

## 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

# 281019-1-NPO

01.02.2021

בס"ד,

י"ט שבט תשפ"א

# 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**

Basilikum, Beifuß, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut keimreduziert  
Cayenne, Chillies, Coriander, Cumin  
Dillsaat  
Fenchel  
Ingwer keimreduziert  
Kümmel, Kurkumawurzel  
Liebstockwurzel keimreduziert, Lorbeerblätter  
Macis, Majoran, Minze, Muskatnuss keimreduziert  
Orangenschalen keimreduziert, Oregano keimreduziert  
Paprika (Pulver), Pfeffer (grün) keimreduziert  
Röstzwiebeln, Rosmarin  
Salbei, Sellerie (Saat), Senfsaat (gelb/braun)  
Thymian, Tomaten (Chips)  
Vanilleschoten

### **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,

**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 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  
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, Hummus Gewürzzubereitung  
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 A LA Calabrese Gewürzzubereitung, Pesto Peperoncino-Gewürzzubereitung, Pizza-Kräuter Gewürzmischung, Pommes-Gewürzsalz Spezial ohne Glutamat, PrimaVera Frühlings-Dip Gewürzzubereitung, Punsch-Gewürz "GLÖGG"  
Rauch-Salz SMOKY, Raz-el-Hanout Gewürzzubereitung, Raz-el-Hanout-Couscous-Gewürz, Reis-Gewürzzubereitung  
Salat-Kräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürzzubereitung, Schawarma-Gewürzzubereitung, Sellerie-Salz, 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, Tropical Island Würzmischung, 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, Natron, Pottasche, Zitronensäure

## 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

### Salze

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

### Gewürze

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

#### **BIODE-ÖKO-001**

Basilikum, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut keimreduziert  
Chillies, Coriander, Cumin  
Fenchel  
Ingwer  
Kurkuma  
Majoran keimreduziert, Muskatnuss  
Oregano keimreduziert  
Paprika (Pulver), Pfeffer (schwarz/weiß/grün), Piment  
Roh-Rohrzucker, Rosmarin  
Senfsaat (gelb/braun)  
Thymian, Tomaten (Chips)  
Vanille-Schoten

### **Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen** **BIODE-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

## 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

### Spices

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

#### conventional

basil, bay leaves  
caraway, cayenne, celery (seeds), chilies, coriander, cumin  
dill seeds  
fennel seeds, fenugreek seed, fried onions  
ginger steam-treated  
lovageroot steam-treated  
mace, marjoram, mint, mugwort, mustard seed (yellow/brown)  
nutmeg steam-treated  
orange peels steam-treated, oregano steam-treated  
paprika (powder), pepper (green) steam-treated  
rosemary  
sage, savory steam-treated  
thyme, tomato (chips), turmeric root  
vanilla pods

### 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, 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, Hummus  
seasoning mix  
Italian herbs mix

## 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

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,  
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 A LA Calabrese  
seasoning 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, Soup spice 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  
Taco seasoning mix, Tandoori-Masala seasoning mix, Tapas-Salsa Dip seasoning mix, Tomatoes  
seasoning mix, TROPICAL ISLAND 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

### Salts

Danish premium beechsmokesalt  
Hawaiian Black lava salt  
Pakistani Crystal salt (various sizes)  
Sea salt (various sizes)  
Sunflakes

### Spices

whole, ground, cut, rubbed, crushed, broken  
original, HGM-TOP-cleaned, sifted  
**organicDE-ÖKO-001**  
allspice  
basil

**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

chilies, coriander, cumin  
fennel seeds, fenugreek seed  
ginger  
mustard seed (yellow/brown)  
nutmeg  
oregano  
paprika (powder), pepper (black/white/green)  
rosemary, raw cane sugar  
savory steam-treated  
thyme, tomato (chips), turmeric root  
vanilla pods

**Seasoning mixes / seasoning salt mixes  
organicDE-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 February 28, 2022 and is subject to renewal at that time



**הרב דב לוי ברזילי**  
**Rabbi Dov-Levy Barsilay**



### 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

# 281019-1PO  
01.02.2021

בס"ד,  
י"ט שבט תשפ"א

## 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)**, including Passover:

### Gewürze

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

### konventionell

Anis

Bärlauch, Bohnenkraut

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

Dillkraut, Dillspitzen

Estragon – Blätter

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

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

Muskatnuss

Nelken

Orangenschalen, Oregano

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

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius

Safran, Schnittlauch, Sellerie (Blätter/Knolle),

Sesamsaat (geschält/schwarz), Sternanis, Szechuanpfeffer

Tomaten (Flocken/Granulat)

Voatsiperifery Urwaldpfeffer

Wacholderbeeren

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

**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

**Spezial-Artikel**

Hirschhornsalz, Roh-Rohrzucker, Rotholz-Pulver

**Salze**

Steinsalz (verschiedene Korngrößen)

**Gewürze**

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

**BIODE-ÖKO-001**

Anis  
Bohnenkraut  
Canehl, Cardamom, Cassia  
Dillspitzen  
Karotten (Granulat), Knoblauch (Granulat/Pulver), Kubebenpfeffer, Kümmel  
Lavendelblüten, Lavandinblüten  
Majoran  
Nelken  
Oregano  
Paprika (Granulat), Petersilie  
"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius  
Schnittlauchflocken, Senfsaat (gelb/braun), Sternanis  
Tomaten (Flocken/Granulat)  
Zimt, Zitronenschalen, Zwiebeln (Granulat/Pulver)

**Spices**

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

**conventional**

"Pink Pepper"/Schinus Terebinthifolius  
allspice, anise  
bear's garlic, bitter orange peels, black cumin/Nigella sativa  
canella (Ceylon/Madagascar), cardamom, cardamom-seeds, carrot (cubes/granulates), cassia, celery  
(leaves/root), chervil, chives, cinnamon, cloves, coriander leaves, cubeb pepper  
dill, dill tips  
garlic, ginger  
juniper berries  
lavender blossom (Lavandin), leek, lemon peels, lovage (leaves/root)  
nutmeg  
onions (kibbled/granulates/powder), orange peels, oregano  
paprika (flakes/granulates), parsley, parsnip (cubes/granulates/powder), pepper (black/white/green),  
pine nuts, pistachios  
saffron, savory, sesame seeds (peeled/black), sichuan pepper, star anise  
tarragon – leaves, tomato (flakes/granulates)  
voatsiperifery (piper borbonense)





**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

**Special products**

Raw cane sugar, Red Wood Powder, Sal volatile

**Salts**

Rocksalt (various sizes)

**Spices**

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

**organicDE-ÖKO-001**

"Pink Pepper"/Schinus Terebinthifolius

anise

canella, caraway, cardamom, carrot (granulates), cassia, chives, cinnamon, cloves

dill tips

garlic (granulate/powder)

lavender blossom / Lavandin blossom, lemon peels

marjoram, mustard seed (yellow/brown)

onions(granulate/powder), oregano

paprika (granulate), parsley

savory, star anise

tomato (flakes/granulate)

This certification is only valid till February 28, 2022 and is subject to renewal at that time

**הרב דב לוי ברזילי**

**Rabbi Dov-Levy Barsilay**

