

**Convenience**

NEUAUFLAGE 2022

# KATALOG

# DREI

**pacovis**



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Marinaden</b>	<b>7</b>
	Sensia®	8
	Sensia® mit Olivenöl	13
	Delicia	14
	Maricrème®	15
	Marisauce	19
	Halbfabrikate	21
<b>2</b>	<b>Gewürzmischungen</b>	<b>23</b>
	Dekorgewürze	24
	Gewürzmischungen	26
<b>3</b>	<b>Paniermehle und -systeme</b>	<b>35</b>
	Paniermehle	36
	Decor-Paniermehle	38
	Panierfix	39
	Nasspanaden	41
	Spezialitäten	43
	Glutenfreie Paniermehle	46
	Glutenfreie Decor-Paniermehle	47
	Glutenfreie Nasspanaden	47
<b>4</b>	<b>Küchen- und Traiteurartikel</b>	<b>49</b>
	Streuwürzen und Würzen	50
	Küchenfertige Produkte	51
	Bouillon	53
	Saucenbasis	54
	Saucen und Dips	56
	<b>Technische Informationen, Glossar, E-Nummern</b>	<b>59</b>

## WIR SIND AUF FESTEM GRUND GEBAUT



**Die Schweiz ist nicht nur gebirgig, sondern steht auch wie ein Fels in der Brandung, wenn es um ideelle Werte geht: Nach wie vor zahlt es sich aus, auf gute Ausbildung, Zuverlässigkeit und Gründlichkeit zu setzen. Grundwerte, die wir bei Pacovis seit 1935 in Ehren halten.**

Eine Welt, die sich laufend wandelt, benötigt Beständigkeit. Diese Beständigkeit der Werte ist die Plattform, von der aus wir dem Wandel begegnen. Dank dieser Werte sind wir agil geblieben und haben stets eine Antwort auf neue Herausforderungen gefunden.

### **Ein Schweizer Unternehmen mit Schweizer Produktion**

Die Fokussierung auf die Nähe ist ein Bekenntnis zu unserem Bestreben, mit unseren Produkten die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. So können wir Transportwege und damit unseren ökologischen Fussabdruck klein halten. Alle Teams, vom Einkauf Food über Forschung und Entwicklung bis zu Produktion und Logistik sind in Stetten beheimatet. Hier befinden sich unsere Labors, hier tüfteln unsere Technologen an neuen Ideen, von hier aus führen wir unser Netzwerk, das sich über die ganze Welt hinzieht.

Damit dieser Fullservice auch morgen funktioniert, investieren wir nicht nur in Maschinen und Anlagen, sondern vor allem in Know-How, in den Nachwuchs und dessen Ausbildung. Dabei denken wir nicht nur an uns selbst. Uns liegt am Herzen, dass der Schweiz das Handwerk erhalten bleibt, insbesondere das Metzgerhandwerk. Um dies zu erreichen, suchen wir ständig nach Lösungen, um gewerblichen Betrieben den Wettbewerb auf Augenhöhe mit industriellen Anbietern zu ermöglichen.



## RECHNEN SIE MIT KÖPFEN, DIE MITDENKEN

Damit Sie sich auf Ihre Stärken konzentrieren können, bauen wir unsere Convenience-Kompetenz laufend weiter aus. Ein unternehmerisches Erfolgsrezept lautet, dass man nur diejenigen Dinge tun soll, in denen man wirklich gut ist. Wenn also die Herstellung grösserer Mengen von Dressings, Dip-Saucen, Aufstrichen und anderen Convenience-Produkten nicht zu Ihren Kernkompetenzen gehört, sprechen Sie mit uns. Wir bieten Ihnen drei Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

### Möglichkeit 1

Sie beziehen unsere Standardprodukte: Unsere Standard-Dressings, -Saucen, -Aufstriche und -Füllungen werden so hergestellt, wie auch Sie sie produzieren würden: mit viel Herzblut sowie mit hochwertigen Rohstoffen, wie sie eben nur ein Handwerksbetrieb einsetzen kann. Sie schmecken Ihren Kunden deshalb einfach besser als ein x-beliebiges Industrieprodukt. Wir bauen unser Angebot an Standardprodukten laufend aus – und hören dabei gerne auf Ihre Wünsche.

