

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

484059-01-DE
02.05.2024

בס"ד,
כ"ד ניסן תשפ"ד

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}, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut*, Bohnenkraut^{KR}

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

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

Chillies^{KR} (Pulver), Coriander (Blätter*, Saat^{KR}), Cumin^{KR}

Dill (Kraut*, Saat^{KR}, Spitzen*)

Fenchel^{KR}

Estragonblätter*

Ingwer*/HGM

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

Kümmel*, Kümmel*/HGM, Kurkumawurzel^{KR} (Granulat/Pulver)

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),

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

Pastinake* (Granulat), Petersilie*, Pfeffer (grün^{KR}/schwarz^{KR}/weiß^{KR}/grün*), Piment*/HGM,
Pinienkerne*, Pistazien*
"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius*, Rosmarin^{KR}, Röstzwiebeln
Safran*, Salbei^{KR}, Schnittlauch*, Schwarzkümmel*/HGM, Sellerie (Knolle*/Saat^{KR}), Senfsaat
(gelb/braun), Sesamsaat* (geschält), Sternanis*, Sternanis*/HGM, Szechuanpfeffer*
Thymian^{KR}, Tomaten (Flocken*/Granulat*(Chips)
Vanille (Schoten/Pulver), Voatsiperifery Urwaldpfeffer*
Wacholderbeeren*
Zimt*, Zimt PREMIUM*/HGM, Zitronenschalen*,
Zwiebeln* (gekibbelt/Granulat/Pulver)

Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen/Würzmischungen konventionell

African Barbecue, Gewürzzubereitung
Aglio 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 "Hot & Fruity Chicken Spice", Gewürzzubereitung
Barbecue "Kräuter" Rub, Kräutersalz
Barbecue "Louisiana" Rub, Gewürzsalz
Barbecue "Sweet Sour Smoke" Rub, Würzmischung
Barbecue "Turkish Spice", Würzmischung
Barbecue Spice, gemahlen, Gewürzmischung
Berbere, Gewürzzubereitung
Bolognese, Gewürzzubereitung
Bratfisch, Gewürzsalz
Brathendl, 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, Gewürzzubereitung
Bruschetta "toskanisch", Gewürzzubereitung
Bunter Pfeffer mit "Rosa Pfeffer", Gewürzmischung

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

Bunter Pfeffer, geschrotet, Gewürzzubereitung
Café de Paris, Gewürzzubereitung
Chili con Carne, Gewürzmischung
Chili-Pulver Typ californisch, Gewürzzubereitung
Chimichurri, Gewürzzubereitung
China, Gewürzzubereitung, mit Glutamat
China, Gewürzzubereitung, ohne Zusatzstoff Glutamat
China Wok, Gewürzzubereitung
Coleslaw, Würzmischung
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
Curry-Pulver, Typ MADRAS
Curry-Pulver, Typ POONA
Curry-Pulver, Typ SÜSS
Curry-Pulver, Typ THAILAND
Currywurst "crunch", Gewürzzubereitung
Döner, Gewürzzubereitung
Einlege Gewürzmischung mit Chillies und Dillkraut
Gabelbissen, grob, Gewürzzubereitung
Garam Masala, Gewürzmischung
Gewürzter Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung
Ginger Shot, Gewürzzubereitung
Glühwein, Gewürzzubereitung
Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung
Grill Feuerkräuter, Gewürzmischung
Grill, Gewürzsalz
Grillbutter "pikant", Gewürzzubereitung
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

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

Kartoffelsalat, Würzmischung
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
Nudelsalat, Gewürzzubereitung
Orangen-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Oatmeal, Würzmischung
— Paella, griesig, Gewürzzubereitung
Pariser Pfeffer, grob Gewürzzubereitung
Pesto Bärlauch, Gewürzzubereitung
Pesto Calabrese, Gewürzzubereitung
Pesto Peperoncino, Gewürzzubereitung
Pizza-Kräuter, Gewürzmischung
Pizza-Topping, Gewürzzubereitung
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
Rührei "Eggcellent", 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

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

Steak-Pfeffer "Hot-Sweet-Brasil", Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Kräutersteak", Gewürzzubereitung
Stollen mit Cardamom und Vanille, Gewürzzubereitung
Suppen-Gewürz, Suppengrün, grob
Suppen-Würzmischung
Sweet Onion Dip, Gewürzzubereitung
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
ZZZumba Gewürzzubereitung

Spezial-Artikel

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

Salze

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

BIO Gewürze - DE-ÖKO-001

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

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

Anis^{KR}

Basilikum^{KR}, Bockshornkleesaat^{KR}, Bohnenkraut^{KR}

Canehl (Ceylon)^{KR}, Cardamom* (Schoten/Pulver^{HGM}), Cassia*/^{HGM}, Chillies^{KR}, Coriander*/^{HGM}, Cumin^{KR}
Fenchel*/^{HGM}

Ingwer^{KR}

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*, Sellerie* (Knolle), Senfsaat (gelb/braun), Sternanis*

Thymian*, Tomaten (Chips), Tomaten* (Flocken/Granulat/Pulver),

Vanille (Schoten/Pulver)

Zimt*, Zimt*/^{HGM}, Zitronenschalen*, Zwiebeln* (Granulat/Pulver)

BIO Spezial-Artikel - DE-ÖKO-001

Roh-Rohrzucker

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

Alleskönner, grob für die Mühle, Gewürzsalz

Barbecue "Hot & Fruity Chicken Spice"

Barbecue "Texas" Rub, Gewürzzubereitung

Barbecue Spice Rub, Gewürzzubereitung

Bolognese, 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

Garam Masala, Gewürzmischung

Ginger Shot, Gewürzzubereitung

Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung

Guacamole, Gewürzzubereitung

Hähnchenwürzer, gemahlen, Gewürzzubereitung

Harissa, Gewürzzubereitung

Italienische Kräuter, Gewürzmischung

Knobi-Aioli, 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

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 May 31, 2025 and is subject to renewal at that time

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

