kräuternote  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238255**  
**Würzöl naturell Hickory Honey mit Meersalz**  
**Geschmack:** Rauchig, würzig, süßlich, nach Honig  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238244**  
**Würzöl naturell Mexico mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, typisch, leichte Kuminnote  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238245**  
**Würzöl naturell Oriental mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatisch, an Döner erinnernd  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238252**  
**Würzöl naturell Provence mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatische provenzalische Kräuternote  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



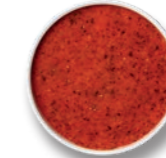
**Art.-Nr.: 238246**  
**Würzöl naturell Red Pepper mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, nach Pfeffer, Paprika und Kräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



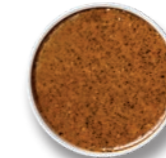
**Art.-Nr.: 238247**  
**Würzöl naturell Rot mit Meersalz**  
**Geschmack:** Leicht würzig, nach Paprika und Kräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238234**  
**Würzöl naturell Smoky Pepper mit Meersalz**  
**Geschmack:** Rauchig, würzig nach Pfeffer, Paprika und Kräutern  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238251**  
**Würzöl naturell Toscana mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, typische Mittelmeerkräutermischung mit Fenchel  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



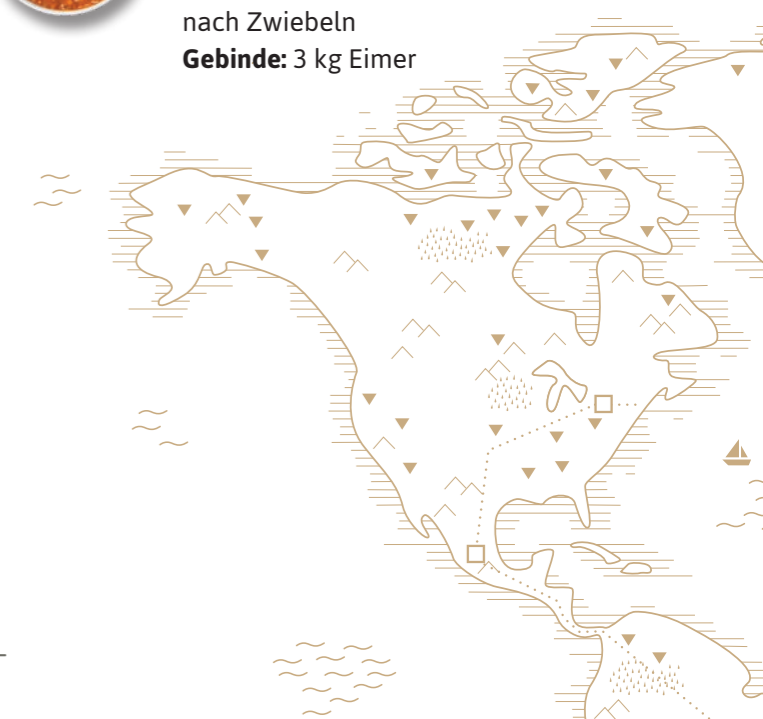
**Art.-Nr.: 238269**  
**Würzöl naturell Trüffel mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatisch, nach Trüffel  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238249**  
**Würzöl naturell Western mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, mit Paprikanote  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



**Art.-Nr.: 238248**  
**Würzöl naturell Zwiebel mit Meersalz**  
**Geschmack:** Würzig, aromatisch, nach Zwiebeln  
**Gebinde:** 3 kg Eimer



# FÜR IHRE INSPIRATION

## Rezeptideen für unsere Würzöle naturell

### Zubereitungstipp!

Baguettes wie üblich herstellen. Durch den Einsatz von Einlagen können Sie Ihre neu geschaffenen Kreationen noch weiter in Optik und Haptik verfeinern. Auch ein zusätzliches, dünnes Bestreichen der Brote mit dem eingesetzten Würzöl kann den Geschmack und die Optik dieser Spezialität noch toppen.

