



**KOSHER Supervision & Certification of Germany**

Eichenstrasse 28 • D-20255 Hamburg, Germany

Tel.: +49-40 - 495 475 • Fax: +49-40 - 491 44 21 • Mobile: +49-151 - 15 695 675 • Email: dlb@HKosher.eu

בס"ד,  
כ' טבת תשע"ב  
15.01.2012

## Kosher Certification

הגני מאשר בזה אחרי בדיקה יסודית של הרכיבים והיצור כי התבלינים למיניהם המשווקים 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 והאריזות.

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

This is to certify, that the following spices, distributed by

**Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH** of Hamburg, Germany

are under my Kashruth supervision and are certified **KOSHER (parve)**, excluding Passover:

**Ganze Gewürze (Bio):** Anis, Basilikum, Bohnenkraut, Cardamon, Cassia, Coriander, Cumin, Dillspitzen, Fenchel, Knoblauchflocken, Kubebebenpfeffer, Kümmel, Langer Pfeffer, Lavendel, Majoran, Nelken, Oregano, Petersilie, Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Pfeffer (Rosa), Piment, Rosmarin, Schnittlauchflocken, Senfsaat, Sternanis, Thymian, Vanille-Schoten.

**Gemahlene Gewürze (Bio):** Anis, Cardamon, Cassia, Chillis, Chillis crushed, Coriander, Cumin, Curry-Pulver, Fenchel, Ingwer, Knoblauchgranulat, Knoblauchpulver, Kurkumawurzel, Kümmel, Nelken, Oregano, Paprika, Paprikagranulat rot, Paprikagranulat grün, Piment, Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Senfmehl, Tomatengranulat, Vanille, Zimt, Zwiebelgranulat, Zwiebelpulver, Zwiebeln gekibbelt.

**Ganze Gewürze:** Anis, Bärlauch, Basilikum, Belfuß-Kraut, Bockshornklee-Saat, Bohnenkraut, Canehl, Cardamom, Cassia vera AA, Chillies, Coriander, Coriander-Blätter, Cumin, Dill-Kraut, Dill-Saat, Dill-Spitzen, Estragon-Blätter, Fenchel, Ingwer, Karotten-Würfel, Kerbel, Knoblauch-Flocken, Kümmel, Kurkumawurzel, Lavendelblüten, Lauch/Poree, Liebstockblätter, Lorbeerblätter, Macis-Blüte, Majoran, Minze, Muskatnüsse, Nelken, Oregano, Paprika-Flocken, Pastinaken, Petersilie, Pfeffer (grün), Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Piment, Pinien-Kerne, Pistazien, „Rosa Pfeffer“, Röst-Zwiebeln, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Schwarzkümmel, Sellerie-Saat, Senfsaat (gelb, braun), Sesam-Saat, Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Thymian, Tomaten-Flocken, Wacholderbeeren, Zimtstangen, Zwiebeln.

**KOSHER Supervision & Certification of Germany**

Eichenstrasse 28 • D-20255 Hamburg, Germany

Tel.: +49-40 - 495 475 • Fax: +49-40 - 491 44 21 • Mobile: +49-151 - 15 695 675 • Email: dlb@HKosher.eu

**Gemahlene Gewürze:** Anis, Basilikum, Bockshornklee-Saat, Bohnenkraut, Canehl, Cardamom, Cardamom-Saat, Cassia, Cayenne-Pfeffer, Chillies, Corinader, Cumin, Dill-Saat, Fenchel, Ingwer, Knoblauch-Pulver, Knoblauch-Granulat, Kümmel, Kurkumawurzel, Liebstock-Wurzel, Lorbeerblätter, Macis-Blüte, Majoran, Muskatnuß, Nelken, Orangenschalen, Oregano, Paprika, Pfeffer (grün), Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Piment, Rosmarin, Salbei, Sellerie-Knollen-Pulver, Sellerie-Saat, Senfmehl, Sternanis, Sumach, Szechuan-Pfeffer, Thymian, Tomaten-Granulat, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronenschalen, Zwiebel-Pulver, Zwiebel-Granulat, Curry-Pulver.

