

# Für einen köstlichen Herbst

Highlights und Inspirationen für Ihr Herbstgeschäft 2023



PACOVIS.COM

# Rohschinken und Rohwurst

Rohpökelfwaren und Rohwürste zählen zu den Delikatessen bei Fleischwaren. Ob Salami, Landjäger, Pfefferbeisser oder Schwarzwälder Schinken, die Unterschiede in Geschmack und Aussehen sind meist in der Herstellungstechnologie, Würzung und Fleischauswahl zu finden. Von zart und mild bis hin zu deftig-rustikal bieten traditionelle Produkte abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Feine würzige Rohwürste



## Das macht den optimalen Rohschinken und die perfekte Rohwurst aus:

- ✓ Gute Konsistenz und kerniger Biss
- ✓ Ansprechende, optimale Farbe (Pökelfarbe)
- ✓ Abgerundeter, fleischiger und würziger Geschmack
- ✓ Optimale Reifung

## Pacovis-Tipp: Zirben-Geschmack für auserwählte Spezialitäten

Die Zirbe gilt als die Königin der Alpen! Mit ihrem fein-würzigen Geschmack und ihren positiven Auswirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden können Sie die Tanne aus der Familie der Kieferngewächse nun auch in Ihren Rohschinken- und Rohwurst-Spezialitäten verwenden. Probieren Sie beispielsweise Zirbe als Dekoration aus oder unsere Mischung Pacoferm Zirbe, die Ihrer Rohwurst eine leicht harzige Note verleiht.

## Mischungen für Rohwurst und Rohpökelfwaren

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern
<i>Dekormischung</i>					
<b>Zirbe on Top</b>	1 kg	Beutel	28877.1	Gewürze; Zirbenmischung 17% (Kräuter, Zirbenextrakt 25%); Meersalz.	
<b>Beschreibung:</b> Herbstliche Dekormischung mit Kräutern und Zirbenextrakt für die Veredelung von Rohwurst oder Rohpökelspezialitäten.					
<b>Dosierung:</b> 10 g/kg Masse					
<i>Komplettmischung</i>					
<b>Pacoferm Zirbe</b>	1,2 kg	Beutel	29069.1,2	Dextrose; Gewürze; Speisesalz; Kräutermischung (mit Zirbenextrakt 25%); Antioxidationsmittel: E 301; Gewürzextrakte.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Kräutern und Zirbenextrakt mit einem herblich-würzigen Duft und einzigartigem Geschmack.					
<b>Dosierung:</b> 12 g/kg Gesamtmasse					
<i>Komplettmischung</i>					
<b>Schmankerl Salami oG</b>	1 kg	Beutel	17886.1	Dextrose; Gewürze; Antioxidationsmittel: E 300, E 301.	E 300 E 301
<b>Beschreibung:</b> Pfefferbetonte Reifemischung mit Umrötung, abgerundet mit Koriander, Knoblauch, Kümmel, Liebstöck, Bockshornklee und Petersilienwurzel.					
<b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
<i>Komplettmischung</i>					
<b>Pacoferm Appenzeller Rohwurst</b>	1 kg	Beutel	14788.1	Gewürze; Dextrose; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Hefeextrakt.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Reifemischung mit Umrötung und deftiger Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Ingwer, abgerundet mit Koriander, Kümmel und Lorbeer.					
<b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse					
<i>Gewürzmischung</i>					
<b>Pacoferm Haussalami/Landjäger</b>	1 kg	Beutel	1871.1	Säureregulator: E 575; Gewürze; Dextrose; Hefeextrakte; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Speisesalz; Aromen; Gewürzextrakte (enth. SELLERIE).	E 575 E 300 E 301 SELLERIE
<b>Beschreibung:</b> Mischung mit GdL, einer Umrötekomination und Würzung nach Pfeffer, Koriander, Kümmel und Knoblauch, abgerundet mit Liebstöckel und Sellerie.					
<b>Dosierung:</b> 15 g/kg Gesamtmasse					
<i>Komplettmischung</i>					
<b>Rohschinken Naturwürzung oG</b>	1 kg	Beutel	1799.1	Saccharose; Dextrose; Gewürze; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 301.	E 301
<b>Beschreibung:</b> Grobe, rustikale Reifemischung mit Umrötung mit gebrochenem Pfeffer und Wacholderbeeren, abgerundet mit Knoblauch.					
<b>Dosierung:</b> 7 g/kg Gesamtmasse					

# Starterkulturen

Starterkulturen bestehen meistens aus einer Kombination von unterschiedlichen Mikroorganismen, die grundsätzlich in vier Gruppen unterteilt werden können: Säurebildende Bakterien, Aroma- und farbbildende Bakterien, Kulturen zur Oberflächenbehandlung sowie Schutzkulturen.