#### Baguette "Provence"

##### Hela-Zutaten:

238252 Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz

##### Zubereitung:

Vorteig: 1,000 kg Weizenmehl Type 550 (10,0 %)  
0,600 kg Wasser (60,0 %)  
0,011 kg Kochsalz (1,1 %)  
0,004 kg Hefe (0,4 %)  
Hauptteig: 8,000 kg Weizenmehl Type 550 (90,0 % gesamt)  
6,600 kg Wasser (72,0 % gesamt)  
1,000 kg Hartweizengrieß (10,0 %)  
0,380 kg Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz  
0,210 kg Kochsalz (2,2 %)  
0,040 kg Hefe (0,4 %)  
Optional: 0,900 kg Nussmischung gehackt, nach Wahl  
**Teigruhe:** 48 Stunden

#### Baguette "Exotic"

##### Hela-Zutaten:

238228 Hela Würzöl naturell Curry mit Meersalz

##### Zubereitung:

Vorteig: 1,000 kg Weizenmehl Type 550 (10,0 %)  
0,600 kg Wasser (60,0 %)  
0,011 kg Kochsalz (1,1 %)  
0,004 kg Hefe (0,4 %)  
Hauptteig: 8,000 kg Weizenmehl Type 550 (90,0 % gesamt)  
6,600 kg Wasser (72,0 % gesamt)  
1,000 kg Hartweizengrieß (10,0 %)  
0,380 kg Hela Würzöl naturell Curry mit Meersalz (3,8 %)  
0,210 kg Kochsalz (2,2 %)  
0,040 kg Hefe (0,4 %)  
Optional: 0,900 kg Cashewkerne oder Erdnüsse, gehackt  
**Teigruhe:** 48 Stunden

#### Baguette "Toscana"

##### Hela-Zutaten:

238224 Würzöl Tomate mit Meersalz  
335401 Hela Tomatengranulat 2-3 mm

##### Zubereitung:

Vorteig: 1,000 kg Weizenmehl Type 550 (10,0 %)  
0,600 kg Wasser (60,0 %)  
0,011 kg Kochsalz (1,1 %)  
0,004 kg Hefe (0,4 %)  
Hauptteig: 8,000 kg Weizenmehl Type 550 (90,0 % gesamt)  
6,600 kg Wasser (72,0 % gesamt)  
1,000 kg Hartweizengrieß (10,0 %)  
0,380 kg Hela Würzöl Tomate mit Meersalz (3,8 %)  
0,210 kg Kochsalz (2,2 %)  
0,040 kg Hefe (0,4 %)  
Optional: 0,900 kg Hela Tomatengranulat 2-3 mm  
**Teigruhe:** 48 Stunden

**Wichtig:** Das Tomatengranulat (Trocken-Produkt) sollte vor der Verarbeitung leicht in Wasser vorgequollen werden.



#### Baguette "Hot & Spicy"

##### Hela-Zutaten:

238242 Hela Würzöl naturell Hot Chili mit Meersalz  
300616 Hela Chiliringe

##### Zubereitung:

Vorteig: 1,000 kg Weizenmehl Type 550 (10,0 %)  
0,600 kg Wasser (60,0 %)  
0,011 kg Kochsalz (1,1 %)  
0,004 kg Hefe (0,4 %)  
Hauptteig: 8,000 kg Weizenmehl Type 550 (90,0 % gesamt)  
6,600 kg Wasser (72,0 % gesamt)  
1,000 kg Hartweizengrieß (10,0 %)  
0,380 kg Hela Würzöl naturell Chili mit Meersalz (3,8 %)  
0,210 kg Kochsalz (2,2 %)  
0,040 kg Hefe (0,4 %)  
Optional: 0,040 kg Hela Chiliringe  
**Teigruhe:** 48 Stunden

### Curry-Hähnchenbrot

##### Hela-Zutaten:

238228 Hela Würzöl naturell Curry mit Meersalz

Teig: 1,500 kg Weizenmehl Type 550,  
0,500 kg Roggenmehl Type 997,  
0,400 kg Roggenrandsauerteig,  
0,400 kg Hähnchenbrust gebraten  
in Würfel, 0,070 kg Hela Würzöl  
naturell Curry mit Meersalz,  
0,040 kg Salz, 0,030 kg Hefe,  
1,600 kg Wasser

Zubereitung: Den Teig kneten  
und erst kurz vor Knetende die  
Hähnchenbrustwürfel unterkneten.  
Möglichst das Brot in einer  
Kastenform backen.

