



# Savoury INGREDIENTS & SOLUTIONS

Würzige Zutaten · Würzmischungen · Basisprodukte  
Ingredients · Compounds · Solutions with system



*Personally  
always  
tastes best*



## Lebensmittel mit Erfahrung

Suppe ist ein leichtes und bekömmliches Lebensmittel mit allen für die Ernährung wichtigen Nährstoffen. So passt sie hervorragend in eine ernährungsbewusste Zeit. Wela-Trognitz ist einer der führenden deutschen Suppenhersteller und bekannt für die große Auswahl und hohe Qualität der Produkte. Sie ist das Ergebnis des hohen Ausbildungsgrads und der Erfahrung unserer Mitarbeitenden, der sorgfältigen Auswahl von naturbelassenen und hochwertigen Rohstoffen, der Pflege von traditionellen Rezepturen und der Entwicklung von innovativen Produkten.

Besonders stolz sind wir auf unseren breit ausgelegten Vertrieb und das vielfältige Sortiment, das sich über Würzen, Suppen, Saucen, Brühen, Desserts und Feinkostartikel in allen Angebotsformen erstreckt. Unsere deutschen und europäischen Kunden sind Kliniken, Pflegeeinrichtungen, Sozialverpfleger, Betriebskantinen, Caterer, die öffentliche Hand, Endverbraucher, (System-) Gastronomie, Hotellerie sowie die weiterverarbeitende Suppen-, Gewürz- und Fleischindustrie.

„Persönlich beraten schmeckt immer am besten“ – der Werbeslogan von Wela-Trognitz ist Ausdruck der Firmenphilosophie. Die Marken sind von jeher stark durch den Direktvertrieb geprägt, der persönliche Draht zu den Kunden schafft eine enge Verbundenheit und stärkt das Vertrauen. Mit dieser Nähe und unserer langen Tradition sind wir stets am Puls des Marktes und reagieren schnell und flexibel auf Veränderungen. Auch zu allen anderen Geschäftspartnern pflegen wir ein persönliches und vertrauensvolles Verhältnis. Wichtig ist uns zudem verantwortungsvolles Handeln nach innen für sichere Arbeitsplätze und eine gute Arbeitsatmosphäre mit zufriedenen Mitarbeitern. Die Unternehmensgruppe beschäftigt heute ca. 170 Mitarbeitende. Durch ihre persönlichen Leistungen und schaffen sie Fortschritt und Entwicklung. Sie sind das wichtigste Kapital. Mit mehr als 10 Auszubildenden und Werksstudenten bauen wir für die Zukunft vor.

## Foods with experience

Soup is a light and easily digestible food with all the dietary essential nutrients. So soup fits perfectly into a nutritionally conscious time. Wela-Trognitz is one of the leading German soup manufacturers and known for its wide range of high quality products. This is the result of the high degree of training and experience of our staff, the careful selection of high-quality raw materials, the fostering of traditional recipes and the development of innovative products.

We pride ourselves on our wide distribution channels and the varied assortment such as: condiments, soups, sauces, broths, desserts and gourmet foods. Our German and European customers are hospitals, nursing homes, care facilities, canteens, caterers, public authorities, end-consumers, system gastronomy, restaurants, hotels, as well as the processing soup-, spice- and meat-industries.

"Personally always tastes best" - the slogan of Wela-Trognitz reflects the company's philosophy. The brands have always been strongly influenced by the direct sales of personal relationship with customers, which creates a close bond and strengthens trust. With this close proximity and our long tradition we are always on the pulse of the market and react quickly and flexibly to changes. We also maintain a personal and trusting relationship with all our business partners. It is important for us to act responsibly internally to ensure safe workplaces and a good working atmosphere with satisfied employees. The company currently employs around 170 people. They create progress and development through their personal performance. They are our most important capital. With more than 10 apprentices and working students, we are preparing for the future.

