

HELA

PROFI - EDITION



UNSERE BESTEN „ALLROUNDER“
SUPPEN - SAUCEN - BOUILLONS

„HELA GEWÜRZ-KETCHUP IN ALLER MUNDE UND IN FAST ALLEN DEUTSCHEN HAUSHALTEN VERTRETEN.“

Unser Gewürz-Ketchup Curry ist Kult und feierte 2023 seinen 60. Geburtstag.

Doch längst wissen noch nicht alle, dass HELA seinen Kunden viel mehr als den allseits bekannten Ketchup bieten kann:

Hochwertige Kräuter- und Gewürzmischungen, fruchtige und naturbelassene Essige und Balsamicos oder unser convenientes Sortiment der Suppen, Saucen und Bouillons haben längst ihren Platz in der Hotellerie, der Gastronomie, im Catering und in der Betriebsgastronomie oder dem Carebereich gefunden.

Speisekarten mit Anspruch

Dass eine Speisekarte in Zeiten zunehmender Ansprüche die Visitenkarte eines jeden gastronomischen Betriebes darstellt, ist heutzutage kein Geheimnis mehr. Jedoch wird neben den individuellen Kundenbedürfnissen auch der Gesundheitsaspekt immer wichtiger und findet in der Öffentlichkeit mehr und mehr Beachtung: Gemäß einer Studie des Robert Koch Instituts aus dem Jahr 2013 hat die Häufigkeit der allergischen Erkrankungen (zu denen auch Nahrungsmittelallergien gezählt werden) seit den 1970er Jahren stark zugenommen.* Als Verursacher werden hier an erster Stelle die künstlichen Zusatzstoffe (beispielsweise Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker) sowie die Gruppe der Allergene genannt. Beide stehen im Fokus, Lebensmittel-Allergien bzw. -Intoleranzen zu begünstigen – oder sogar solche Erkrankungen auszulösen. Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV – 2014 ersetzt durch die EU-weit geltende LMIV) regelte zum ersten Mal gesetzlich in Deutschland, wie Lebensmittel auf der Packung ausgezeichnet werden müssen. Da die Deklarationspflicht allgemein für alle gilt, die Lebensmittel in Umlauf bringen, können die Hinweise auf unseren HELA Verpackungen Sie bei der Gestaltung der Menükarten und den notwendigen Kennzeichnungen unterstützen.

Wir von HELA haben schon frühzeitig erkannt, dass ein authentischer, gesunder Geschmack und

eine einfache Handhabung einen entscheidenden Erfolgsfaktor im täglichen Geschäft in der Profiküche darstellen.

Vielfältig und höchste Qualität

Für die Produktion unserer vielfältigen Rezepturen akzeptieren wir ausschließlich Zutaten von höchster und beständiger Qualität. Mit unseren national und international ansässigen Lieferanten pflegen wir langjährige Partnerschaften; deshalb vertrauen wir darauf, Ihnen stets die bestmögliche Grundlage für Ihren Erfolg bieten zu können.

Mit Hilfe unserer Produktexperten haben wir nun sämtliche Rezepturen aus dem Bereich der HELA Suppen, Saucen, Bouillons von unnötigen Zusätzen befreit. Getreu dem Motto „es bleibt das Gute“ setzen wir in unseren Produkten nur noch Zutaten ein, die wirklich benötigt werden. Gemüse, ausgewählte Kräuter und Gewürze wie Rosmarin, Thymian, Kurkuma. Tierische Proteine werden mittels modernster Technik schonend getrocknet bzw. gegart und anschließend verarbeitet. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass das volle Aroma in den einzelnen Komponenten bewahrt wird. Egal für welches Produkt Sie sich entscheiden: Jedes bietet mit seinem vollen Geschmackskörper die perfekte Grundlage für Ihre Gerichte.

Keine unnötigen Zusatzstoffe

Auf den Einsatz unnötiger Hefen, Palmfette, Geschmacksverstärker oder anderer deklarationspflichtiger Zusatzstoffe haben wir dabei verzichtet, so dass für Sie und Ihre Gäste nur noch eines bleibt: Purer und unverfälschter Geschmack.

**Jetzt alle Produkte kennenlernen auf:
www.hela.eu**

*Quelle: RKI - https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Themen/Chronische_Erkrankungen/Allergien/Allergien_node.html

DIE PERFEKTE GRUNDLAGE

HELA Bratensaft (Art.-Nr. 782043)
an Krustenbraten mit Wurzelgemüse
und Serviettenknödel

Tipp zum Abschmecken:
HELA Lorbeerblätter aus dem Premium-
dosen-Sortiment (Art.-Nr. 310054)

DIE GUTE SEELE IM GERICHT

HELA Bratenjus Gourmet (Art.-Nr. 782040)
an Lammkarree mit Couscous



Orientalischer Extra-Clou fürs Lamm:
Verfeinern mit HELA Ras el Hanout
(Art.-Nr. 193422)

„SUPPEN, SAUCEN, BOUILLONS MIT GANZ VIEL OHNE, ABER MIT QUALITÄT UND VIELEN PRODUKTVORTEILEN.“

Ein gut abgestimmter Baukasten für Ihre Arbeit in der Küche.