**Gewürzmischungen:** African-Barbecue-Gewürzzubereitung, Aglio, "Olio" Peperoncino Gewürz, Anchovis-Gewürz, Apfel-Zitronen-Tee, Arrabiata Gewürzzubereitung, Auflauf-Gewürzzubereitung, Ayurveda-Gewürz-Tee, Bärlauch-Pesto-Gewürzzubereitung, Bismark-Hering-Gewürzzubereitung, Brathering-Gewürz, Bratkartoffel-Gewürzzubereitung, Braunkuchen-Gewürz, Brot-Gewürz "Pikant", Brot-Gewürz "II", Brot-Gewürz "Rustikal", Bruschetta-Gewürzzubereitung, Bunter Pfeffer, Bunter Pfeffer, Chili-con-Carne Gewürz, Chili-Pulver Gewürzzubereitung (calif.), Chimichurri-Gewürzzubereitung mit 18% Salz, China-Gewürzzubereitung, China-Gewürzzubereitung ohne Glutamat, China-Wok-Gewürzzubereitung, Curry (BESTE Qualität), Curry (Type JAVA), Curry-Pulver Typ Indisch, Curry-Pulver Typ Englisch, Curry-Pulver Typ Süß, Currypulver Typ Thailand, Curry-Pulver Typ GOA, Curry-Pulver grob, Döner-Gewürzzubereitung, Einmach-Gewürz, Fisch-Grill-Gewürzzubereitung, Fleisch-u. Fischgewürz, Frikadellen-Gewürz, Fünf-Gewürz (chines. Art), Garam Masala, Gauco Steak-Gewürzzubereitung, Geflügel-Gewürz, Gewürzter Pfeffer, Glühwein-Gewürz, Grillbutter-Gewürzzubereitung pikant, Grill-Gewürz (Barbecue), Grill-Gewürzsalz, Grillfeuer-Kräuter, Gulasch-Gewürz, Gurken-Einlege-Gewürz, Gyros-Gewürzzubereitung, Hackbraten-Gewürzzubereitung, Hähnchen-Grill Gewürzzubereitung (ohne Glutamat), Hamburger-Gewürzzubereitung, Harissa-Gewürzzubereitung, Herbs de Provence, Hering-Einlege-Gewürz, Honigkuchen-Gewürz, Ital.Kräutermischung, Käse-Quark Gewürz, Kebab-Pfeffer mit 15% Salz, Knoblauch-Chili-Gewürz (fein), Knoblauch-Pfeffer, Knoblauch-Salz, Knoblauch-Gewürz, Kochfisch-Gewürz, Kräuterbutter Gewürz, Kräuterhering-Gewürz, Kräuter-Salz, Kräuter-Steak Gewürzzubereitung, Lamm-Gewürz mit Kräuter, Lebkuchen "Sonderklasse", Lebkuchen geschrottet, Makrelen-Pfeffer, Mexikan.-Fleisch Gewürz, Mexiko-Mix, Mozzarella-Tomate-Gewürzzubereitung, Nasi-Goreng-Gewürz, Paella-Gewürz, Pfefferkuchen-Gewürz, Pflaumenmus-Gewürz, Pizza-Gewürzzubereitung, Pizza-Kräuter, Printen-Gewürz, Punsch-Gewürz "GLÖGG", Raz-el-Hanout, Raz-el-Hanout-Couscous-Gewürz, Reis-Gewürzzubereitung, Remouladen-Gewürz, Rollmops-Einstreu-Gewürz, Salatkräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürz, Schaschlik-Gewürz, Schawarma-Gewürzzubereitung, Sellerie-Salz, Soljanka-Gewürzzubereitung, Spaghetti-Gewürzzubereitung, Spekulatius-Gewürz, Spießbraten-Gewürzsalz, Stollen-Gewürz, Suppen-Gewürz, Tomaten-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Tschubritza-Gewürzzubereitung mit 30% Salz, Tzatziki-Gewürzzubereitung mit 25% Salz, Tzatziki-Dip (Gewürzzubereitung NEU, ohne Minze), Wild-Gewürz, Zwiebel-Pfeffer, Zwiebel-Salz.