The origin of  
**TASTE!**





## Garant für Markenqualität

Unsere Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten, qualitativ hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Schonende und standardisierte Produktionsverfahren gewährleisten eine gleichbleibende Qualität auf höchstem Niveau. Wir garantieren, dass unsere Produkte inklusive Verpackung allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Unser Haus selbst verwendet keine gentechnischen Verfahren und setzt auf die natürlichen Vorzüge der Nahrungsmittel. Unsere Produkte sind dementsprechend nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungsfrei. Die Produktionsstätten erfüllen die Anforderungen der Hygieneverordnungen und besitzen die entsprechenden EG-Veterinär-Zulassungsnummern.

Unsere Betriebe arbeiten nach dem HACCP-Prinzip, das Qualitätssicherungssystem für unsere Brühen, Suppen, Saucen, Würzen und Würzmittel ist nach FSSC 22000 zertifiziert. Es basiert auf einer vorausschauenden Sicherung der Qualität sowie einer kontinuierlichen Optimierung zum Nutzen unserer Kunden. Die Rückverfolgbarkeit ist eines unserer obersten Ziele der Qualitätssicherung und gemäß der Verordnung EG 178/2002 und darüber hinaus für alle betriebsinternen Produktionsprozesse gewährleistet. Potenzielle Allergene der Zutaten werden in der Zutatenliste der Etiketten und der Spezifikationen vermerkt. Die Produkte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle durch ein eigenes Labor und regelmäßige externe Kontrollen. Für unsere Produktionslinien sind individuelle verkaufsorientierte Qualitätssicherungssysteme installiert, welche die Bereiche Produktentwicklung, Beschaffung, Fertigung, Versand, Kundenservice sowie auch den personellen Bereich abdecken.

## Guarantee for brand quality

Our products are manufactured from carefully selected, high quality, raw materials. Gentle and standardized production processes ensure consistent quality at the highest level. We guarantee that our products, including packaging, match all relevant legal requirements. Our company does not use genetic modified materials and relies on the natural advantages of food. Accordingly, our products are label-free under the EU regulations on the labeling, authorization and traceability of GMO food and feed. The facility meet the requirements of the hygiene regulations and have the corresponding EU veterinary approval numbers.

Our processes are based on the HACCP principles. The quality assurance system for our broths, soups, sauces and condiments are certified according to FSSC 22000. It is based on an onward-looking quality assurance and continuous optimization to benefit our customers. Traceability is one of the main goals of the quality assurance and regulation EC No 178/2002 and is guaranteed further beyond for all internal production processes. Potential allergens are labeled within the ingredients list on labels and are stated within the specifications. The products are subject to continuous quality control by our own laboratory and regular external independent inspections. For our production lines, special sales-oriented quality assurance systems are in place covering the areas of product development, purchasing, manufacturing, shipping, customer service as well as the field of human resources.

Wolfgang Vetter

Beate Seifert

Die Geschäftsführung  
Management Board



## Gekörnte Brühe

Gekörnte Brühen werden auf der Basis von Speisewürzen unter Zugabe von weiteren Zutaten hergestellt. Gemäß dem Anwendungszweck sind die Rezepturen optimal abgestimmt. Durch die Trocknung über mehrere Stunden unter Vakuum entfaltet sich der typisch bouillonartige, aromatische Geschmack. Unterschiedliche Vermahlungsgrade und die Instanteigenschaft erlauben die Anwendung in feinen Gewürzmischungen, Marinaden, Fonds, Suppen und Saucen. Unser Standardangebot umfasst ca. 40 verschiedene Varianten, zusätzlich können wir individuelle Produkte nach Kundenwunsch herstellen. Alle Gekörnten Brühen sind glutenfrei, lactosefrei, ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, und bei Verwendung von ungehärtetem Fett ist der Transfett-säuregehalt < 2 %. Es werden grundsätzlich GVO-frei spezifizierte Rohstoffe verwendet. Das Herstellverfahren der Würze ist entweder enzymatischer Aufschluss (eHVP) oder Säurehydrolyse (aHVP).