### Möglichkeit 2

Wir produzieren nach Ihrem Rezept: Wir bauen Ihre bestehenden Rezepturen nach und tüfteln so lange, bis das Produkt Ihren Anspruch «wie hausgemacht» erfüllt. Selbst wenn Sie nur 120 kg davon benötigen.

### Möglichkeit 3

Wir entwickeln für Sie von Grund auf neu: Sie haben eine Produktidee, einen Anforderungskatalog? Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir etwas Neues für Sie und Ihre Kunden, ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen. Wir kümmern uns um alles. Auch um die Details.



Alle drei Möglichkeiten haben etwas gemeinsam: Wir hören Ihnen zu. Unsere Köpfe sind jedoch nicht nur zum freundlichen Nicken da, sondern vor allem zum Mitdenken: Wird das Endprodukt genau Ihre Bedürfnisse abdecken? Gibt es Alternativen? Können wir Ihnen eine noch bessere Lösung anbieten? Wurde an alle Eventualitäten gedacht, wie etwa Allergene oder vegane Alternativen? Soll das Produkt ohne oder mit reduzierten Zusatzstoffen auskommen können, kein Palmfett enthalten, in Bio-, Knospen- oder Suisse-Garantie-Qualität hergestellt werden? In jedem Fall profitieren Sie von unserem umfassenden Know-how rund um Rohstoffe und Lebensmittelsicherheit. Und davon, dass Sie sich auf Ihre Stärken konzentrieren können.

### Unsere Kompetenzen im Convenience-Bereich

Seit 1935 entwickeln und produzieren wir Convenience-Produkte. In den letzten vier Jahren haben wir den Bereich der Convenience-Lösungen intensiv ausgebaut. Der heutige Stand unserer Kompetenzen:

- ✓ Marinaden
- ✓ Dressings
- ✓ Dipsaucen
- ✓ Aufstriche
- ✓ Füllungen
- ✓ Kräuterbutter





Sensia®	8
Sensia® mit Olivenöl	13
Delicia	14
Maricrème®	15
Marisauce	19
Halbfabrikate	21

# MARINADEN

## SENSIA®

Unsere Produktgruppe Sensia® sind Würzmarinaden, die ausschliesslich aus feinem Schweizer Rapsöl hergestellt sind. Das Rapsöl gilt wegen seiner idealen Fettsäureverteilung als eines der gesündesten Speiseöle. Mit Sensia® setzen Sie Marinaden ein, die sich durch nachhaltig produziertes Pflanzenöl und natürlichen Geschmack ohne Zusatzstoffe auszeichnen. Neu sind unsere Sensia® Marinaden geschmacklich noch etwas kräftiger und beinhalten weniger Fett.



## SENSIA®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Bärlauch Marinade Sensia®</b> <b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade mit Bärlauchnote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15566.1K200 15566.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Bärlauch 14 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Black Garlic Marinade</b> <b>Beschreibung:</b> Aromatische Marinade abgerundet mit schwarzem Knoblauch und Pfeffer. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	17921.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Wasser; Knoblauch schwarz 6 %; Karamellzucker; Würze; Saccharose.	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Borneo Marinade Sensia®</b> <b>Beschreibung:</b> Exotische Marinade mit würziger Note nach Pfeffer, Curry, Sesam und Zitrone. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	16169.1K200 16169.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. SENF, Pfeffer 11 %); Speisesalz; SESAMSAMEN; Zitronenschalenzubereitung; Dextrose; Gewürzextrakte; Raucharoma.	Senf, Sesam
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Brandy Marinade Sensia®</b> <b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Marinade, abgerundet mit Weinbrand und Pfeffer schwarz. Harmoniert besonders mit Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	2.5 KG	Kessel	8650.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Weinbrand 3.5 % (40 % vol.); Karamellzucker; Aroma; Gewürzextrakt.	