## Vorteile, die überzeugen:

- ✓ Konstante Produktqualität sicherstellen
- ✓ Produktspezifische Textur-, Farb-, Geschmacks- und Aromabildung
- ✓ Für die traditionelle Herstellung oder Schnellreifung von Rohwurst
- ✓ Spezielle Kulturen für Rohpökelwaren



Weiterführende Informationen zur Anwendung entnehmen Sie unserer Kompetenzbroschüre «Rohwurst Starterkulturen».

## Sortiment Starterkulturen

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
<b>Rohwurstreifekultur für schnellgereifte Produkte</b>				
<b>Starterkultur SK 47</b> <b>Beschrieb:</b> Reifekulturmischung für die Herstellung von schnell fermentierter, aromatischer Salami mit stabiler Umrötung. Dabei sorgen Milchsäurebakterien für eine schnelle pH-Wert Absenkung, bei einem ausgewogenem Säureprofil. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	2224	Staphylococcus carnosus und Lactobacillus curvatus.
<b>Starterkultur VBY81-Q01</b> <b>Beschrieb:</b> Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	18429	Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Debaryomyces hansenii.
<b>Starterkultur VBM 19</b> <b>Beschrieb:</b> Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	18032	Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei und Pediococcus pentosaceus.
<b>Rohwurstreifekultur für traditionell gereifte Produkte</b>				
<b>Starterkultur SK 05</b> <b>Beschrieb:</b> Reifekultur für eine kontrollierte Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Umrötung, Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Milchsäurebakterien entwickeln ein mildaromatisches Säureprofil und wirken dabei auch als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 10 g für 50 kg Masse	1	Beutel	3098	Lactobacillus sakei, Staphylococcus carnosus und xylosus.
<b>Starterkultur SBY 76</b> <b>Beschrieb:</b> Reifekultur für die Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit und Aromabildung. Die Mischung sichert eine stabile Farbe und verhindert das Ranzigwerden. Die Aromabildung wird zusätzlich durch den Einsatz einer Hefe verstärkt. Der Einsatz führt zur sicheren pH-Wert Absenkung und einem milden Säureprofil, sowie der Wirkung als Schutzkultur. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	16160	Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Debaryomyces hansenii.
<b>Sortiment Rohpökelwaren</b>				
<b>Starterkultur SK 21</b> <b>Beschrieb:</b> Nicht säuernde Reifekultur mit hoher Salztoleranz zur Farb- und Aromabildung von Rohpökelwaren, streichfähigen Pökelerzeugnissen und Rohwurst, die mit GdL hergestellt wird. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	2226	Staphylococcus xylosus und carnosus.
<b>Starterkultur WBX-87</b> <b>Beschrieb:</b> Salztolerante Reifekultur für eine erhöhte Produktionssicherheit bei der Herstellung von Rohpökelerzeugnissen. Die Kulturen wirken sich positiv auf die Umrötung und Farbhaltung, sowie auf das Aromaprofil der Erzeugnisse aus. Die Schutzfunktion gegen Listerien wirkt bereits bei niedriger Temperatur ab +2°C. <b>Dosierung:</b> 20 g für 100 kg Masse	1	Beutel	16296	Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Carnobacterium und Lactobacillus sakei.

# Sous-vide

Das Sous-vide-Verfahren bringt Ihnen ein ganzes Menü an Vorteilen. Zudem sorgt Sous-vide dafür, dass Fleisch noch zarter wird, denn beim Garen im Vakuumbbeutel kann keine Flüssigkeit entweichen – der ganze Saft bleibt dem Fleischstück erhalten. Aromen und Farben werden intensiver, schon die Konsistenz lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

## Zubereiten, wenn Sie Zeit haben

Der vielleicht schönste Vorteil: Sous-vide erlaubt es Ihnen, exakt zu kalkulieren und stressfrei zu produzieren. Denn nichts geht verloren. Was Sie im Catering, in der Gemeinschaftsverpflegung oder der Gastronomie nicht gleich benötigen, bleibt im Kühlschrank bis zu drei Monate lang haltbar. Portion um Portion. Und in Ihrer Metzgerei können Sie dank Sous-vide den Kunden hochwertige Fertigménüs anbieten, ohne diese täglich frisch zubereiten zu müssen.

Vorteile der Sous-vide-Garung:

- ✓ Geringer Gewichtsverlust
- ✓ Gut zu handeln, da Abfüllung roh und kalt erfolgt
- ✓ Lange Lagerung
- ✓ Verwertung von Abschnitten
- ✓ Herstellung in ruhigen Zeiten
- ✓ Bessere Personalplanung und -auslastung
- ✓ Weniger Foodwaste

Sanft gegart!