Folgende Produkte bieten wir standardmäßig an: gekörnte Brühen rein pflanzlich, Rinderbrühen, Hühnerbrühen, Gemüsebrühen, Hefebrühen.

### Dabei bestehen folgende Variationsmöglichkeiten:

Fettarten: Palmfett gehärtet oder ungehärtet, Sonnenblumenöl, Hühnerfett, Rinderfett, fettfrei  
 Weitere Zutaten: Fleischextrakt, Hefeextrakt, Gemüse, Gewürze und Gewürzextrakte, Aromen und mehr ...  
 Salzgehalt: 46 % bis 62 %

## Granulated Broth

Granulated broths are based on seasonings and produced by the addition of other ingredients. In compliance with the intended application the recipes are refined. Drying for several hours under vacuum develops the typical bouillon-like, aromatic flavour. Different grinding grades and instant properties allows the application of fine spice blends, marinades, stocks, soups and sauces. Our standard assortment includes approximately 40 different varieties, in addition, we can manufacture products according to customers request. All granulated broths are gluten-free, lactose-free and contain no additives. By using unhydrogenated fat the trans fatty acids content is less than 2 %. All raw materials are GMO-free specified. The manufacturing process of seasoning is either enzymatic hydrolysis (eHVP) or acidic hydrolysis (aHVP).

We offer the following as standard products: vegetable granulated broths, beef stocks, chicken stocks, yeast-stocks.

### With the following variation possibilities:

Types of fat: hardened or unhardened palm fat, sunflower oil, chicken fat, beef dripping, fat-free stocks  
 Other ingredients: beef extract, yeast extract, vegetables, spices and spice extracts, flavours and more ...  
 Salt content: 46 % to 62 %

Artikel-Nr. Item No.	Zutaten Ingredients	Eiweißbasis Protein source	Vermahlung Grinding grade	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Technologie Technology
51815 25 kg Sack/bag	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Salz Hydrolysed vegetable protein, salt	Mais/Raps Maize/rapeseed	1,0 mm	56 %	-	aHVP
51898 25 kg Sack/bag	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Salz Sonnenblumenöl ungehärtet Hydrolysed vegetable protein, salt, unhydrogenated sunflower oil	Mais/Raps Maize/rapeseed	1,0 mm	56 %	2,0 %	aHVP
51895 25 kg Sack/bag	Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Sojasaucenpulver (enthält Weizen) Table salt, maltodextrin, yeast extract, soy sauce powder (contains wheat)	Sojasauce Soy sauce	Pulver Powder	51 %	-	eHVP
50142 25 kg Sack/bag	Trockenwürze (enzymatisch aufgeschlossenes Pflanzenweiß, Speisesalz) Seasoning (enzymatic hydrolysed protein, salt)	Raps Rapeseed	1,0 mm	53 %	-	eHVP

Produktbeispiele/ Example products



It's BROTH inside!



## HVP-Speisewürze

Speisewürze wird seit über 100 Jahren durch Hydrolyse von Proteinen vor allem aus pflanzlichen Rohstoffen in aufwändigen Aufschlussverfahren hergestellt. Das einzigartige Geschmacksprofil entwickelt sich durch das Zusammenspiel von wertvollen Aminosäuren. Dabei ist Speisewürze durch die enorme Würzkraft äußerst effizient und ist daher Bestandteil vieler würziger und pikanter Rezepturen. Die unterschiedlichen Angebotsformen - flüssig, pastös oder als Trockenprodukt - sorgen für eine Vielfalt von Einsatzmöglichkeiten.

## HVP-Seasoning

Seasoning has been made for over 100 years by the hydrolysis of proteins, especially from plant materials through involved processes. The unique flavour profile develops through the interplay of valuable amino acids. With the powerful seasoning the product is extremely efficient - and is therefore part of many spicy and savoury recipes. The different types such as liquid, paste, or granulated, provides a variety of applications.