#### Paprikaringe

##### Hela-Zutaten:

238248 Hela Würzöl naturell Zwiebel mit Meersalz  
164976 Hela Paprika Mix „RG“

##### Zubereitung:

Teig: 1,600 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Hela Würzöl naturell Zwiebel mit Meersalz  
0,050 kg Hefe  
0,030 kg Salz  
0,800 kg Wasser  
0,300 kg Rapsöl  
0,300 kg Hela Paprika Mix „RG“  
0,470 kg Wasser für Paprika  
0,250 kg Weizensauerteig  
**Zubereitung:**  
Teig gut auskneten, dann ruhen lassen und in zwei Pressen  
je 2 kg abwägen. Pressen angehen lassen, schleifen  
auf Kippdielen absetzen und angehen lassen. In die Mitte  
ein Loch eindrücken und dann zu einem Kreis formen.  
**Wichtig:** Paprika Mix „RG“ am Vortag in der angegebenen  
Wassermenge einweichen.





### Provencealische Kräuterringe

#### Hela-Zutaten:

238252 Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz  
Teig: 1,200 kg Weizenmehl Type 550  
0,250 kg Hela Würzöl naturell Provence mit Meersalz  
0,050 kg Hefe  
0,850 kg Wasser

#### Zubereitung:

Alle Zutaten intensiv kneten. Teigruhe ca. 20 Minuten, Pressruhe ca. 20 Minuten. Rund schleifen und auf Kippschalen absetzen. Stückgare ca. 20 Minuten. Aufarbeiten als Kameruner (Schuhe). Bei  $\frac{3}{4}$  Gare bei Brötchentemperatur abbacken. Der Teig kann natürlich jederzeit anders aufgearbeitet werden.

## Wichtig!

Werden Backwaren von außen mit Marinaden oder Gewürzen und Kräutern ummantelt, sollte die Backtemperatur 220 °C nicht überschritten werden.

### Zwiebelbrot

#### Hela-Zutaten:

238255 Hela Würzöl naturell Hickory Honey mit Meersalz  
238248 Hela Würzöl naturell Zwiebel mit Meersalz  
339474 Hela Zwiebeln geröstet  
Teig: 0,700 kg Weizenmehl Type 550  
0,300 kg Roggenmehl Type 997  
0,300 kg Roggengrundsauerteig  
0,030 kg Salz  
0,050 kg Hefe  
0,300 kg Hela Zwiebeln geröstet  
0,020 kg Hela Würzöl naturell Zwiebel mit Meersalz  
0,040 kg Hela Würzöl naturell Hickory Honey mit Meersalz  
0,850 kg Wasser

#### Zubereitung:

Den Teig kneten und dann beliebig schwere Brote abwägen. Nach der Teigruhe auf das Aufwirken verzichten und einfach nur lang rollen und kräftig ausbacken.

### Mediterrane Sticks mit Tomaten

#### Hela-Zutaten:

238245 Hela Würzöl naturell Oriental mit Meersalz  
163949 Hela Mistura de Tomato  
Teig: 1,500 kg Weizenmehl Type 550  
0,500 kg Weizenmehl Type 1050  
0,250 kg Hela Mistura de Tomato  
0,300 kg Wasser für Mistura de Tomato  
0,050 kg Hela Würzöl naturell Oriental mit Meersalz  
0,040 kg Salz  
0,030 kg Hefe  
1,600 kg Wasser

#### Zubereitung:

Mistura de Tomato mit Wasser am Tag vorher einweichen. Den Teig völlig auskneten und gut angehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung den gesamten Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und in ein gleichmäßiges Rechteck formen. Dabei nicht zu viel Druck mit den Fingern ausüben. Dicke des Teiges ca. 3 cm. Oberfläche sehr stark mit Weizenmehl bemehlen und entweder mit dem Pizzarädchen schneiden oder mit dem Schaber abstechen. Nach Belieben abbacken.





# MIT EINEM PRODUKT SO VIEL KREATIVITÄT

## Unsere Top Base Paste für Ihre Ideen

Heute Lust auf Tzatziki, morgen lieber Knoblauch Pfeffer? Mit uns können Sie ohne Aufwand frei entscheiden! Nehmen Sie unsere Top Base Paste als Grundlage für alle weiteren und individuellen Würzungen.