**Bio-Gewürzmischungen:** Bio Gewürzzubereitung FETA, Bio-Gewürzmischung PASTA ROMA, Bio KRÄUTER-MEERSALZ, Bio Pfeffer-Mix Gewürzmischung, Bio-Alleskönner-Mühlengewürzsalz, Bio-Feuer und Flamme Mühlengewürzzubereitung, Bio-Scharf auf Fleisch, Bio Kräuter der Provence.



**KOSHER Supervision & Certification of Germany**

Eichenstrasse 28 • D-20255 Hamburg, Germany

Tel.: +49-40 - 495 475 • Fax: +49-40 - 491 44 21 • Mobile: +49-151 - 15 695 675 • Email: dlb@HKosher.eu

**Weitere Mischungen:** Kd.H. Curry K7, Kd.H. Pizza Huset, Kd.H. Pizza Krydder, Kd.H. Hot Mix, Kd.H. Fiffi, Kd.H. Urte Krydder, Kd.H. Original, Kd.H. Arild + William, Kd.H. OM-Krydder,

Kd.H. Salza Mix, Kd.H. Viltkrydder, Kd.H. Mixture "Storfe Rob", Kd.H. Mixture "Fish Rob", Kd.H. Pul Biber, Kd.H. Zitronen-Pfeffer, Kd.H. Mixture "Original Fiffi", Kd.H. Barbecue Seasoning VI, Kd.H. Lammekrydder, Kd.H. Chicken Tikka Masala, Kd.H. Lafjord-Mix, entfernt werden soll: Kd.H. Original, Kd.H. Fiffi, Kd.H. Salza Mix und Kd.H.OM-Krydder.

Kd. C-U. Grillkrydder, Kd. C-U. Lammekrydder, Kd. C-U. Urtemix, Kd. C-U. Biffkrydder, Kd. C-U. Potetkrydder, Kd.C-Fiskekrydder, Kd.C-Jaktmix, Kd.C-Skalldyr Krydder, Kd.C-Vaniljesukker Ekte, Kd.C-Kalkun Krydder, Kd.C-Ribbe Krydder, Kd.C-Julegröt Krydder, Kd.C-Marinade Krydder, Kd.C-Kylling Krydder, Kd.C-Fiskekrydder II "Enghav", Kd.C-Laksekydder, Kd.C-U. Kalkun Krydder, Kd.C-Pizza Krydder, Kd.C-Salat Krydder, Kd.C-Kryddersmör Krydder, Kd.C-Potet Krydder, Kd.C-Pasta Krydder, Kd.C-Riskrydder, Kd.C-Lammekrydder, Kd.C-Viltkrydder, Kd.C-Spaghetti Krydder, Kd.C-Paikrydder, Kd.C-Pizzakrydder 2, Kd.C-Pommesfrites Kryddersalt, Kd.C-Urtepiiffi, Kd.C-Fiskegrill, Kd.C-Pommesfrites Krydder, Kd.C-U. Pasta Krydder, Kd.C-Gourmet Pepper, Kd.C-Vniljesukker mit Vanillin, Kd.C-U. Pommesfrites Krydder, Kd.C-U. Salatkrydder, Kd.C-U. Marinade Krydder, Kd.C-U. Julugröt Krydder, Kd.C-U. Kyllingkrydder, Kd.C-U.Ribbekrydder, Kd.C-U. Skalldyrkrydder, Kd.C-U. Lemon Pepper, Kd.C-U. Skalldyrkrydder neu, Kd.C-U.+KA Pommesfrites Krydder, Kd.C-U.+KA Hamburger Krydder, Kd.C-Mix 4 Hamburger.

**Natur-Vanille:** Vanille. **Safran:** Safran.

**Tee:** Ayurveda-Gewürz-Tee, Fenchel, Hagebutten, Hibiscusblüten, Kamillenblüten, Pfefferminze.

**Spezial-Artikel:** Dextrose, Glutamat, Hirschhornsalz, Natron, Pottasche, Roh-Rohrzucker, Rotholz-Pulver, Vanillin, Zitronensäure.

This certification is only valid till December 31, 2012 and subject to renewal at that time.

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