Gebinde/ Packaging unit	Eiweißbasis/ Protein source	flüssig/pastös/granuliert/ liquid/pasty/granulated
6 kg/15 kg/30 kg Kanne/canister 750 kg/1.200 kg Container/container	Mais, Raps/ maize, rapeseed	flüssig/ liquid
14 kg Eimer/bucket	Mais, Raps/ maize, rapeseed Mais, Soja, Raps/ maize, soy, rapeseed Mais, Soja, Weizen/ maize, soy, wheat	pastös/ paste
25 kg Sack/ 500 kg Big Bag 25 kg bag/ 500 kg big bag	Mais, Raps/ maize, rapeseed Mais, Soja, Raps/ maize, soy, rapeseed Mais, Soja, Weizen/ maize, soy, wheat	trocken/ granulated
Kennzeichnungsmöglichkeiten:	aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisewürze, Würze, Suppenwürze	Labelling possibilities: hydrolysed vegetable protein/seasoning
Merkmale:	rein pflanzlich, glutenfrei, lactosefrei, fettfrei und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe	Features: vegetable, gluten-free, lactose-free, fat-free and without flavour enhancing additives

## Bio-Grundprodukte Organic Base Products

Unsere Betriebe sind bio-zertifiziert. Standardmäßig bieten wir ein breites Sortiment an würzigen oder auch süßen Produkten an. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen aber auch eine individuelle Lösung für Ihre Anforderungen! Our plants are certified according to EU-Regulation on organic products. We offer a wide range of savoury or sweet products. We would be pleased to develop in cooperation with you individual solutions, especially for your requirements!



Artikel-Nr. Item No.	Bezeichnung Product Name	Einsatzmenge Quantity	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Merkmale Features
51819 25 kg Sack/bag	Klare Grundbrühe/ Streuwürzmittel Bio Clear broth base / Condiment blend Organic	16 g/l	57,8 %	3,4 %	B, V, oR, oHG, MS, Lf, Gf, Pa, okA, CC
52352 6 kg Eimer/bucket	Klare Hühnersuppe Bio Clear chicken soup Organic	24 g/l	50,2 %	13,3 %	B, oR, MS, Lf, Gf, okA, InP, CC
52362 6 kg Eimer/bucket	Klare Gemüsebrühe Bio Clear vegetable broth Organic	20 g/l	52,3 %	6,5 %	B, V, oR, oHG, MS, Lf, Gf, Hfr, InP, CC
52372 6 kg Eimer/bucket	Klare Brühe mit Rindfleisch Bio Clear broth with beef Organic	20 g/l	53,3 %	7,9 %	B, Rd, oHG, MS, Lf, Gf, Hfr, okA, InP, CC



## Vielfalt für jeden Geschmack

Wir finden für Sie das richtige Produkt aus unserem reichhaltigen Sortiment an Basissuppen, Basissoßen und Würzmitteln, mit verschiedenen Fleischkomponenten oder vegan, als Granulat, Pulver oder Paste ganz individuell nach Ihrem Wunsch.

**Die hier aufgeführten Produkte sind nur ein kleiner Auszug aus unserem großen Sortiment.**

## Something for every taste

We will find the right product for you from our wide range of basic soups, sauces and condiments, with various meat components or vegan, as granules, powder or paste - individually according to your wishes.

