

KOSHER Supervision & Certification

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

383039-ver0523-DE
10.05.2023

בס"ד,
י"ט אייר תשפ"ג

Kosher Certificate

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*/HGM

Bärlauch*, Basilikum^{KR}, Beifuß, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut*,
Bohnenkraut^{KR}

Canehl*/HGM (Ceylon/Madagaskar), Cardamom* (Schoten/Schoten^{HGM} /Saat^{HGM}),

Cassia*, Cayenne, Chillies* (ganz/Ringe/Fäden/crushed/Pulver),

Chillies^{KR} (Pulver), Corianderblätter*, Coriandersaat*/HGM, Cumin*/HGM

Dillkraut*, Dillsaat^{KR}, Dillspitzen*

Fenchel^{KR}

Estragonblätter*

Ingwer*/HGM

Karotten* (Würfel/Granulat), Kerbel*, Knoblauch* (Flocken/Granulat/Pulver),

Kubebenpfeffer*, Kümmel*, Kümmel*/HGM, Kurkumawurzel^{KR}

Lauch/Porree*, Lavendelblüten*, Liebstock* (Blätter/Wurzel), Liebstockwurzel^{KR}, Lorbeerblätter*,
Lorbeerblätter^{KR}

Macis^{KR}, Majoran*, Majoran^{KR}, Minze^{KR}, Muskatnuss* (ganz/Pulver PREMIUM^{HGM}), Muskatnuss^{KR}
(Pulver)

Nelken*, Nelken*/HGM

Orangenschalen*, Orangenschalen^{KR}, Oregano*, Oregano^{KR}

Paprika SMOKED^{KR}, Paprika* (Flocken/Granulat), Paprika^{KR} (Pulver),

Pastinake* (Granulat), Petersilie*, Pfeffer* (schwarz^{HGM}/weiß^{HGM}/grün),

Pfeffer^{KR} (grün), Piment*/HGM, Pinienkerne*, Pistazien*, Pomeranzenschalen*

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius*, Rosmarin^{KR}, Röstzwiebeln

Safran*, Salbei^{KR}, Schnittlauch*, Schwarzkümmel*/HGM, Sellerie* (Blätter/Knolle), Sellerie^{KR} (Saat),

Senfsaat (gelb/braun), Sesamsaat* (geschält/schwarz), Sternanis*, Sternanis*/HGM, Szechuanpfeffer*

Thymian^{KR}, Tomaten (Chips), Tomaten* (Flocken/Granulat)

Vanilleschoten, Voatsiperifery Urwaldpfeffer/piper borbonense*

Wacholderbeeren*

Zimt*, Zimt PREMIUM*/HGM, Zitronenschalen*,

Zwiebeln* (gekibbelt/Granulat/Pulver)

KOSHER Supervision & Certification

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
Agljo Olio e Peperoncino, Gewürzmischung
"Alibaba"-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Arrabiata, Gewürzzubereitung
Ayurveda-Tee, Gewürzmischung
Azteken Jalapeno-Mix, Gewürzzubereitung
Baharat, Gewürzzubereitung
Barbecue "Basic" Rub, Würzmischung
Barbecue "Burn on Fire" Rub, Würzmischung
Barbecue "Dallas Chili" Rub, Würzmischung
Barbecue "Louisiana" Rub, Würzmischung
Barbecue Spice, gemahlen, Gewürzmischung
Berbere, Gewürzzubereitung
Bratfisch, Gewürzsalz
Brathering, Gewürzzubereitung
Bratkartoffel "crispy" mit Röstzwiebeln ohne Panade, Gewürzzubereitung
Bratkartoffel "spezial", Gewürzsalz – neue Rezeptur
Braunkuchen, Gewürzzubereitung
Brot "II", Gewürzmischung
Brot "pikant", Gewürzmischung
Brot "rustikal", Gewürzmischung
Bruschetta "toskanisch", Gewürzzubereitung
Bruschetta, Gewürzzubereitung
Bunter Pfeffer mit "Rosa Pfeffer", Gewürzmischung
Bunter Pfeffer, geschrotet, Gewürzzubereitung
Café de Paris, Gewürzzubereitung
Chili con Carne, Gewürzmischung
Chili-Pulver Typ californisch, Gewürzzubereitung
Chimichurri, Gewürzzubereitung
China Wok, Gewürzzubereitung
China, Gewürzzubereitung, mit Glutamat
China, Gewürzzubereitung, ohne Zusatzstoff Glutamat
Crispy Onion Burger Spice, Gewürzzubereitung
Curry-Mischung grob, für die Mühle
Curry-Pulver, Typ BESTE QUALITÄT
Curry-Pulver, Typ DIANA
Curry-Pulver, Typ ENGLISCH
Curry-Pulver, Typ GOA
Curry-Pulver, Typ INDISCH
Curry-Pulver, Typ JAVA