SENSIA®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Curry Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Fruchtig-würzige Marinade mit Mango-, Koriander- und Currynote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17094.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 14 %; Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Würze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Curry Sesam Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Asiatische Marinade mit Koriander-, Curry- und Sesamnote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	15567.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 15 %; SESAMSAMEN 6 %; Dextrose; Gewürzextrakte.	Sesam 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Estragon Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Marinade nach Estragon und Muskatnuss. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	15736.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Estragon 2.5 %); Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Feuerland Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikante Marinade mit Pfeffer schwarz und Chili, abgerundet mit Knoblauch. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	23091.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Maltodextrin; Gewürzextrakte; Hefeextrakt; Würze; Zitronenöl.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Fresh Lemon Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frisch-würzige Marinade mit Zitrone, Zitronengras und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	14890.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Meersalz; Dextrose; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat 2.5 %; Zitronenschale 1 %; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.09 %.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Geflügel Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Deftig-würzige Marinade mit Paprika, Rosmarin und Kräutern. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Geflügelfleisch</p>	2.5 KG	Kessel	G155.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Dextrose; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Grün Pfeffer Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frisch-herbe Marinade abgerundet mit einer leichten Schärfe nach grünem Pfeffer. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm, Pferd und Schwein.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	16170.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; grüner Pfeffer 4.5 %; Dextrose; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.	

## SENSIA®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Gyros Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17095.1K200 17095.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.	
<b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnetztem Geflügel. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Hot Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15568.1K200 15568.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 6 %); Würze; Dextrose; Saccharose; Gewürzextrakte.	
<b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Knoblauch Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15569.1K200 15569.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 10 %; Gewürze; Wasser; Würze; Gewürzextrakt; Knoblauchöl 0.02 %.	
<b>Beschreibung:</b> Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Kräuter Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15570.1K200 15570.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter 6 %; Saccharose; Dextrose; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.	
<b>Beschreibung:</b> Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Kräuterbutter Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	17096.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch; Kräuter 2.5 % (Petersilie, Estragon); Gewürze; Würze; Gewürzextrakte; Butteraroma 0.03 %.	
<b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade mit Petersilie-, Estragon- und Butternote. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Lemon Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	16284.1K200 16284.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Meersalz; LACTOSE; Gewürze; Dextrose; Reisstärke; Hefeextrakt; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.07 %.	Milch E 330
<b>Beschreibung:</b> Zitronig-frische Marinade mit Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Orangen Marinade Sensia®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15735.1K200 15735.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutorangensaftkonzentrat 7 %, Holundersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Orangenöl 1 %; Orangeschale 0.6 %; Würze; Gewürzextrakte.	
<b>Beschreibung:</b> Fruchthaltige Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mit Geflügel, Ente und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch					

SENSIA®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Pfeffer Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15510.1K200 15510.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer 6 %); Speisesalz jodiert; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Provencale Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzig-herbe Marinade mit Knoblauch und Kräutern der Provence. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Fisch und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17097.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 14 %; Kräuter 4 %; Gewürze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Red Curry Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Exotisch-fruchtige Marinade mit rotem Curry, Ingwer und Orange. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	13117.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 11 %; Dextrose; Gewürzextrakte; Orangenöl.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Rustico Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Rustikale Marinade abgerundet mit Koriander, Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17098.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Satay Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Exotische Marinade mit Erd- und Kokosnussnote. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	5197.2,5	ERDNUSSPASTE 42 %; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Kokosmilch; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat; Würze.	Erdnuss 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Senf Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzig-aromatische Marinade mit Senf und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Lamm.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	15573.2,5	SENF 52 % (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SENF 2 %); Glucose-sirup; Würze; Gewürzextrakt.	Senf 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Smoky Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Rauchige, leicht süssliche Marinade mit Honig und Tomate. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	16604.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz; Honig; Gewürze; Tomatenpulver; Maltodextrin geräuchert; Tafellessig; Karamellzucker.	

SENSIA®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Soja Honig Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Süssliche Marinade abgerundet mit Sojasauce und Honig. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17145.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Tafelessig; SOJASAUCE 14 % (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Gewürze; Speisesalz jodiert, Honig 4 %; Saccharose; Würze.	Soja	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Spare Ribs Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Süsslich-rauchige Marinade mit Honig- und Ingwernote. Harmoniert am besten zu Schwein, Rind und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	15737.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Honig 30 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Gewürzextrakte; Dextrose; Maltodextrin geräuchert.	Soja	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Spare Ribs Marinade oA Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Süsslich-rauchige Marinade, ohne Allergene, mit Honig und Ingwer, ohne Sojasauce. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Honig; Speisesalz jodiert; Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; Gewürzextrakt; Dextrose; Raucharoma; Hefeextrakt.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Steakbutter Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Deftige, leicht rauchige Marinade nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15575.1K200 15575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürzextrakt.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Thymian-Citro Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frisch-herbe Marinade mit Thymian und Zitrone. Harmoniert am besten mit Schwein, Fisch und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17099.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Thymian 2.5 %; Zitronenschale 1 %; Zitronenöl 0.5 %; Gewürzextrakte (enth. Thymianextrakt 0.2 %).		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Whisky Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatisch-herbe Marinade, leicht rauchig mit Whisky. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten wie Rind oder Lamm.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17576.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Whisky 13 % (40 % vol.); Gewürzextrakt; Raucharoma.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p><b>Zitronenpfeffer Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel oder Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15574.1K200 15574.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 5 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.3 %; nat. Aroma.		

