

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

189160-1

09.12.2019

בס"ד,

י"א כסלו תש"פ

Kosher Certification

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:

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

Konventionell:

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, Liebstöck (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

Thymian, Tomaten (Flocken/Granulat/Chips)

Vanilleschoten, Voatsiperifery Urwaldpfeffer

Wacholderbeeren

Zitronenschalen, Zwiebeln (gekibbelt/Granulat/Pulver), Zimt

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

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 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-Pulver BESTE Qualität, Curry-Pulver Typ DIANA, Curry-Pulver Typ ENGLISCH, Curry-Pulver Type GOA, Curry-Pulver Type INDISCH, Curry-Pulver Type JAVA, Curry-Pulver Type MADRAS, Curry-Pulver Typ POONA, 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 Kräuter, Lebkuchen Gewürz „Sonderklasse“
Magic Barbecue Spice Mix, Magic Chicken Spice Mix, Magic Spice Mix, Makrelen-Pfeffer Gewürzmischung, Mexiko-Mix-Gewürzzubereitung, Mozzarella-Tomate-Gewürzzubereitung
Nasi-Goreng-Gewürzzubereitung
Orangen-Pfeffer - Gewürzzubereitung
Paella-Gewürzzubereitung, Pariser Pfeffer-Gewürzzubereitung, Pesto Peperoncino-Gewürzzubereitung, Pizza-Kräuter Gewürzmischung, Pommes-Gewürzsalz Spezial ohne Glutamat, Prima Vera Frühlings-Dip Gewürzzubereitung, Punsch-Gewürz „GLÖGG“
Rauch-Salz SMOKY, Raz-el-Hanout Gewürzzubereitung, Raz-el-Hanout-Couscous-Gewürz, Reis-Gewürzzubereitung

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

Salat-Kräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürzzubereitung, Schawarma-Gewürzzubereitung, Sellerie-Salz, Smoothie Power, Spaghetti-Gewürzzubereitung, Spekulatius-Gewürz, Spicy-Waikiki, Spieß- und Grillbraten-Gewürzzubereitung, Steak-Gewürzzubereitung, Steak-Pfeffer Hot Sweet Brasil Gewürzzubereitung, Stollen-Gewürz, Suppen-Gewürz, Sweet Onion Dip Gewürzzubereitung
Taco-Gewürzzubereitung, Tandoori-Masala-Gewürzzubereitung, Tapas-Salsa Dip Gewürzzubereitung, Tomaten-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Toskanische Bruschetta Gewürzzubereitung, Tschubritza-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Tzatziki-Gewürzzubereitung mit 25% Salz, Tzatziki-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)
Pakistanisches Kristallsalz (verschiedene Korngrößen)

Gewürze:

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

BIO DE-ÖKO-001:

Anis
Basilikum, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut
Canehl, Cardamom, Cassia, Chillies, Coriander, Cumin
Dillspitzen
Fenchel
Ingwer
Knoblauch (Granulat/Pulver), Kubebenpfeffer, Kümmel, Kurkuma
Lavendelblüten, Lavandinblüten
Majoran, Muskatnuss
Nelken
Oregano
Paprika (Granulat/Pulver), Petersilie, Pfeffer (schwarz/weiß/grün), Piment
Roh-Rohrzucker, "Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius, Rosmarin

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

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:

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

conventional:

"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
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)

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

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 DIANA type, 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 powder POONA 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 w/o meal coating, 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
Mackerel-Pepper spice mix, Magic Barbecue 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
Orange-Pepper 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
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, 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, Sweet Onion Dip seasoning mix

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

Taco seasoning mix, Tandoori-Masala seasoning mix, Tapas-Salsa Dip 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

Pakistani Crystal salt (various sizes)

Rocksalt (various sizes)

Sea salt (various sizes)

Sunflakes

Spices

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

organic DE-ÖKO-001

"Pink Pepper"/Schinus Terebinthifolius

allspice, anise

basil

canella, caraway, cardamom, cassia, chilies, chives, cinnamon, cloves, coriander, cumin

dill tips

fennel seeds, fenugreek seed

garlic (granulate/powder), ginger

lavender blossom / Lavandin blossom, lemon peels

marjoram, mustard seed (yellow/brown)

nutmeg

onions (granulate/powder), oregano

paprika (granulate/powder), parsley, pepper (black/white/green)

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



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

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, 2021 and subject to renewal at that time.

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