KOSHER Supervision & Certification

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

Curry-Pulver, Typ MADRAS
Curry-Pulver, Typ POONA
Curry-Pulver, Typ SÜSS
Curry-Pulver, Typ THAILAND
Döner, Gewürzzubereitung
Einlege Gewürzmischung mit Chillies und Dillkraut
Gabelbissen, grob, Gewürzzubereitung
Garam Masala, Gewürzmischung
Gewürzter Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung
Glühwein, Gewürzzubereitung
— Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung
Grill Feuerkräuter, Gewürzmischung
Grill, Gewürzsalz
Grillbutter-Gewürzzubereitung "pikant"
Grillfisch, Gewürzzubereitung
Grillhähnchen, Gewürzzubereitung
Gulasch und Schaschlik, Gewürzmischung
Gyros, grob, Gewürzzubereitung
— Hackbraten, Gewürzzubereitung
Harissa, Gewürzzubereitung
Herbes de Provence, gerebelt, Gewürzzubereitung
Honig- und Pfefferkuchen, Gewürzzubereitung
Hummus, Gewürzzubereitung
Italian Dressing, Würzmischung
Italienische Kräuter, Gewürzmischung
Käse und Quark, Gewürzzubereitung
Knoblauch-Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung
Knoblauch-Salz
Kochfisch, Gewürzzubereitung
Kräuterbutter "classic", Gewürzzubereitung
Kräuter-Salz
Lamm, Gewürzzubereitung
Lebkuchen "Sonderklasse", Gewürzmischung
Magic Dust, Würzmischung
Makrelen-Pfeffer, Gewürzmischung
Mediterraner Veggie Mix, Gewürzsalz
Mexiko Mix, Gewürzzubereitung
Nasi Goreng, grob, Gewürzzubereitung
Orangen-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Paella, griesig, Gewürzzubereitung
Pariser Pfeffer, grob Gewürzzubereitung
Pesto Bärlauch, Gewürzzubereitung
Pesto Calabrese, Gewürzzubereitung

KOSHER Supervision & Certification

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

Pesto Peperoncino, Gewürzzubereitung
Pizza-Kräuter, Gewürzmischung
Pommes "spezial", Gewürzsalz
"PrimaVera" Frühlings-Dip, Gewürzzubereitung
Punsch Typ GLÖGG, Gewürzzubereitung
Ras el Hanout Couscous, gemahlen, Gewürzzubereitung
Ras el Hanout, grob, Gewürzzubereitung
Rauch-Salz "smoky premium", Würzmischung"
Reis, Gewürzzubereitung
Salatkräuter, fein gerebelt, Gewürzmischung
Sauerbraten, Gewürzmischung
Schafskäse, Gewürzzubereitung
Schawarma, Gewürzzubereitung
Sellerie-Salz
Smoky Dutch Oven, Gewürzzubereitung
Sour Cream, Würzmischung
Spekulatius, holl. Art mit Cardamom, Gewürzmischung
Spicy Waikiki-Dip, Würzmischung mit Ananas
Spieß- und Grillbraten "premium", Gewürzzubereitung
Steak, grob, Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Gaucho", Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Kräutersteak", Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer, "Hot-Sweet-Brasil", Gewürzzubereitung
Stollen mit Cardamom und Vanille, Gewürzzubereitung
Suppen-Gewürz, Suppengrün, grob
Suppen-Würzmischung
Taco, Gewürzzubereitung
Tandoori Masala, Gewürzzubereitung
Tapas-Salsa Dip, Gewürzzubereitung
Tomate-Mozzarella, Gewürzzubereitung
Tomaten, Gewürzzubereitung
Tropical Island, Würzmischung mit Mango und Ananas
Tschubritza, Gewürzzubereitung
Tzatziki, Gewürzzubereitung
Tzatziki-Dip ohne Minze, Gewürzzubereitung
Umami Crunch, Gewürzzubereitung
Universalwürzmittel, "UniAroma", Würzmischung
Vanillezucker, mit Naturvanille
Wild, Gewürzmischung
Zitronen-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Zitronen-Salz mit Kurkuma

