

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

KoCert-No.: 177156-1

בס"ד,
כ"ו כסלו תשע"ח
14.12.2017

Kosher Certification

הנני מאשר בזה אחרי בדיקה יסודית של הרכיבים והיצור כי התבלינים למיניהם המשוקים ע"י חברת

Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH

אשר בעיר המבורג בגרמני-ה והמפורטים בחלק הלועזי של התעודה אינם מכילים ואינם באים במגע עם שום חומרים בלתי כשרים ואין בהם שום חשש תערובות אסור כלל גם מפאת המכשירים והארזות.

לפיכך כשרים (פרווה) הנ"ל פרט לימי הפסח.

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

Bärlauch, Basilikum, Beifuß, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut

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

Coriander-Blätter, Cumin

Dillkraut, Dillsaat, Dillspitzen

Estragon – Blätter

Fenchel

Ingwer

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

Kubebenpfeffer, Kurkumawurzel

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

Macis, Majoran, Minze, Muskatnuss

Nelken

Orangenschalen, Oregano

Paprika (Flocken/Granulat/Pulver), Petersilie, Pfeffer (schwarz/weiß/grün), Piment, Pinienkerne,

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

Pistazien, Pomeranzenschalen
"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius, Röstzwiebeln, Rosmarin
Safran, Salbei, Schnittlauch, Schwarzkümmel, Sellerie (Blätter/Knolle/Saat),
Senfsaat (gelb/braun), Sesamsaat (geschält/schwarz), Sternanis
Thymian, Tomaten (Flocken/Granulat/Chips)
Vanilleschoten
Wacholderbeeren
Zitronenschalen, Zwiebeln (gekibbelt/Granulat/Pulver), Zimt

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, Braunkuchen-Gewürz, Brot-Gewürz "Pikant", Brot-Gewürz "II", Brot-Gewürz "Rustikal", Bruschetta-Gewürzzubereitung, Bunter 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 BESTE Qualität, Curry-Pulver Typ ENGLISCH, Curry-Pulver Type GOA, Curry-Pulver Type INDISCH, Curry-Pulver Type JAVA, Curry-Pulver Type MADRAS, Curry-Pulver Type SÜSS, Curry-Pulver Type THAILAND, Curry-Mischung grob, Curry-Pulver DIANA, Curry-Pulver POONA
Döner- Gewürzzubereitung
Einlege-Gewürz mit Chillies und Dillkraut
Fisch-Grill-Gewürzzubereitung, Fünf-Gewürz chinesische Art
Gabelbissen Gewürzzubereitung, Garam-Masala Gewürzzubereitung, Gaucho Steak – Gewürzzubereitung, Gewürzter Pfeffer Gewürzzubereitung, Glühwein-Gewürz, Grill-Butter-Gewürzzubereitung, Grill-Gewürz (Barbecue-Spice), Grill-Gewürzsalz, Grill-Feuerkräuter Gewürzmischung, Gulasch-Gewürz, Gyros-Gewürzzubereitung
Hackbraten-Gewürzzubereitung, Hackbraten-Gewürzzubereitung ohne Glutamat, Hähnchen-Grill Gewürzzubereitung, Harissa- Gewürzzubereitung, Herbs de Provence Gewürzzubereitung, Honigkuchen-Gewürz
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“
Makrelen-Pfeffer Gewürzmischung, Mexikanisches-Fleisch-Gewürz, Mexiko-Mix-Gewürzzubereitung, Mozzarella-Tomate-Gewürzzubereitung
Nasi-Goreng-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

Paella-Gewürzzubereitung, Pariser Pfeffer-Gewürzzubereitung, Pesto Peperoncino-Gewürzzubereitung, Pfefferkuchen-Gewürz, Pizza-Kräuter Gewürzmischung, Pommes-Gewürzsalz Spezial ohne Glutamat, PrimaVera Frühlings-Dip Gewürzzubereitung, Printen-Gewürz, Punsch-Gewürz "GLÖGG"
Rauch-Salz SMOKY, Raz-el-Hanout Gewürzzubereitung, Raz-el-Hanout-Couscous-Gewürz, Reis-Gewürzzubereitung
Salat-Kräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürzzubereitung, Schaschlik-Gewürz, Schawarma-Gewürzzubereitung, Sellerie-Salz, Soljanka- Gewürzzubereitung, Spaghetti-Gewürzzubereitung,
Spekulatius-Gewürz, Spieß- und Grillbraten-Gewürzzubereitung, Spicy-Waikiki, Steak-Gewürzzubereitung, Steak-Pfeffer Hot Sweet Brasil Gewürzzubereitung, Stollen-Gewürz, Suppen-Gewürz
Taco-Gewürzzubereitung, Tandoori-Masala-Gewürzzubereitung, Tomaten-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Toskanische Bruschetta Gewürzzubereitung, Tschubritza-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Tzatziki-Gewürzzubereitung mit 25% Salz, Tatziki-Dip Gewürzzubereitung
UniAroma "Spezial" Würzmischung
Vanille-Zucker
Wild-Gewürz
Zitronen-Pfeffer Gewürzzubereitung, ZZZumba Gewürzzubereitung

Spezial-Artikel

Dextrose, Glutamat, Hirschhornsalz, Natron, Pottasche, Roh-Rohrzucker, Rotholz-Pulver, Zitronensäure

Salze

Dänisches PREMIUM Buchenrauchsatz, Hawaiianisches Black Lava Salz, Sonnenflocken Fleur de Sel, Meersalz (verschiedene Korngrößen), Pyramiden Salzflöcken, Steinsalz (verschiedene Korngrößen)