Vermengen Sie einfach unser Basisprodukt mit dem Gewürz Ihrer Wahl, bestreichen Sie damit die entsprechende Backware und schon haben Sie eine unwiderstehliche Geschmacksgarantie sowie eine unschlagbare Optik.



**Art.-Nr.: 159889**  
**Brottopping Top Base Paste**  
**Geschmack:** Dezente, leicht würzige Note  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Ohne zugesetzte Allergene**

### *Ihre Vorteile!*

- ✓ Ein Produkt vielfältig einsetzbar
- ✓ Geschmacksrichtungen flexibel abbildbar
- ✓ Einfache Handhabung

**Sie brauchen noch Ideen für Geschmacksvarianten?  
Lassen Sie sich auf der nächsten Seite von unseren  
Gewürztoppings für die Top Base Paste inspirieren.**





# TOP BASE PASTE UND GEWÜRZTOPPINGS

Wir geben die Basis, Sie wählen den Geschmack

Art.-Nr.	Bezeichnung	Geschmack	Gebinde
182117	Cevapcici ProFit	Scharf, nach Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss	1 kg Beutel
254349	Gyros*	Nach Mittelmeer-Kräutern und Knoblauchnote	820 g Dose
167688	Hamburger MC Extra	Würzig, pfeffrig-scharf	1 kg Beutel
167744	Knoblauch Pfeffer Pur	Würzig-aromatisch, nach Knoblauch, pfeffrig	1 kg Beutel
160691	Knusper-Schwein	Würzig, nach Kümmel, Pfeffer und Kräutern	900 g Dose
259276	Kümmelbraten-Gewürz*	Leicht scharf, nach Kümmel und Muskatnuss	1 kg Beutel
118080	Lebkuchen-Gewürz	Pikant, würzig, weihnachtlich, zimtig	1 kg Beutel
262039	Madras C*	Würzig, scharf, nach Curry	1 kg Beutel
263994	Nürnberger Rostbratwurst Noris ProFit*	Scharf, nach Pfeffer und Majoran	1 kg Beutel
268119	Röstal C*	Würzig, nach Muskatnuss und Paprika	1 kg Beutel
254038	Santos	Würzig, scharf, nach Knoblauch	1100 g Dose
254365	Steakmix Hell ProFit	Würzig, leicht scharf, nach Kräutern und Kümmel	1 kg Beutel
193421	Steakpfeffer Caracas	Nach Pfeffer, würzig, leicht süß, Karamellnote	800 g Dose
167770	Tsatsiki-Gewürzsalz	Nach Knoblauch und Salz	1 kg Beutel
280769	Winzersteak C	Pikant, nach Paprika, Pfeffer, Zwiebeln	1 kg Beutel

\* Produkt enthält Allergene







# INTERESSANT FÜR JEDEN GESCHMACK

Unsere Brotgewürze direkt zum Einarbeiten

Sie suchen etwas Spannendes, das sich durch den kompletten Teig Ihrer Backware zieht? Hier sind Sie genau richtig.

Probieren Sie unsere Brotgewürz-Range direkt aus. Sie mischen einfach das entsprechende Gewürz in Ihren Basisteig mit ein und können dadurch schnell und gleichmäßige Produkte für Ihre Kunden herstellen. Auch optisch zieht Ihre Backware damit die volle Aufmerksamkeit auf sich.



Schauen Sie gleich hier, ob das passende Gewürz für Sie dabei ist:



**Art.-Nr.: 118602**

**Brotgewürz Alpenländer**

**Geschmack:** Nach Koriander und Kümmel

**Gebinde:** 1 kg Beutel

**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 118603**

**Brotgewürz Barbecue**

**Geschmack:** Würzig, chilischarf, rauchig

**Gebinde:** 1 kg Beutel

**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 118604**

**Brotgewürz universal, fein 1A**

**Geschmack:** Würzig-aromatisch, Koriandernote

**Gebinde:** 1 kg Beutel

**Ohne zugesetzte Allergene**

## Ihre Vorteile!

- ✓ Konstant hohe Qualität
- ✓ Optisch ansprechend
- ✓ Einfache und schnelle Handhabung





# FÜR IHRE INSPIRATION

## Rezeptideen für unsere Brotgewürze

### Mischbrot, Sauerteigbrot und Vollkornbrot

#### Hela-Zutaten:

118604 Brotgewürz Universal fein 1A

#### Zubereitung:

6-9 Gramm je 1 kg Teig oder nach Geschmack. Wir empfehlen Hela Brotgewürz Universal fein 1A dem fertig gereiften Teig kurz vor dem Portionieren zuzusetzen und homogen einzumischen. Die Weiterverarbeitung der Teiglinge erfolgt wie gewohnt.