Spezial-Artikel

KOSHER Supervision & Certification

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

Dextrose
Glutamat
Hirschhornsalz*
Natron
Pottasche
Roh-Rohrzucker*, Rotholzpulver*
Zitronensäure

Salze

Dänisches PREMIUM Buchenrauchsalz
Hawaiianisches Black Lava Salz
Meersalz (verschiedene Korngrößen)
Pakistanisches Kristallsalz (verschiedene Korngrößen)
Sonnenflocken aus Meersalz
Steinsalz* (verschiedene Korngrößen)

Gewürze

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

BIODE-ÖKO-001

Anis*/HGM
Basilikum^{KR}, Bockshornkleesaat^{HGM}, Bohnenkraut*, Bohnenkraut^{KR}
Caneht*/HGM (Ceylon), Cardamom* (Schoten/Pulver^{HGM}), Cassia*, Chillies^{KR}, Coriander*/HGM, Cumin^{KR}
Dillspitzen*
Fenchel^{KR}
Ingwer*/HGM
Karotten* (Granulat), Knoblauch* (Granulat/Pulver), Kümmel*, Kurkuma^{KR}
Lavendelblüten*
Majoran*, Majoran^{KR}, Muskatnuss^{KR}
Nelken*
Oregano*, Oregano^{KR}
Paprika SMOKED^{KR}, Paprika* (Granulat), Paprika^{KR} (Pulver), Petersilie*,
Pfeffer^{KR} (schwarz/weiß/grün), Piment^{KR}
"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius*, Rosmarin^{KR}
Schnittlauchflocken*, Senfsaat (gelb/braun), Sternanis*
Thymian*, Tomaten (Chips), Tomaten* (Flocken/Granulat/Pulver),
Vanilleschoten
Zimt*, Zimt*/HGM, Zitronenschalen*, Zwiebeln* (Granulat/Pulver)

Spezial-Artikel

Dextrose
Roh-Rohrzucker

KOSHER Supervision & Certification

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

BIO DE-ÖKO-001

Alleskönner, grob für die Mühle, Gewürzsalz
Barbecue Spice Rub, Gewürzzubereitung
Barbecue "Texas" Rub, Gewürzzubereitung
Barbecue "Texas" Rub mit Paprika, Gewürzzubereitung
Butchers Hack, Gewürzzubereitung
Café de Paris, Gewürzzubereitung
Curry-Pulver mild, Typ JAIPUR
Curry-Pulver, Typ HOT BOMBAY
Feta, Gewürzzubereitung
Feuer und Flamme, grob für die Mühle, Gewürzzubereitung
Feuer und Flamme, grob für die Mühle, Gewürzzubereitung - neue Rezeptur
Garam Masala, Gewürzmischung
Guacamole, Gewürzzubereitung
Hähnchenwürzer, gemahlen, Gewürzzubereitung
Harissa, Gewürzzubereitung
Italienische Kräuter, Gewürzmischung
Knobi-Aioli, Gewürzzubereitung
Kräuter der Provence, Gewürzzubereitung
Kräuter-Meersalz
Magic Dust, Würzmischung
Pasta Roma, Gewürzzubereitung
Scharf auf Fleisch, Steakpfeffer für die Mühle, Gewürzzubereitung
Suppengemüse, granuliert
Tomate-Mozzarella, Gewürzzubereitung
Toskanische Bruschetta, Gewürzzubereitung"
Tzatziki-Dip, Gewürzzubereitung

Legende:

* Passover

HGM HGM-keimreduziert

KR keimreduziert

This certification is only valid till April 30, 2024 and is subject to renewal at that time



הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