Wir haben mit dem neuen HELA Convenience-Sortiment die verlässliche Grundlage, die Profis in ihrer Küche brauchen. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihnen mit dem neuen HELA Sortiment Suppen,

Saucen, Bouillons erstklassige Produkteigenschaften und hervorragenden Geschmack zu bieten – unverfälscht und ohne Zusatzstoffe. **Kurzum: Auf Qualität haben wir nicht verzichtet, aber auf Folgendes:**



Rezeptur enthält weder als Zutat zugesetzten Hefeextrakt noch Palmfett.



Rezeptur ist ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die auf Speisekarten ausgelobt werden müssen (nach §5 LMZDV). Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Rezeptur ist ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die auf Speisekarten ausgelobt werden müssen (nach §5 LMZDV).



Vegane Rezeptur.



Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine produktionsbedingte Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.



Rezeptur enthält keine laktosehaltigen Zutaten. Eine produktionsbedingte Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.



EINFACH NORDISCH

Nordische Fischbouillabaisse mit
HELA Fischbouillon (Art.-Nr. 782045)
mit Safran und Sauce Rouille





Einfach upgraden:
Die Bouillabaisse mit HELA Mistura de Tomato
Seafood (Art.-Nr. 163888) verfeinern

„HELA GEMÜSEBOUILLON – EIN PRAXISBEISPIEL“

Unsere Ramenrezeptur ist eine asiatische Geschmacksexplosion.

Die **HELA Gemüsebouillon** nach neuer Rezeptur ist vielseitig einsetzbar, zum Beispiel ist sie die perfekte, feine Grundlage für eine köstliche, kräftige Ramen. Unsere Ramenrezeptur besticht mit einem vielschichtigen Aroma durch frische Limetten und Zitro-

nengras; im Abgang betonen Koriander, Chili und Ingwer die besondere Würzigkeit; optisch sind die Lotuswurzeln ein Hingucker und geben eine spezielle blumige Suppennote; Seidentofu und Ramennudeln sorgen perfekt für das beliebte, weiche Mundgefühl.

Ramen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

30 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Stange Zitronengras
1 Limette, unbehandelt
2 Eier, Größe M
2 Pak Choi
1/2 Rote Chilischote
1 Stange Frühlingslauch
2 Zweige Thai Basilikum
3 Zweige Koriander
15 g HELA Gemüsebouillon (Art.-Nr. 782034)
80 g Kleine Shiitakepilze
100 g Lotuswurzeln in Scheiben (TK aus dem Asiamarkt)
1-2 EL Sojasauce zum Abschmecken
200 g Ramennudeln
80 g Sojasprossen
400 g Seidentofu in grobe Würfel geschnitten
3 EL Röstzwiebeln

Zubereitung:

1. Ingwer und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras in feine Ringe schneiden. Halbe Limette in dünne Scheiben schneiden und den Saft der restlichen Limette auspressen.

2. Eier ca. 6-7 Minuten kochen, pellen und beiseite legen. Pak Choi waschen und klein schneiden. Chili in Ringe schneiden. Frühlingslauch vom Wurzelansatz befreien, waschen und in Ringe schneiden. Kräuter von den Stängeln zupfen. Korianderstängel klein schneiden.

3. Nun 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und die HELA Gemüsebouillon einrühren. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, Korianderstängel, Shiitake und Lotus zugeben. Alles bei niedriger Hitze ca. 5-8 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe mit Sojasauce und dem Limettensaft abschmecken.

4. Parallel die Ramennudeln nach Packungsanweisung kochen, danach abgießen und in den vorbereiteten Servierschalen anrichten. Pak Choi und Sprossen im Salzwasser blanchieren und zusammen mit den Limettenscheiben und den Tofuwürfeln ebenfalls anrichten.

5. Alles mit Frühlingslauch, Chili und den Kräutern bestreuen und mit dem heißen Fond und den darin enthaltenen Lotuswurzeln und Shiitakepilzen übergießen. Die Eier halbieren, in der Suppe anrichten und alles mit Röstzwiebeln bestreuen.

Tipp:

Wer mag, kann zusätzlich noch vegetarisch gefüllte Wan Tan als Einlage verwenden.

