

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

189018-1
28.01.2019

בס"ד,
כ"ח שבט תשע"ח

Kosher Certification

הנני מאשר בזה אחרי בדיקה יסודית של הרכיבים והיצור כי התבלינים למיניהם המשוקים ע"י חברת
Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH
אשר בעיר המבורג בגרמני-ה והמפורטים בחלק הלועזי של התעודה אינם מכילים ואינם באים במגע עם שום
חומרים בלתי כשרים ואין בהם שום חשש תערובות אסור כלל גם מפאת המכשירים והארזות.
לפיכך כשרים (פרווה) הנ"ל פרט לימי הפסח.

This is to certify, that the following spices of:

Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH of Hamburg, Germany
are under my Kashruth supervision and are certified **KOSHER (pareve)**, excluding Passover:

Gewürze - konventionell:

ganz, gemahlen, geschnitten, gerebelt, zerkleinert, gebrochen,
original, HGM-TOP-gereinigt, gesiebt

Anis

Bärlauch, Basilikum, Beifuß, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut

Canehl (Ceylon/Madagaskar), Cardamom, Cardamom-Saat, Cassia, Cayenne, Chillies, Coriander,
Coriander-Blätter, Cumin

Dillkraut, Dillsaat, Dillspitzen

Estragon – Blätter

Fenchel

Ingwer

Karotten (Würfel/Granulat), Kerbel, Knoblauch (Flocken/Granulat/Pulver), Kümmel,
Kubebenpfeffer, Kurkumawurzel

Lavendelblüten (Lavandin), Lauch/Porree, Liebstock (Blätter/Wurzel), Lorbeerblätter

Macis, Majoran, Minze, Muskatnuss

Nelken

Orangenschalen, Oregano

Paprika (Flocken/Granulat/Pulver), Pastinake (Würfel/Granulat/Pulver), Petersilie, Pfeffer
(schwarz/weiß/grün), Piment, Pinienkerne, Pistazien, Pomeranzenschalen

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius, Röstzwiebeln, Rosmarin

Safran, Salbei, Schnittlauch, Schwarzkümmel, Sellerie (Blätter/Knolle/Saat),

Senfsaat (gelb/braun), Sesamsaat (geschält/schwarz), Sternanis

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

Thymian, Tomaten (Flocken/Granulat/Chips)
Vanilleschoten, Voatsiperifery Urwaldpfeffer
Wacholderbeeren
Zitronenschalen, Zwiebeln (gekibbelt/Granulat/Pulver), Zimt

Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen – konventionell:

African-Barbecue-Gewürzzubereitung, Aglio-Olio-Peperoncino Gewürzmischung, Alibaba-Pfeffer-Gewürzmischung, Anchovis-Gewürz, Arrabiata-Gewürzzubereitung, Ayurveda-Gewürz-Tee, Azteken-Pfeffer

Bärlauch-Pesto-Gewürzzubereitung, Barbecue Basis-Rub Würzmischung, Barbecue Dallas Chili-Rub Würzmischung, Barbecue Kräuter-Rub, Barbecue Louisiana-Rub Gewürzsalz, Bratfisch-Gewürzsalz, Brathering-Gewürz, Bratkartoffel-Gewürzsalz Spezial, Bratkartoffel-Gewürzzubereitung mit Röstzwiebeln, Bratkartoffel-Gewürzzubereitung mit Röstzwiebeln ohne Panade, Braunkuchen-Gewürz, Brot-Gewürz "Pikant", Brot-Gewürz "II", Brot-Gewürz "Rustikal", Bruschetta-Gewürzzubereitung, Bunter Pfeffer mit Rosa Pfeffer, Bunter Pfeffer geschrotet, Café de Paris-Gewürzzubereitung, Chili-con-Carne Gewürzzubereitung, Chili-Pulver-Gewürzzubereitung (Type californisch), Chimichurri-Gewürzzubereitung mit 18% Salz, China-Gewürzzubereitung, China-Gewürzzubereitung ohne Glutamat, China-Wok-Gewürzzubereitung, Curry BESTE Qualität, Curry-Pulver Typ ENGLISCH, Curry-Pulver Type GOA, Curry-Pulver Type INDISCH, Curry-Pulver Type JAVA, Curry-Pulver Type MADRAS, Curry-Pulver Type SÜSS, Curry-Pulver Type THAILAND, Curry-Mischung grob, Curry-Pulver DIANA, Curry-Pulver POONA.