**Nähere Info:** Hela Brotgewürz Universal fein 1A ist eine ausgewogene Gewürzmischung zur Würzung verschiedenster Brotwaren, die mit einem "Mehr" an Würzigkeit ausgestattet werden sollen.

### Vollkornbrote, Sauerteigbrote oder sonstiges Kleingebäck

#### Hela-Zutaten:

118602 Brotgewürz Alpenländer

#### Zubereitung:

11-15 Gramm je 1 kg Teig. Wir empfehlen, Hela Brotgewürz Alpenländer, dem fertig gereiften Teig kurz vor dem Portionieren zuzusetzen und homogen einzumischen. Die Weiterverarbeitung der Teiglinge erfolgt wie gewohnt.

**Nähere Info:** Beim Hela Brotgewürz Alpenländer ist der Name Programm. Gerade im Bereich der Alpen wird das Brot traditionell kräftig-aromatisch gewürzt.

### Helle (Weizenmehl)-Erzeugnisse, wie Baguette, Weißbrot, Focaccia etc.

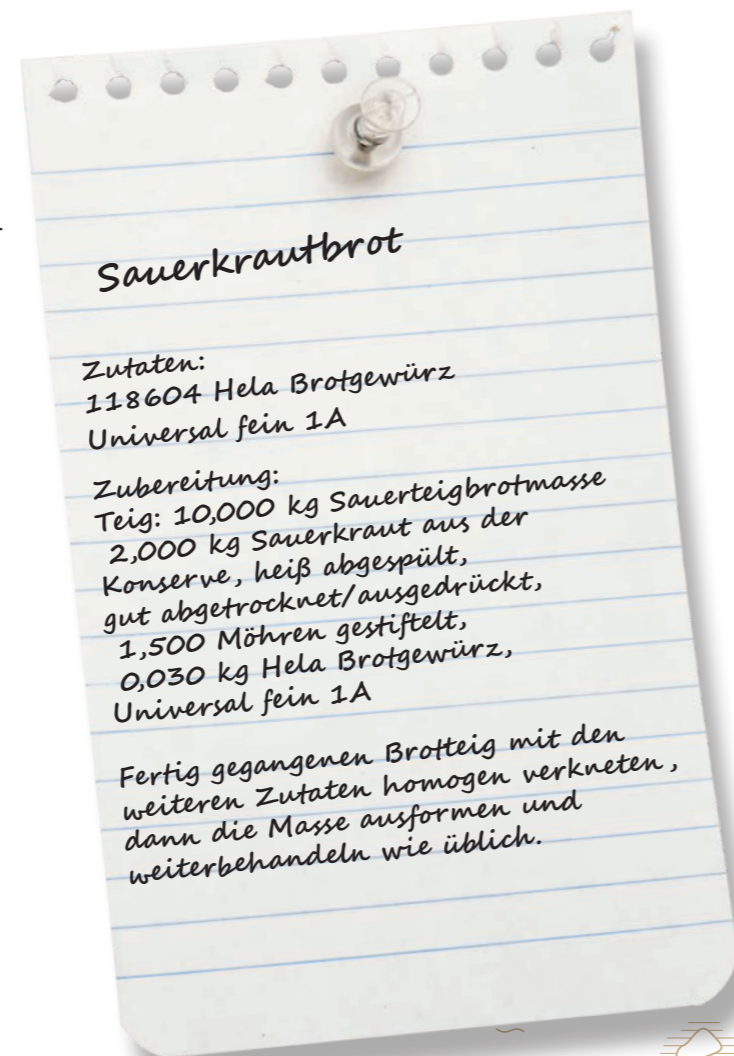
#### Hela-Zutaten:

118603 Brotgewürz Barbecue

#### Zubereitung:

15-20 Gramm je 1 kg Teig. Wir empfehlen, Hela Brotgewürz Barbecue, dem fertig gereiften Teig kurz vor dem Portionieren zuzusetzen und homogen einzumischen. Die Weiterverarbeitung der Teiglinge erfolgt wie gewohnt.

