

**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.: 1677-157/1**

בס"ד,  
ב' כסלו תשע"ז  
02.12.2016

## *Kosher Certification*

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

**Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH**

אשר בעיר המבורג בגרמניה 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.**

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:

**Ganze Gewürze:** Anis, Bärlauch, Basilikum, Beifuß-Kraut, Bockshornklee-Saat, Bohnenkraut, Canehl (Ceylon), Canehl (Madagaskar), Cardamom, Cardamom-Saat, Cassia-Stangen, Chillies, Coriander, Coriander-Blätter, Cumin, Dill-Kraut, Dill-Saat, Dill-Spitzen, Estragon-Blätter, Fenchel, Ingwer, Karotten-Würfel, Kerbel, Knoblauch-Flocken, Kümmel, Kubebenpfeffer, Kurkumawurzel, Lavendelblüten (Lavandin), Lauch/Porree, 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, Safran, Salbei, Schnittlauch, Schwarzkümmel, Sellerie-Saat, Senfsaat (gelb, braun), Sesam-Saat, Sternanis, Szechuanpfeffer, Tellicherry-Pfeffer, Thymian, Tomatenflocken, Vanille-Schoten, Voatsiperifery-Urwaldpfeffer, Wacholderbeeren, Zimtstangen, Zwiebeln.

**Gemahlene/geschnittene Gewürze:** Anis, Basilikum, Bockshornklee-Saat, Bohnenkraut, Canehl (Ceylon), Canehl (Madagaskar), Cardamom, Cardamom-Saat, Cassia, Cayenne-Pfeffer, Chillies, Coriander, 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, Safran, Salbei, Sellerie-Knollen-Pulver, Sellerie-Blätter, Sellerie-Saat, Senf, Sternanis, Szechuanpfeffer, Thymian, Tomaten-Chips, Tomaten-Granulat, Vanille, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronenschalen, Zwiebel-Pulver, Zwiebel-Granulat.



**KOSHER Supervision & Certification**

Holsteiner Chaussee 189a · D-22457 Hamburg, Germany · Email: [dlb@sh-kosher.de](mailto:dlb@sh-kosher.de)  
Tel.: +49-40 495 475 · Mobile: +49-151 - 15 695 675 / +972-547 - 699 577 · Fax: +49-40 491 4421

**Gewürzmischungen:** African-Barbecue-Gewürzzubereitung, Aglio-Olio-Peperoncino Gewürzmischung, Alibaba-Pfeffer-Gewürzmischung, 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, Cafe de Paris Gewürzzubereitung, Chili-con-Carne Gewürzzubereitung, Chili-Pulver-Gewürzzubereitung ( Typ calif.), Chimichurri-Gewürzzubereitung mit 18% Salz, China-Gewürzzubereitung, China-Gewürzzubereitung ohne Glutamat, China-Wok-Gewürzzubereitung, Curry (BESTE Qualität), Curry-Pulver Type JAVA, Curry-Pulver Type INDISCH, Curry-Pulver Typ ENGLISCH, Curry-Pulver Typ Englisch ohne Senf, Curry-Pulver Type SÜSS, Curry-Pulver Type THAILAND, Curry-Pulver Type GOA, Curry-Pulver DIANA FINEST, Curry-Pulver MADRAS, Curry-Pulver POONA, Curry-Mischung grob, Döner-Gewürzzubereitung, Einlege-Gewürz mit Chillies und Dillkraut, Fisch-Grill-Gewürzzubereitung, Fünf-Gewürz (chines. Art), Gabelbissen Gewürzzubereitung, Garam-Masala Gewürzzubereitung, Gaucho Steak-Gewürzzubereitung, Gewürzter Pfeffer Gewürzzubereitung, Glühwein-Gewürz, Grill-Butter-Gewürzzubereitung pikant, 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, Knobi-Dip-Gewürzzubereitung, Knoblauch-Pfeffer-Gewürz-zubereitung, 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, 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, Rollmops-Gewürz, Salat-Kräuter, Sauerbraten-Gewürz, Schafskäse-Gewürzzubereitung, Schaschlik-Gewürz, Schawarma-Gewürzzubereitung, Sellerie-Salz, Soljanka-Gewürzzubereitung, Spaghetti-Gewürzzubereitung, Spekulatius-Gewürz, Spicy Waikiki Gewürzzubereitung, Spieß- und Grillbraten-Gewürzzubereitung, 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, Tzatziki-Dip Gewürzzubereitung ohne Minze, UniAroma "Spezial" Würzmischung, Vanille-Zucker, Wild-Gewürz, Zitronen-Pfeffer Gewürzzubereitung, 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

**Ganze Gewürze (BIO):** Anis, Basilikum, Bohnenkraut, Cardamom, Cassia, Cumin, Dillspitzen, Fenchel, Kubebenpfeffer, Kümmel, Langer Pfeffer, Lavendelblüten (Lavandin), Majoran, Nelken, Oregano, Petersilie, Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Rosa Pfeffer, Rosmarin, Schnittlauchflocken, Senfsaat, Sternanis, Thymian, Tomatenflocken, Vanille-Schoten.

**Gemahlene/geschnittene Gewürze (BIO):** Anis, Bockhornkleesaat, Canehl, Cardamom, Cassia, Chillies, Coriander, Cumin, Fenchel, Ingwer, Knoblauchgranulat, Knoblauchpulver, Kurkumawurzel, Kümmel, Nelken, Paprika, Paprikagranulat rot, Paprikagranulat grün, Piment, Pfeffer (schwarz), Pfeffer (weiss), Senfmehl, Tomatengranulat, Tomaten-Chips, Vanille, Zitronenschalen, Zimt, Zwiebelgranulat, Zwiebelpulver.

**BIO - Gewürzmischungen:** Alleskönner Gewürzsalz, Barbecue Texas-Rub Gewürzzubereitung, Cafe de Paris Gewürzzubereitung, Curry-Pulver JAIPUR, Feta Gewürzzubereitung, Feuer und Flamme Gewürzzubereitung, Fisch und Dip Gewürzzubereitung, Garam-Masala Gewürzmischung, Hähnchenwürzer, Harissa Gewürzzubereitung, Italienische Kräutermischung, Knobi-Aioli Gewürzzubereitung, Kräuter der Provence Gewürzmischung, Kräuter-Meersalz, Mozzarella-Tomate Gewürzzubereitung, Pasta Roma Gewürzmischung, Pesto Rosso Gewürzzubereitung, Scharf auf Fleisch Gewürzzubereitung, Toskanische Bruschetta Gewürzzubereitung, Tzatziki-Dip Gewürzzubereitung.

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

This certification is only valid till December 31, 2017 and subject to renewal at that time.

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