**The products listed here are just a small selection from our extensive assortment.**

### Ingredients/Compounds fleischhaltig/ Ingredients/Compounds containing meat

Artikel-Nr. Item No.	Bezeichnung Product Name	Einsatzmenge Quantity	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Merkmale Features
50076 25 kg Sack/bag	Fleischextrakt gekörnt 1:1 Granulated Beef Extract 1:1	16 g/l	55,0 %	4,3 %	CL, FIEx, oHG, Lf, oP, Gf, Hfr, InP
50013 15 kg Eimer/bucket	Rindsbouillon PUR Beef Stock Pur	18 g/l	38,8 %	21,5 %	Rd, FIEx, oHG, J, Lf, Gf, Hfr, CC
51857 25 kg Sack/bag	Gekörnte Hühnerbrühe Granulated chicken broth	16 g/l	52,0 %	8,7 %	oK, oF, oG, oR, Lf, Gf, Hfr
51424 20 kg Sack/bag	Klare Brühe mit Rindfleisch Bio Clear broth with beef Organic	Nach Belieben as desired/to taste	48,4 %	15,3 %	CL, Rd, oHG, Lf, Gf, Hfr

### Ingredients/Compounds ovo-lacto-vegetabil/lacto-vegetabil/vegan

Artikel-Nr. Item No.	Bezeichnung Product Name	Einsatzmenge Quantity	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Merkmale Features
51806 25 kg Sack/bag	Bierhefeextrakt, Granulat Brewerss Yeast Extract	16 g/l	54,0 %	5,4 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf
51851 25 kg Sack/bag	Hefeextrakt gekörnt 1:1 Granulated Yeast Extract 1:1	16 g/l	63,0 %	4,6 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, oP
50491 25 kg Sack/bag	Topsi Spezial Streuwürzmittel Topsi Spezial Condiment Powder	16 g/l	50,4 %	0,3 %	oF, OG, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, CC
50029 15 kg Eimer/bucket	Gemüsesuppe PUR, Paste Vegetable Stock PUR, Paste	16 g/l	43,7 %	18,2 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, Hfr, chKo, CC

CL ohne zugesetzte Zusatzstoffe, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, Rd garantierte Rindfleischbestandteile, FIEx mit bestem südamerikanischen Fleischextrakt, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, chKo cholesterinbedachte Kost, J mit jodiertem Speisesalz, MS Meersalz, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill-geeignet

CL Clean label, oF without colouring additives, oG without flavour enhancing additives, V vegan, Rd with beef components, FIEx with best quality beef extract from South America, oR without beef, oHG without chicken/poultry, Lf lactose-free, Gf gluten-free, Pa low in purine, Hfr yeast free, chKo cholesterol conscious diet, J with iodized salt, MS sea salt, InP instant powder, CC suitable for cook & chill





## Eigenmarken-Service mit Kontinuität

Die Wela-Werke wurden bereits 1925 in Hamburg gegründet. Der Inhaber Fritz Busch produzierte Fleisch- und Hühnerbrühe in Würfelform. In den folgenden Jahren wuchs das Unternehmen durch den Zukauf und die Neugründung von weiteren Betrieben. 1948 begann die Würzproduktion und die Herstellung von Fleisch- und Hühnerbrühe in Ludwigsstadt, wo sich heute die umfangreichste Produktionsstätte befindet. Zwei Jahre später erfolgte die Übernahme der Firma F. Trognitz & Co. in Hamburg. 1974 übernahm Heinz Siefke als geschäftsführender Gesellschafter die Verantwortung. Danach führten seine Söhne Klaus Siefke (bis 2017) und Walter Siefke (bis 2022) das Unternehmen in dieser Funktion. Wolfgang Vetter ist seit 1997 in leitender Funktion (ab 2012 als Geschäftsführer). Im Jahr 2017 trat Beate Seifert als Geschäftsführerin ins Unternehmen ein und übernahm von Klaus Siefke die Verantwortung für den Vertrieb Gemeinschaftsverpflegung.

In unserer langen Geschichte haben wir eine tiefe und breite Fachkenntnis erworben und kontinuierlich in die moderne Ausstattung unserer Betriebe investiert. Das verleiht uns die Fähigkeit und Flexibilität, neben unseren eigenen Produkten im Geschäftsbereich Private Label individuelle Lösungen für andere Anbieter zu realisieren. Von kundenspezifischen Rezepturen in unserer bekannten Qualität bis zur Verpackung bieten wir vollständigen Service aus einer Hand.