**Nähere Info:** Der Trend nach BBQ und Grillbrot/Gebäck ist ungebrochen und hat sich als feste Umsatzgröße im Aktions-Geschäft etabliert. Dem Wunsch nach süßlichem, rauchigem und leichter Schärfe kommt Hela Brotgewürz Barbecue perfekt nach.





# SNACKIDEEN MIT GESCHMACK

Unsere Backstabilen Füllungen für wahre Trendprodukte

Werden Sie den Bedürfnissen am Markt gerecht und bieten Ihren Kunden mehr Abwechslung im Snackbereich - für den kleinen und großen Hunger zwischendurch. Durch eine cremige Textur und eine gleichbleibende Qualität bestechen unsere Backstabilen Füllungen und sorgen für wahre Gaumenfreude.

Die Füllungen können sowohl vor dem dem Backen als auch im Nachhinein zu Ihren Backwaren hinzugegeben werden. Sie lassen sich durch ihre angenehme Viskosität gut verarbeiten und behalten auch nach dem Backen ihre Form und ihr Volumen.

**Im Handumdrehen zu mehr Vielfalt:**



**Art.-Nr.: 159558**  
**Komplettfüllung Asia**  
**Geschmack:** Süß-säuerlich  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Ohne zugesetzte Allergene**



**Art.-Nr.: 159556**  
**Komplettfüllung Flammkuchen**  
**Geschmack:** Würzig, nach Zwiebel  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Allergen: Milcherzeugnis**



**Art.-Nr.: 159555**  
**Komplettfüllung Pizza Schinken**  
**Geschmack:** Würzig, tomatig, nach Basilikum und Oregano  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Allergen: Milcherzeugnis**



**Art.-Nr.: 159557**  
**Komplettfüllung Spinat Käse**  
**Geschmack:** Nach Spinat und Käse  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Allergen: Milcherzeugnis**



**Art.-Nr.: 159559**  
**Weihnachtsfüllung Backstabil**  
**Geschmack:** Würzig-aromatisch, süßlich  
**Gebinde:** 3 kg Eimer  
**Allergen: Milcherzeugnis**

## Ihre Vorteile!

- ✓ 100 % Komplettfüllung ohne Zugabe weiterer Zutaten
- ✓ Stabil beim Backen, Einfrieren und Auftauen
- ✓ Hervorragende Pumpfähigkeit
- ✓ Angenehme Textur mit einer hervorragenden Viskosität
- ✓ Große Toleranz gegenüber pH-Wert Schwankungen im Endprodukt
- ✓ Ausgezeichnete Aroma- und Geschmackseigenschaften
- ✓ Neigt nicht zu Synärese





# DA STECKT EINFACH MEHR FÜR SIE DRIN

Beste Backergebnisse durch den Einsatz von Transglutaminase

Holen Sie das Beste aus Ihren Backwaren heraus! Egal ob Roggenbrot, Semmel oder Croissant - durch den Einsatz des Backenzym Transglutaminase unterstützen Sie bei der Zubereitung Ihrer Produkte die natürlichen Bäckeeigenschaften und erzielen hervorragende Backergebnisse: Eine verbesserte Teigstruktur und mehr Volumen. Ganz ohne Auswirkung auf das gewohnte Geschmackserlebnis Ihrer Kunden.

Transglutaminase eignet sich für die Zubereitung aller Backwaren - auch für TK- und glutenfreie Produkte. Bereits beim Einsatz kleinster Zugabemengen sehen Sie den Unterschied und erzielen beste Ergebnisse:

*Für beste  
Produkt-  
ergebnisse!*

## Ihre Vorteile!

- ✓ Verbesserte Teigstruktur
- ✓ Erhöhung der Teigstabilität
- ✓ Mehr Volumen durch bessere Gasrückhaltekapazität

Zudem lassen sich Ihre Teigwaren bei der Zubereitung bereits einfacher verarbeiten, da die Teigklebrigkeit durch den Einsatz von Transglutaminase reduziert wird.

**Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie es aus!**



**Projekt Nr.: 4001744200000**  
**Produkt TG-B**  
**Gebinde: 1 kg Beutel**  
**Ohne zugesetzte Allergene**