GENIESSEN & WOHLFÜHLEN

HELA Gemüsebouillon (Art.-Nr. 782034)
in einer asiatischen Ramen Bowl





TRADITIONELL VERFEINERT

Poularde im Dutch Oven mit Gemüse und
HELA Geflügeljus (Art.-Nr. 782033)

Auf den Pfeffer kommt es an:
die besondere Würznote mit Chamkar
Schwarzer Kampot Pfeffer
(Art.-Nr. 333111)



SORTIMENT - BOUILLONS, SUPPEN

BOUILLONS

   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782045 FISCHBOUILLON 4 kg Eimer, 20 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Nein Ja Ja Nein Ja
    	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782035 GEMÜSEBOUILLON 800 g Eimer, 22 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Ja Ja
    	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782034 GEMÜSEBOUILLON 12 kg Eimer, 22 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Ja Ja
   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782038 HÜHNERBOUILLON 10 kg Eimer, 22 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja
   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782037 OCHSENBOUILLON 800 g Eimer, 22 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja
   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782036 OCHSENBOUILLON 12 kg Eimer, 22 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja

SUPPEN

 	Art.-Nummer	160976
	Bezeichnung	CHAMPIGNONCREMESUPPE
Verkaufseinheit, Dosierung		3 kg Beutel, 100 g Pulver auf 1 Liter heißes Wasser
	ohne Allergene	Nein
ohne Hefeextrakte und Palmfett		Ja
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV)		Ja
Vegan		Nein
ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten		Nein
 	Art.-Nummer	782047
	Bezeichnung	SPARGELCREMESUPPE
Verkaufseinheit, Dosierung		3 kg Eimer, 100 g Pulver auf 1 l warmes Wasser oder Spargelfond
	ohne Allergene	Nein
ohne Hefeextrakte und Palmfett		Ja
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV)		Ja
Vegan		Nein
ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten		Nein
    	Art.-Nummer	167844
	Bezeichnung	TOMATENCREMESUPPE
Verkaufseinheit, Dosierung		3 kg Beutel, 130 g Pulver auf 1 Liter heißes Wasser
	ohne Allergene	Ja
ohne Hefeextrakte und Palmfett		Ja
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV)		Ja
Vegan		Ja
ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten		Ja

 Ohne Hefeextrakt und Palmfett.
  Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
  Vegan.
  Glutenfrei.
  Laktosefrei.
  Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).



SORTIMENT - SAUCEN, JUS

SAUCEN

   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782043 BRATENSAFT 8 kg Eimer, 100 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja
   	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782044 DEMI GLACE 7 kg Eimer, 150 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja
    	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782046 HELLE SAUCE 9 kg Eimer, 220 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Ja Ja
 	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	167845 SAUCE HOLLANDAISE 3 kg Beutel, 130 g Pulver auf 1,2 l Material Nein Ja Ja Nein Nein
 	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	165008 RAHMSAUCE 10 kg Eimer, 100 g Pulver auf 1 l heißes Wasser Nein Ja Ja Nein Nein

SAUCENBINDER

    	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782015 ROUX DUNKEL 7 kg Eimer, 90 g Produkt auf 1 l Flüssigkeit; für Saucen 90-100 g/l Ja Ja Ja Ja Ja
    	Art.-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782014 ROUX HELL 7 kg Eimer, 80 g Produkt auf 1 l Flüssigkeit, für Saucen 80-90 g/l Ja Ja Ja Ja Ja

 Ohne Hefeextrakt und Palmfett.
  Ohne Hefeextrakt.
  Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
  Vegan.
  Glutenfrei.
  Laktosefrei.
  Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).

   	Art-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782039 (1 KG EIMER) 782040 (10 KG EIMER) BRATENJUS GOURMET 1 kg Eimer 10 kg Eimer, 100 g Paste auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja
    	Art-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782041 (1 KG EIMER) 782042 (10 KG EIMER) JUS ZU BRATEN - VEGAN - 1 kg Eimer 10 kg Eimer, 100 g Paste auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Ja Ja
   	Art-Nummer Bezeichnung Verkaufseinheit, Dosierung ohne Allergene ohne Hefeextrakte und Palmfett ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV) Vegan ohne glutenhaltige und laktosehaltige Zutaten	782033 GEFLÜGELJUS ZU ENTE, GANS, GEFLÜGEL, WILDGEFLÜGEL 1 kg Eimer, 100 g Paste auf 1 l heißes Wasser Ja Ja Ja Nein Ja

 Ohne Hefeextrakt und Palmfett.
  Ohne Hefeextrakt.
  Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
  Vegan.
  Glutenfrei.
  Laktosefrei.
  Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).

Sie brauchen noch etwas als letzten Kniff für die Würze oder die exklusive Note für Ihr Gericht? Dann haben wir aus dem Premiumdosen- oder Chamkar-Gewürzsortiment bestimmt das Passende. Oder Sie betonen mit den naturbelassenen THEO Essigen und Balsamics das Besondere Ihrer Profi-Küche.

Wir beraten Sie gerne.





SCHNELL & EINFACH MIT HELA

Konfierte Tomaten an Selleriepüree mit
HELA Jus zu Braten - Vegan - (Art.-Nr. 782042)
mit gebratenen Pilzen und Brokkoli



Eine Extraklasse für Salat / Wildkräutersalat:
THEO Balesam Himbeere (Art.-Nr. 761360)



Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH
Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg, Germany, Tel.: +49(0)4102 496-0,
Fax: + 49(0)4102 496-454, E-Mail: infoservice@hela.eu, www.hela.eu