## Sous-vide-taugliche Saucen

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern
<i>Saucencompound</i> <b>Grundsauce Braun</b> <b>Beschrieb:</b> Sauce mit intensivem Fleischgeschmack, dunkel in der Farbe, verfeinert mit Zwiebeln und Lauch. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen. <b>Dosierung:</b> 110 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26517.1	Wachsmaisstärke mod.; Gewürze; Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.	
<i>Saucencompound</i> <b>Grundsauce dunkel</b> <b>Beschrieb:</b> Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern. <b>Dosierung:</b> 100 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26518.1	Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.	
<i>Saucencompound</i> <b>Grundsauce hell</b> <b>Beschrieb:</b> Sauce mit intensivem Geschmack, hell in der Farbe, mit Rahmnote. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen. <b>Dosierung:</b> 110 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26516.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 25%; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.	
<i>Saucencompound</i> <b>Grundsauce Tomate</b> <b>Beschrieb:</b> Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesaucen. <b>Dosierung:</b> 130 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26519.1	Tomate 54%; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.	
<i>Saucencompound</i> <b>Grundsauce Curry</b> <b>Beschrieb:</b> Sauce mit intensivem Curry-Geschmack. Ideal als klassische Sauce zu Geschnietztem oder Riz Casimir. Perfekt als Basissauce für eigene Ableitungen. <b>Dosierung:</b> 80 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	27033.1	Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jod.; Curry 12%; Hefeextrakt; Saccharose; Würze.	

# Haxen für Ihr Oktoberfest

Bringen Sie den authentischen Geschmack des Oktoberfests zu Ihren Kunden nach Hause! Ein besonderes Highlight ist das Grillen von Haxen, eine traditionelle bayerische Spezialität und sehr beliebt auf der Wiesn. Diese köstliche Delikatesse wird mit knusprigem Speck und Gewürzen mariniert und dann auf dem Grill zubereitet. Ihre Kunden können sich auf eine leckere Grillmahlzeit freuen!

## Die Lake macht den Unterschied

Knusprig und so köstlich! Mit diesem Lakezusatz als Basis machen Sie zum Oktoberfest passende Haxen oder Braten für Ihre Heisstheke oder Ihr Cateringangebot. Der Zusatz gibt der Haxe die Würzung und sorgt für die richtige Farbgebung. Probieren Sie es aus und überzeugen Sie sich selbst.



### Passende Anwendungsrezepturen

- ✓ Schwarzbierbraten und -haxen
- ✓ Backofensteak Oktoberfest



Scannen und loslegen!

Haxen – ein unvergessliches Geschmackserlebnis



## Spezialität

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern
Lakezusatz mit Phosphat und Umrötung <b>Haxenlake</b> <b>Beschrieb:</b> Phosphathaltiger Lakezusatz mit Umrötung und kräftig aromatischer Würzung nach Pfeffer, Kümmel und Waldpilz. <b>Dosierung:</b> 10%: 75 g/l + 100 g Salz / NPS 15%: 55 g/l + 70 g Salz / NPS 20%: 40 g/l + 50 g Salz / NPS	1 kg	Beutel	G114.1	Glucosesirup; Stabilisator: E 450; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Aroma; Gewürzextrakte.	E 301 E450



## Unser Vollsortiment für das Handwerksgewerbe

Bei uns finden Sie nicht nur Food-Lösungen für ein gelungenes Herbstgeschäft, sondern auch Produkte aus den Bereichen Food Packaging und Catering, Verbrauchsartikel sowie Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz. Melden Sie sich. Wir beraten Sie gerne individuell und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



**Der herbstliche Kick für  
Ihre Fleischwaren!**

### Herbstliche Anwendungsrezepturen

Folgende Anwendungsrezepturen haben wir für Ihr Herbstgeschäft zusammengestellt:

- ✓ Bratwurst an Zwiebelsauce
- ✓ Brisket und Spare Ribs
- ✓ Gulaschsuppe mit Rindfleisch
- ✓ Kalbfleisch Pastetenfüllung
- ✓ Kutteln an Tomatensauce
- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Lammschulter-Braten
- ✓ Lammschulter-Ragout
- ✓ Maiskolben
- ✓ Ochsen Kopfbacke
- ✓ Rindfleisch Rouladen
- ✓ Currywurst mit Paco Dip

QR-Code scannen  
und Herbst-Rezepturen  
entdecken:



#### **Pacovis Deutschland GmbH**

Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
**t** +49 7123 38004 21  
**f** +49 7123 38004 29  
info@pacovis.de  
pacovis.de

#### **Pacovis food solutions Österreich GmbH & Co kg**

Zum Wiesfeld 11  
A-2000 Stockerau  
**t** +43 1 270 16 20-31  
**f** +43 1 270 79 07-51  
info@pacovis-food.at  
pacovis.at