**SENSIA® MIT OLIVENÖL**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl  <b>Dukka Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Marinade mit Kräutern und Knoblauch, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd und Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17100.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl  <b>Katalania Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frisch-herbe Marinade mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten wie Geflügel oder Fisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17101.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Kräuter; Gewürze; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl  <b>Tellicherry Marinade Sensia®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Klassische Marinade mit Tellicherry Pfeffer und Koriander, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Wild und hellen Fleischsorten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	16862.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Olive, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Tellicherry-Pfeffer 6 %; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakte.	



## DELICIA

Wir bieten Ihnen unsere bewährten Marinadensorten unter der Marke Delicia auch in Bio-Qualität an. Unsere Bio-Marinaden basieren auf Sonnenblumenöl aus Bio-Knospe-zertifizierter Herstellung. Die Bio-Knospe zeichnet Produkte aus, die nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse produziert wurden. Das Augenmerk der Zertifizierung liegt auf Ressourcenschutz, Erhaltung der Biodiversität und einer schonenden Verarbeitung der Rohstoffe.



## DELICIA

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern		
Würzmarinade auf Ölbasis <b>Bio Grill Marinade Delicia</b>	2.5 KG	Kessel	14663.2,5	*Pflanzenöl (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Koriander [AT], Zwiebel [EG], Muskat [LK], Rosmarin [PE], Ingwer [LK], Knoblauch [EG], Basilikum [EG], Oregano [PE]). * = Knospe	RSPO-SG		
Würzmarinade auf Ölbasis <b>Bio Knoblauch Marinade Delicia</b>	2.5 KG	Kessel	F330.2,5	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Knoblauch 8 % [EG], Curry [Asien, Europa], Petersilie [HU], Pfeffer [ID], Estragon [DE], Liebstöckel [HU], Lauch [EG], Muskat [LK], Thymian [TR]); *Saccharose [CH]; *Maltodextrin [AT]. * = Knospe	RSPO-SG		
Würzmarinade auf Ölbasis <b>Bio Kräuter Marinade Delicia</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	F331.1K200 F331.2,5	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer [ID], Zwiebel [EG], Knoblauch [EG], Ingwer [LK], Muskat [LK], Lauch [EG], Paprika [HU]); *Maltodextrin [AT]; *Kräuter 3.5 % (Thymian [TR], Liebstöckel [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]). * = Knospe	RSPO-SG		
Würzmarinade auf Ölbasis <b>Bio Pfeffer Marinade Delicia</b>	2.5 KG	Kessel	F329.2,5	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer 6 % [LK], Paprika [ES], Koriander [AT], Liebstöckel [HU], Ingwer [LK], Muskat [LK], Knoblauch [EG]); * Saccharose [CH/DE]; *Maltodextrin [AT]. * = Knospe	RSPO-SG		

**MARICRÈME®**

Unsere Maricrème® Marinaden eignen sich für die «just in time»-Produktion: sie würzen das Gargut speziell durchdringend und ergeben in Kombination mit dem Fleischsaft eine leichte Sauce. Und für eine individuelle Note können Sie Maricrème® noch mit Rahm verfeinern.