Gewürze

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

BIO DE-ÖKO-001

Anis
Basilikum, Bockshornkleesaat, Bohnenkraut
Canehl (Madagaskar), Cardamom, Cassia, Chillies, Coriander, Cumin
Dillspitzen
Fenchel
Ingwer
Knoblauch (Granulat/Pulver), Kubebenpfeffer, Kümmel, Kurkuma
Lavendelblüten (Lavandin)
Majoran, Muskatnuss
Nelken

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

Oregano
Paprika (Granulat/Pulver), Petersilie, Pfeffer (schwarz/weiß), Piment
Roh-Rohrzucker, Rosmarin
Schnittlauchflocken, Senfsaat (gelb/braun), Sternanis
Thymian, Tomaten (Flocken/Granulat/Chips)
Vanille-Schoten
Zimt, Zitronenschalen, Zwiebeln (Granulat/Pulver)

Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen

BIO DE-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

Spices

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

conventional

"Pink Pepper"

allspice, anise

basil, bayleaves, bear's garlic, bitter orange peels, black cumin/Nigella sativa

canella (Ceylon/Madagascar), caraway, cardamom, cardamom-seeds, carrot (cubes/granulates),

cassia, cayenne, celery (leaves/root/seeds), chervil, chilies, chives, cinnamon, cloves, coriander

leaves, coriander, cubeb pepper, cumin

dill, dill seeds, dill tips

fennel seeds, fenugreek seed, fried onions

garlic, ginger

juniper berries

lavender blossom (Lavandin), leek, lemon peels, lovage (leaves/root)

mace, marjoram, mint, mugwort, mustard seed (yellow/brown)

nutmeg

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

paprika (flakes/granulate/powder), parsley, pepper (black/white/green), pine nuts, pistachios

rosemary

saffron, sage, savory, sesame seeds (peeled/black), star anise

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

tarragon – leaves, thyme, tomato (flakes/granulates/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 ENGLISH type, Curry powder Type GOA, Curry powder INDIAN type, Curry powder MADRAS type, Curry powder SWEET type, Curry Powder THAILAND type, Curry Mix, Curry powder DIANA „FINEST“, Curry powder POONA, Curd and cheese seasoning mix
Fish grill seasoning mix, Fish spice mix, Five Spices spice mix, French-Fries seasoning salt „SPECIAL“, Fried fish seasoning salt, Fried herring spice mix, Fried Potatoes seasoning mix, Fried Potatoes seasoning salt „SPECIAL“, Fruit loaf spice mix
Gabelbissen (fish) seasoning mix, Garam-Masala, Garlic pepper, Garlic seasoning salt, Gaucho Steak-mix, Gingerbread spice mix, Gingerbread spice mix Special Grade, Glogg spice mix Swedish Type, Goulash spice mix, Grill butter seasoning mix, Grill fire herbs, Grill seasoning salt, Grilled chicken seasoning mix, Gyros seasoning mix
Harissa seasoning mix, Herbal butter spice mix, Herbal Herring spice mix, Herbal seasoning salt, Herbal Steak seasoning mix, Herbs de Provence, Honey cake spice mix
Italian herbs mix
Kebab seasoning mix „DÖNER“
Lamb seasoning mix, Lemon-Pepper
Mackerel-Pepper spice mix, Magic Chicken Spice Mix seasoning mix, Magic Spice Mix seasoning mix, Meat Loaf seasoning mix, Meat Loaf seasoning mix without MSG, Meat Tenderizer seasoning mix, Mexico-Mix seasoning mix, Mexican meat spice mix, Mozzarella-Tomatoes seasoning mix, Mulled-wine spice mix
Nasi-Goreng 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 Peperoncino seasoning mix, Pizza herbs, Preserve spice mix, PrimaVera Spring dip seasoning mix, Printen spice 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, Shashlik spice mix, Shawarma seasoning mix, Sheep cheese seasoning mix, SMOKY smoke salt, Soljanka seasoning mix, Soup spice mix, Spaghetti seasoning mix, Spekulatius spice mix, Spiced pepper, SPICY WAIKIKI-DIP spice mix, Steak-mix seasoning mix, Steak-pepper Hot-Sweet-BRAZIL 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

Taco seasoning mix, Tandoori-Masala seasoning mix, Tomatoes 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

Cane sugar, Citric acid, Dextrose, Glutamate, Natron (baking soda), Potash, Red Wood Powder, Sal volatile

Salts

Danish premium beechsmokesalt, Hawaiian Black lava salt, Pyramidal Saltflakes, Rocksalt (various sizes), Sea salt (various sizes), Sunflakes,

Spices

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

organic DE-ÖKO-001

allspice, anise

basil

canella (Ceylon), caraway, cardamom, cassia, chilies, chives, cinnamon, cloves, coriander, cumin

dill tips

fennel seeds, fenugreek seed

garlic (granulate/powder), ginger

lavender blossom (Lavandin), lemon peels

marjoram, mustard seed (yellow, brown)

nutmeg

onions (granulate/powder), oregano

paprika (granulate/powder), parsley, pepper (black/white)

rosemary

savory, star anise

thyme, tomato (flakes/granulate/chips), turmeric root

vanilla pods

Seasoning mixes / seasoning salt mixes

organic DE-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



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

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, PESTO ROSSO seasoning mix
TUSCAN BRUSCHETTA seasoning mix, TZATZIKI-DIP seasoning mix

This certification is only valid till December 31, 2018 and subject to renewal at that time.

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

