

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

282031-1PO

06.03.2022

בס"ד,

ג' אד"ב תשפ"ב

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, Lauch/Porree, Liebstock (Blätter/Wurzel)

Muskatnuss (ganz/Pulver PREMIUM keimreduziert)

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, **Schwarzkümmel**, 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

Majoran

Nelken

Oregano

Paprika (Granulat), Petersilie

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius

Schnittlauchflocken, 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, leek, lemon peels, lovage (leaves/root)

nutmeg (whole/powder PREMIUM steam-treated)

onions (kibbled/granulates/powder), orange peels, oregano

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

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)

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, 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 March 31, 2023 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

282031-1-NPO

06.03.2022

בס"ד,

ג' אד"ב תשפ"ב

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 (Saat), Cumin
Dillsaat
Fenchel
Ingwer keimreduziert
Kümmel, Kurkumawurzel
Liebstockwurzel keimreduziert, Lorbeerblätter
Macis, Majoran, Minze, Muskatnuss keimreduziert
Orangenschalen keimreduziert, Oregano keimreduziert
Paprika (Pulver), Paprika SMOKED, 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 BURN ON FIRE
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,

KOSHER Supervision & CertificationHolsteiner 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

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 Zusatzstoff 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
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, Hähnchen-Grill Gewürzzubereitung, Harissa-Gewürzzubereitung, Herbes de Provence Gewürzzubereitung, Honigkuchen-/Pfefferkuchen-Gewürz, Hummus Gewürzzubereitung
Italian Dressing Würzmischung, Italienische Kräutermischung
Käse- und Quark-Gewürzzubereitung, Knoblauch-Pfeffer-Gewürzzubereitung, Knoblauch-Salz, Kochfisch-Gewürz, Kräuterbutter-Gewürzzubereitung classic, Kräuterhering-Gewürz, Kräuter-Salz, Kräuter-Steak Gewürzzubereitung
Lamm-Gewürzzubereitung mit Kräutern, Lebkuchen Gewürz „Sonderklasse“
Magic Barbecue Spice Mix, Magic Chicken Spice Mix, Magic Spice Mix, Makrelen-Pfeffer Gewürzmischung, Mediterraner Veggie Mix Gewürzsalz, 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, 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, Smoky Dutch Oven Gewürzzubereitung, Spekulativus-Gewürz, Sour Cream- Würzmischung, 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, Zitronensalz mit Kurkuma, ZZZumba 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

Spezial-Artikel

Dextrose, Glutamat, Natron, Pottasche, Zitronensäure

Salze

Dänisches PREMIUM Buchenrauchsatz
Hawaiianisches Black Lava Salz
Meersalz (verschiedene Korngrößen)
Sonnenflocken aus Meersalz
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), Paprika SMOKED, 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, BUTCHERS
HACK 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

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

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), paprika SMOKED, 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 BURN ON FIRE RUB seasoning mix, Barbecue Dallas Chili-Rub seasoning mix, Barbecue herbal-Rub herb 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 additive 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 seasoning mix classic, Herbal Herring spice mix, Herbal seasoning salt, Herbal Steak seasoning mix, Herbs de Provence, Honey cake-/ Gingerbread spice mix, Hummus seasoning mix
Italian Dressing seasoning mix, Italian herbs mix
Kebab seasoning mix „DÖNER“
Lamb seasoning mix, Lemon-Pepper, Lemonsalt with turmeric
Mackerel-Pepper spice mix, Mediterranean Veggie Mix seasoning salt, Magic Barbecue Spice Mix, Magic Chicken Spice Mix seasoning mix, Magic Spice Mix seasoning mix, Meat Loaf seasoning mix, Meat Tenderizer seasoning mix, Mexico-Mix seasoning mix, Mozzarella-Tomatoes seasoning mix, Mulled-wine spice mix

Nasi-Goreng seasoning mix
Orange-Pepper seasoning 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

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 Dutch Oven seasoning mix, SMOKY smoke salt, Soup spice mix, Sour Cream 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 from sea salt

Spices

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

organicDE-ÖKO-001

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



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

**Seasoning mixes / seasoning salt mixes
organicDE-ÖKO-001**

ALL-ROUND seasoning salt for grinders
BARBECUE SPICE-RUB spice mix, BARBECUE TEXAS-RUB seasoning mix, Butchers ground meat 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 March 31, 2023 and is subject to renewal at that time

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