**MARICRÈME®**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Würzmarinade gebunden <b>Barbecue Maricrème®</b> <b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Marinade mit Ketchup, Senf und Paprika. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel und Schwein und Brustspitz. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	1397.2,5	Glucosesirup; SENF (Tafelessig, SENFSAMEN, Wasser, Weisswein, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel: E 334, Antioxidationsmittel: NATRIUMDISULFIT); Speisesalz jodiert; Sonnenblumenöl; Peperoni; Saccharose; Tomatenmark; Wasser; Tafellessig; Gewürze; Maltodextrin geräuchert; Würze; Wachsmaisstärke modifiziert; Verdickungsmittel: E 415; Chili.	Senf, SO2/Schwefel E 223, E 334, E 415
Würzmarinade gebunden <b>Bier Maricrème®</b> <b>Beschreibung:</b> Aromatisch-rauchige Marinade mit Weizenbier. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	F453.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; WEIZENBIER 20 % (Wasser, WEIZENMALZ, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe); Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Tomatenmark; GERSTENMALZ-EXTRAKT; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Karamellzucker; Konservierungsstoff: E 202; Raucharoma; Gewürzextrakt.	Gluten E 202, E 415
Würzmarinade gebunden <b>Curry-Kokos Maricrème®</b> <b>Beschreibung:</b> Exotische Marinade mit Curry und Kokosnuss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	8628.1K200 8628.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Apfelmus (Äpfel, Saccharose); Speisesalz jodiert; Kokosmilch 8 %; Tafellessig; Saccharose; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz); Gewürze (enth. Curry 2.2 %); Verdickungsmittel: E 415; Aromen (enth. E1); Konservierungsstoff: E 202; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakt.	Eier, Soja E 202, E 415



## MARICRÈME®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Geflügel Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade nach Paprika- und Rosmarinnote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	1485.2,5	Wasser; Kräutertzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Weissweinessig, Zitronensaftkonzentrat); Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakt.	E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Gewürz Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzig-herbe Marinade mit Thymian, Knoblauch und Senf. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Kalb und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	1474.2,5	Wasser; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Sonnenblumenöl; Kräutertzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz; Essig, Zitronensaftkonzentrat); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415.	Senf E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Gyros Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzig-deftige Marinade mit Paprika-, Zwiebel-, Knoblauch- und Oreganonote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	19204.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz; Gewürze; Würze; Aroma; Gewürzextrakte; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415; mod. Maisstärke.	E 1442, E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Kräuter Knoblauch Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Marinade mit Knoblauch, Petersilie und Estragon. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	F450.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze (enth. Knoblauch 12 %, Kräuter 1.5 %); Speisesalz jodiert; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Würze; Konservierungsstoff: E 202.	E 202, E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Mexicaine Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikante, kräftige Marinade mit Paprika, Chili und Tomate. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Rind und Schweinefleisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	1495.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Saccharose; Würze; Tomatenmark; Tafellessig; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415; Maisstärke; Gewürzextrakt.	Senf E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Pusta Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Herzhafte, kräftige Marinade mit Paprika und Zwiebeln. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind, Fisch und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	5619.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Tomatenmark; Speisesalz jodiert; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakte; Konservierungsstoff: E 202; Verdickungsmittel: E 415; Würze; Saccharose.	E 202, E 415	
<p>Würzmarinade gebunden</p> <p><b>Safran Maricrème®</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Edle Marinade mit Safran, Morcheln und Rahm. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Lamm und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	6681.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Gewürze (enth. Safran 0.1 %); Brandy (40 % vol.); Morcheln; Zitronensaftkonzentrat; Aroma; Verdickungsmittel: E 415; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	E 202, E 415	

## MARICRÈME®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade gebunden <b>Schweine-Kalb Maricrème®</b>	2.5 KG	Kessel	1458.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415.	E 415	
<b>Beschreibung:</b> Ausgewogene, würzige Marinade mit Paprika, Muskatnuss und Pfeffer weiss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein und Kalb. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch						
Würzmarinade gebunden <b>Tomate-Basilikum Maricrème®</b>	2.5 KG	Kessel	5616.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Gewürze (enth. Basilikum 6 %); Tomatenmark 10 %; Rotwein (12 % vol., enth. SULFIT); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Zitronensaftkonzentrat; Konservierungsstoff: E 202; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakte.	SO2/Schwefel E 202, E 415	
<b>Beschreibung:</b> Kräftige, würzige Marinade mit Tomaten und frischem Basilikum. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel, Fisch und Schwein. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch						
Würzmarinade gebunden <b>Waldpilz Maricrème®</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	8642.1K200 8642.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Tafelessig; Tomatenmark; Rotwein (12 % vol.); Saccharose; Pilze 3 %; Gewürze; Pilzaroma 0.5 %; Konservierungsstoff: E 202; Verdickungsmittel: E 415; Karamellzucker; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakt.	E 202, E 415	
<b>Beschreibung:</b> Herzhaft, rustikale Marinade mit Pilzen, Tomate und Rotwein. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch						