Döner- Gewürzzubereitung

Einlege-Gewürz mit Chillies und Dillkraut

Fisch-Grill-Gewürzzubereitung

Gabelbissen Gewürzzubereitung, Garam-Masala Gewürzzubereitung, Gaucho Steak-Gewürzzubereitung, Gewürzter Pfeffer Gewürzzubereitung, Glühwein-Gewürz, Golden Milk – Gewürzmischung, Grill-Butter-Gewürzzubereitung, Grill-Gewürz (Barbecue-Spice), Grill-Gewürzsalz, Grill-Feuerkräuter Gewürzmischung, Gulasch-/Schaschlik-Gewürz, Gyros-Gewürzzubereitung

Hackbraten-Gewürzzubereitung, Hackbraten-Gewürzzubereitung ohne Glutamat, Hähnchen-Grill Gewürzzubereitung, Harissa- Gewürzzubereitung, Herbs de Provence Gewürzzubereitung,

Honigkuchen-/Pfefferkuchen-Gewürz

Italienische Kräutermischung

Käse- und Quark-Gewürzzubereitung, Knoblauch-Pfeffer-Gewürzzubereitung, Knoblauch-Salz, Kochfisch-Gewürz, Kräuterbutter-Gewürz, Kräuterhering-Gewürz, Kräuter-Salz, Kräuter-Steak Gewürzzubereitung

Lamm-Gewürzzubereitung mit Kräutern, Lebkuchen Gewürz „Sonderklasse“

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

Magic Chicken Spice Mix, Magic Spice Mix, Makrelen-Pfeffer Gewürzmischung, Mexiko-Mix-
Gewürzzubereitung, Mozzarella-Tomate-Gewürzzubereitung

Nasi-Goreng-Gewürzzubereitung

Paella-Gewürzzubereitung, Pariser Pfeffer-Gewürzzubereitung, Pesto Peperoncino-
Gewürzzubereitung, Pizza-Kräuter Gewürzmischung, Pommes-Gewürzsalz Spezial ohne Glutamat,

PrimaVera Frühlings-Dip Gewürzzubereitung, Printen-Gewürz, Punsch-Gewürz "GLÖGG"

Rauch-Salz SMOKY, Raz-el-Hanout Gewürzzubereitung, Raz-el-Hanout-Couscous-Gewürz, Reis-
Gewürzzubereitung

Salat-Kräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürzzubereitung, Schawarma-Gewürz-
zubereitung, Sellerie-Salz, Smoothie Power, Soljanka- Gewürzzubereitung, Spaghetti-
Gewürzzubereitung, Spekulatius-Gewürz, Spicy-Waikiki, Spieß- und Grillbraten-
Gewürzzubereitung, Steak-Gewürzzubereitung, Steak-Pfeffer Hot Sweet Brasil Gewürzzubereitung,
Stollen-Gewürz, Suppen-Gewürz

Taco-Gewürzzubereitung, Tandoori-Masala-Gewürzzubereitung, Tomaten-Gewürzzubereitung mit
30% Salz, Toskanische Bruschetta Gewürzzubereitung, Tschubritza-Gewürzzubereitung mit 30%
Salz, Tzatziki-Gewürzzubereitung mit 25% Salz, Tatziki-Dip Gewürzzubereitung

UniAroma "Spezial" Würzmischung

Vanille-Zucker

Wild-Gewürz

Zitronen-Pfeffer Gewürzzubereitung, ZZZumba Gewürzzubereitung

Spezial-Artikel:

Dextrose, Glutamat, Hirschhornsalz, Natron, Pottasche, Roh-Rohrzucker, Rotholz-Pulver,
Zitronensäure

Salze:

Dänisches PREMIUM Buchenrauchsatz, Hawaiianisches Black Lava Salz, Sonnenflocken Fleur de
Sel, Meersalz (verschiedene Korngrößen), Steinsalz (verschiedene Korngrößen)

Gewürze - BIO DE-ÖKO-001:

ganz, gemahlen, geschnitten, gerebelt, zerkleinert, gebrochen
original, HGM-TOP-gereinigt, gesiebt

Anis

Basilikum, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut

Canehl (Madagaskar), Cardamom, Cassia, Chillies, Coriander, Cumin

Dillspitzen

Fenchel

Ingwer

Knoblauch (Granulat/Pulver), Kubebenpfeffer, Kümmel, Kurkuma

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

Lavendelblüten, Lavandinblüten
Majoran, Muskatnuss
Nelken
Oregano
Paprika (Granulat/Pulver), Petersilie, Pfeffer (schwarz/weiß), Piment
Roh-Rohrzucker, "Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius, Rosmarin
Schnittlauchflocken, Senfsaat (gelb/braun), Sternanis
Thymian, Tomaten (Flocken/Granulat/Chips)
Vanille-Schoten
Zimt, Zitronenschalen, Zwiebeln (Granulat/Pulver)

Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen - BIO DE-ÖKO-001:

ALLESKÖNNER Gewürzsalz für die Mühle
BARBECUE SPICE-RUB Gewürzzubereitung, BARBECUE TEXAS-RUB Gewürzzubereitung
CAFE DE PARIS Gewürzzubereitung, Curry-Pulver JAIPUR
FETA Gewürzzubereitung, FEUER UND FLAMME Gewürzzubereitung
GARAM-MASALA Gewürzmischung
HÄHNCHENWÜRZER gemahlen, Gewürzzubereitung, HARISSA Gewürzzubereitung
ITALIENISCHE KRÄUTERMISCHUNG
KNOBI-AIOLI, Gewürzzubereitung, KRÄUTER DER PROVENCE, KRÄUTER-MEERSALZ
MOZZARELLA-TOMATE Gewürzzubereitung
PASTA-ROMA Gewürzmischung
SCHARF AUF FLEISCH Steakpfeffer mit 25% Meersalz
TOSKANISCHE BRUSCHETTA, TZATZIKI-DIP Gewürzzubereitung

Spices - conventional:

whole, ground, cut, rubbed, crushed, broken, original, HGM-TOP-cleaned, sifted

"Pink Pepper"/Schinus Terebinthifolius

allspice, anise

basil, bayleaves, bear's garlic, bitter orange peels, black cumin/Nigella sativa

canella (Ceylon/Madagascar), caraway, cardamom, cardamom-seeds, carrot (cubes/granulates),

cassia, cayenne, celery (leaves/root/seeds), chervil, chilies, chives, cinnamon, cloves, coriander
leaves, coriander, cubeb pepper, cumin

dill, dill seeds, dill tips

fennel seeds, fenugreek seed, fried onions

garlic, ginger

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

juniper berries
lavender blossom (Lavandin), leek, lemon peels, lovage (leaves/root)
mace, marjoram, mint, mugwort, mustard seed (yellow/brown)
nutmeg
onions (kibbled/granulates/powder), orange peels, oregano
paprika (flakes/granulates/powder), parsley, parsnip (cubes/granulates/powder), pepper
(black/white/green), pine nuts, pistachios
rosemary
saffron, sage, savory, sesame seeds (peeled/black), star anise
tarragon – leaves, thyme, tomato (flakes/granulates/chips), turmeric root
vanilla pods, voatsiperifery (piper borbonense)

Seasoning mixes / seasoning salt mixes – conventional:

African-Barbecue seasoning mix, Aglio-Olio-Peperoncino spice mix, Arrabiata seasoning mix, Ayurveda spice tea, Aztec-Pepper seasoning mix
Barbecue Basic-Rub seasoning mix, Barbecue Dallas Chili-Rub seasoning mix, Barbecue herbal-Rub
herbal salt, Barbecue Louisiana-Rub seasoning salt, Barbecue spice mix ground, Bear's garlic-pesto
(ramson) seasoning mix, Bread spice mix „ll“, Bread spice mix „piquant“, Bread spice mix
„RUSTIC“, Brown cake spice mix, Bruschetta seasoning mix
Café de Paris seasoning mix, Celery seasoning salt, Chili-Con-Carne spice mix, Chili-powder
seasoning mix Type Californian, Chimichurri seasoning mix with 18% salt, China seasoning mix,
China seasoning mix without MSG, China Wok seasoning mix, Curry powder BEST quality, Curry
powder ENGLISH type, Curry powder Type GOA, Curry powder INDIAN type, Curry powder
MADRAS type, Curry powder SWEET type, Curry Powder THAILAND type, Curry Mix, Curry
powder DIANA „FINEST“, Curry powder POONA, Curd and cheese seasoning mix
Fish grill seasoning mix, Fish spice mix, French-Fries seasoning salt „SPECIAL“, Fried fish
seasoning salt, Fried herring spice mix, Fried Potatoes spice mix with fried onions, Fried Potatoes
spice mix with fried onions w/o flour, Fried Potatoes seasoning salt „SPECIAL“, Fruit loaf spice mix
Gabelbissen (fish) seasoning mix, Garam-Masala, Garlic pepper, Garlic seasoning salt, Gaucho
Steak-mix, Glogg spice mix Swedish Type, Golden Milk spice mix, Goulash-/Shashlik spice mix,
Grill butter seasoning mix, Grill fire herbs, Grill seasoning salt, Grilled chicken seasoning mix, Gyros
seasoning mix, Gingerbread spice mix "SPECIAL GRADE"
Harissa seasoning mix, Herbal butter spice mix, Herbal Herring spice mix, Herbal seasoning salt,
Herbal Steak seasoning mix, Herbs de Provence, Honey cake-/ Gingerbread spice mix
Italian herbs mix
Kebab seasoning mix „DÖNER“
Lamb seasoning mix, Lemon-Pepper

KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

Mackerel-Pepper spice mix, Magic Chicken Spice Mix seasoning mix, Magic Spice Mix seasoning mix, Meat Loaf seasoning mix, Meat Loaf seasoning mix without MSG, Meat Tenderizer seasoning mix, Mexico-Mix seasoning mix, Mozzarella-Tomatoes seasoning mix, Mulled-wine spice mix
Nasi-Goreng seasoning mix
Paella seasoning mix, Parisian pepper seasoning mix, Pepper-mix coloured coarsely ground, Pepper-mix coloured whole with „pink pepper“, Pepper-ALIBABA spice mix, Pesto Peperoncino seasoning mix, Pizza herbs, Preserve spice mix, PrimaVera Spring dip seasoning mix, Printen spice mix
Raz-el-Hanout COUSCOUS spice mix, Raz-el-Hanout seasoning mix, Rice seasoning mix, Roast on a spit seasoning mix
Salad herbs, Sauerbraten spice mix, Shawarma seasoning mix, Sheep cheese seasoning mix, SMOKY smoke salt, Smoothie Power, Soljanka seasoning mix, Soup spice mix, Spaghetti seasoning mix, „Spekulatius“ spice mix, Spiced pepper, SPICY WAIKIKI-DIP spice mix, Steak-mix seasoning mix, Steak-pepper Hot-Sweet-BRAZIL seasoning mix
Taco seasoning mix, Tandoori-Masala seasoning mix, Tomatoes seasoning mix, Tschubritza seasoning mix, Tuscan Bruschetta seasoning mix, Tzatziki-Dip seasoning mix without spearmint, Tzatziki-Dip seasoning mix
UniAroma „Special“
Vanilla sugar, Venison spice mix
ZZZumba seasoning mix

Special products:

Citric acid, Dextrose, Glutamate, Natron (baking soda), Potash, Raw cane sugar, Red Wood Powder, Sal volatile

Salts:

Danish premium beechsmokesalt, Hawaiian Black lava salt, Rocksalt (various sizes), Sea salt (various sizes), Sunflakes

Spices - organic DE-ÖKO-001:

whole, ground, cut, rubbed, crushed, broken, original, HGM-TOP-cleaned, sifted

"Pink Pepper"/Schinus Terebinthifolius

allspice, anise

basil

canella (Madagascar), caraway, cardamom, cassia, chilies, chives, cinnamon, cloves, coriander,

cumin

dill tips

fennel seeds, fenugreek seed

garlic (granulate/powder), ginger



KOSHER Supervision & Certification, Germany

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 · Fax: +49 40 491 4421

lavender blossom / Lavandin blossom, lemon peels
marjoram, mustard seed (yellow, brown)
nutmeg
onions (granulate/powder), oregano
paprika (granulate/powder), parsley, pepper (black/white)
rosemary, raw cane sugar
savory, star anise
thyme, tomato (flakes/granulate/chips), turmeric root
vanilla pods

Seasoning mixes / seasoning salt mixes - organic DE-ÖKO-001:

ALL-ROUND seasoning salt for grinders
BARBECUE SPICE-RUB spice mix, BARBECUE TEXAS-RUB seasoning mix
CAFÉ DE PARIS seasoning mix, CHICKEN SPICER seasoning mix, Curry powder mild Type
JAIPUR
FETA Cheese seasoning mix, FLAMING HOT seasoning mix for grinders
GARAM-MASALA spice mix, GARLIC-AIOLI seasoning mix
HARISSA seasoning mix, HERBAL SEA SALT, HERBS DE PROVENCE, HOT ON MEAT steak-
pepper with 25% sea-salt
ITALIAN HERBS-MIX
MOZZARELLA-TOMATO seasoning mix
PASTA-ROMA spice mix
TUSCAN BRUSCHETTA seasoning mix, TZATZIKI-DIP seasoning mix

This certification is only valid till January 31, 2020 and subject to renewal at that time.

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