## Ihre Idee – unsere Erfahrung Maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Anforderungen

Ihre Anforderung - Ihre Erwartung - Ihre Idee!  
Unsere Erfahrung - unsere Technologien - unsere Flexibilität!

Die perfekte Lösung für Ihre Aufgaben - auf den Punkt entwickelt - für mehr Geschmack, Effektivität und Sicherheit!

Wir erarbeiten mit Ihnen gerne Rezeptursysteme und Prozesse, die Ihnen nachhaltig Mehrwert bringen. Nutzen Sie unsere Erfahrung und unsere Innovationskraft. Unsere technologischen Möglichkeiten sind vielseitig: Mischen (trocken, pastös, flüssig), Trocknen, Vermahlen, Granulieren, Gefrieren, Pasteurisieren, Sterilisieren und Abfüllen in unterschiedlichste Gebinde - alles unter einem Dach!

## Own brand service with tradition

The Wela-plant was founded in 1925 in Hamburg. The owner Fritz Busch produced meat and chicken stock as bouillon cubes. In the following years the company grew through the acquisition and the establishment of other plants. In 1948 the seasoning production and the production of meat and chicken broth started in Ludwigsstadt which is now the largest manufacturing facility. Two years later the company took over the F. Trognitz & Co. in Hamburg. In 1974 Heinz Siefke has taken on the responsibility as a managing shareholder. His sons Klaus Siefke (until 2017) and Walter Siefke (until 2022) then managed the company in this role. Wolfgang Vetter has been in the management position since 1997 (since 2012 as Managing Director). In 2017, Beate Seifert joined the company as Managing Director, taking over responsibility for the Food Service sector from Klaus Siefke.

In our long history, we have acquired extensive expertise and we are continuously investing in modern equipment at our plants. This gives us the ability and flexibility to find system solutions for other providers, in addition to our own range, with own brand labels. From customer specific recipes of our well-known quality, right up to packaging solutions we offer full service from one source.

## Your idea – our experience Tailor made solutions for your requirements

Your requirement - your expectation - your idea!  
Our experience - our technologies - our flexibility!

The perfect solution for your requirements - precisely developed - for more taste, effectiveness and safety!

In close cooperation with you, we develop recipe systems and processes that provide long term added value. Use our experience and our innovative power. Our technological possibilities are versatile: blending (dry, pasty, liquid), drying, grinding, granulating, freezing, pasteurizing, sterilizing and filling processes for a wide range of different packaging - all under one roof!



**Sales Food Industry:**

Tel.: +49 9263 942-32 / -33

Fax: +49 9263 942-497

E-Mail: lebensmittel-industrie.lu@wela-suppen.de



**Wolfgang Vetter**

Geschäftsführer / Managing Director

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG

Alte Poststr. 12-13

D-96337 Ludwigsstadt

Tel.: +49 9263 942-11

Fax: +49 9263 942-497

E-Mail: Wolfgang.Vetter@wela-suppen.de



**Beate Seifert**

Geschäftsführerin / Managing Director

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG

Gottlieb-Daimler-Straße 7

D-24568 Kaltenkirchen (bei Hamburg)

Tel.: +49 4191 91924-104

Fax: +49 4191 91924-294

E-Mail: Beate.Seifert@wela-suppen.de

## Sales-Team Food Industry



**Heike Neubauer**

Sales Food Industry

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG

Alte Poststr. 12-13

D-96337 Ludwigsstadt

Tel.: +49 9263 942-33

Fax: +49 9263 942-497

E-Mail: Heike.Neubauer@wela-suppen.de



**Stefan Kremer**

Sales Food Industry

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG

Alte Poststr. 12-13

D-96337 Ludwigsstadt

Tel.: +49 9263 942-32

Fax: +49 9263 942-497

E-Mail: Stefan.Kremer@wela-suppen.de