**MARISAUCE**

Das Beste aus zwei Welten: Die Pacovis Marisauce verbindet nicht nur Rapsöl, Stärke und natürliche Verdickungsmittel zu einem harmonischen Ganzen. Sie vereinigt auch die Vorteile einer Marinade mit denjenigen einer Saucenbasis. Ein echtes «All-in-one»-Produkt, das speziell für Geschnetzeltes geeignet ist und nennenswert Zeit einspart. Das Fleisch kann nach dem Braten ganz einfach mit Wasser abgelöscht werden.



**MARISAUCE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucenzubereitung auf Basis Joghurt <b>Marisauce Butter Chicken</b>	1 KT	6 Becher à 250 g	22724.1K250	VOLLMILCHJOGHURT; Tomatenmark; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Tafelessig; BUTTER 1.5 %; Saccharose; Gewürzextrakte; Säuerungsmittel: E 270; Konservierungsstoff: E 202; Aroma.	Milch E 202, E 270	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) <b>Marisauce Curry</b>	2.5 KG	Kessel	17104.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Curry 15 %; Speisesalz jodiert; Saccharose; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Aroma; Antioxidationsmittel: E 300.	E 262, E 300, E 412, E 415	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) <b>Marisauce Gyros</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17103.1K200 17103.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Konservierungsstoff: E 262; Gewürzextrakte; Aroma.	E 262, E 412, E 415	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) <b>Marisauce Förster</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17105.1K200 17105.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt.	E 412, E 415	

## MARISAUCE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucenzubereitung auf Basis Joghurt <b>Marisauce Satay</b>	1 KT	6 Becher à 250 g	22899.1K250	VOLLMILCHJOGHURT; ERDNUSSPASTE 33 %; Speisesalz jodiert; ERDNUSSÖL 6.5 %; SOJASAUCE; Gewürze; färbender Apfelextrakt; Säuerungsmittel: E 270; Saccharose; Tafelessig; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	Erdnuss, Soja, Milch E 202, E 270	
<b>Beschreibung:</b> Typische Satay Marisauce mit Erdnüssen, Sojasauce und Joghurt mit einer pikanten Würzung. Harmoniert am besten mit Geflügel oder Fisch. <b>Dosierung:</b> 250 g / 850 g Fleisch						
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) <b>Marisauce Stroganoff</b>	1 KT 2.5 KG 10 KG	6 Becher à 200 g Kessel Kessel	15963.1K200 15963.2,5 15963.10	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Hefeextrakt; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakte; Antioxidationsmittel: E 300; Aromen; Würze.	E 262, E 300, E 412, E 415	
<b>Beschreibung:</b> Herzhafte, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind. <b>Dosierung:</b> 160 g/kg Fleisch oder Gemüse						
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) <b>Marisauce Sweet Sour</b>	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17106.1K200 17106.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Reisstärke; Gewürze; Säuerungsmittel: E 260, E 330; Würze; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Süsstoff: E 951.	Soja E 260, E 330, E 412, E 415, E 951	
<b>Beschreibung:</b> Fruchttige, süß-saure Marinade mit Sojasauce und Mango. Harmoniert am besten mit hellem Fleisch. <b>Dosierung:</b> 160 g/kg Fleisch oder Gemüse						
Saucenzubereitung auf Basis Joghurt <b>Marisauce Tikka Masala</b>	1 KT	6 Becher à 250 g	22649.1K250	Tomatenmark; VOLLMILCHJOGHURT; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Curry Paste; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Säuerungsmittel: E 270; Saccharose; Maisstärke; Tafelessig; Konservierungsstoff: E 202.	Milch E 202, E 270	
<b>Beschreibung:</b> Pikante Marisauce aus Tomaten, Joghurt und einer feinen Currypaste mit einer pikanten Würzung in Richtung Curry Rot. Harmoniert am besten mit Geflügel, Schweinefleisch oder Rind. <b>Dosierung:</b> 250 g / 850 g Fleisch						

**HALBFABRIKATE**

Unsere Halbfabrikate sind Würzöle, hergestellt aus Rapsöl, und bieten Ihnen eine Basis, die Ihrer Kreativität keine Grenzen setzt. Die Basic-Marinade ist die ideale Vorstufe für all Ihre individuellen Produkte. Fügen Sie den Halbfabrikaten nach Ihrem Gusto Gewürze, Salz und andere Komponenten hinzu und begeistern Sie Ihre Kunden mit einer unvergleichbaren Geschmacksnote.



**HALBFABRIKATE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Ölmarinade ohne Salz <b>Basic-Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	F578.2,5	<i>Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürzextrakt.</i>		
<b>Beschreibung:</b> Neutrale, rötliche Marinadenbasis für individuelle Anwendungen und Aromatisierungen. <b>Dosierung:</b> 50 g/kg Fleisch						
Ölmarinade ohne Salz <b>Basic Marinade Senf</b>	2.5 KG	Kessel	24497.2,5	<i>Wasser; Rapsöl; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Verdickungsmittel: E 415.</i>	Senf E 415	
<b>Beschreibung:</b> Marinadenbasis mit leichter Senfnote für individuelle Anwendungen und Aromatisierungen. <b>Dosierung:</b> 50 g/kg Fleisch						
Gewürztes Rapsöl <b>Würzöl Basis Raps SG</b>	0.9 KG	Flasche	21731.0,9	<i>Rapsöl (SGA); Paprikagewürzextrakt 0.1 %.</i>		
<b>Beschreibung:</b> Würzöl auf Basis Schweizer Rapsöl neutral im Geschmack, für die Vorbehandlung beim Trockenwürzen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf						





Dekorgewürze

24

Gewürzmischungen

26

# GEWÜRZMISCHUNGEN

## DEKORGEWÜRZE

Pacovis bietet Ihnen klassische Gewürz- und Kräutermischungen für alle möglichen kulinarischen Anwendungen. Dazu gehören grobe Dekormischungen für die Umhüllung von Fleischprodukten und Gemüse-mischungen als Einlagen in Suppen oder Saucen.



## DEKORGEWÜRZE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung <b>7 Kräuter-Mix</b> <b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel für Fleisch, Suppen und Saucen. <b>Dosierung:</b> 8 – 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1604.1	Kräuter 67 %; Gewürze.	
Gewürzmischung <b>Dekor Jäger Mix</b> <b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Zwiebeln, Paprika und Kümmel. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	G370.1	Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer, Kümmel).	
Gewürzmischung <b>Dekor Mexican Mix</b> <b>Beschreibung:</b> Rassige Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Chili und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	3623.1	Gewürze (Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch).	
Gewürzmischung <b>Dekor Grün Mix</b> <b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Petersilie, Zwiebeln und Paprika. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	0.75 KG	Beutel	6421.0,75	Gewürze (Zwiebeln, Paprika, Petersilie).	

DEKORGEWÜRZE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Gewürzmischung <b>Dekor Rot Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Paprika und Zwiebeln.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6420.1	Gewürze (enth. SENF).	Senf	
<p>Gemüseemischung <b>Gemüse – Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Weisskohl, Karotten und Zwiebeln.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1815.1	Gemüse (Weisskohl, Zwiebel, Karotte, Lauch).		
<p>Gemüseemischung <b>Gemüse – Mix Gyros</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Zwiebeln, Lauch und Paprika.</p> <p><b>Dosierung:</b> 40 g/kg Fleisch</p>	1.5 KG	Beutel	9719.1,5	Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Paprika).		
<p>Gewürzmischung <b>Jalapaco</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikant-fruchtige Flockenmischung. Diese Mischung aus Chili- und Jalapeñoflocken sowie roten und grünen Paprikaflöcken verleiht Wurst- und Schinkenwaren eine fruchtig-süße Schärfe.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	23204.1	Gewürze.		
<p>Kräutermischung <b>Kräutermischung italienisch fein</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kräuterwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1140.1	Kräuter (Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei).		
<p>Kräutermischung <b>Bio Kräutermischung italienisch</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6190.1	Kräuter (*Bohnenkraut [BA], *Rosmarin [PE], *Oregano [PE], *Thymian [PE], *Basilikum [EG], *Majoran [EG], *Salbei [HR]). * = Knospe		
<p>Kräutermischung <b>Kräutermischung Provence</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische grobe Kräutermischung nach Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1139.1 1139.10	Kräuter; Fenchel; Lavendel.		
<p>Kräutermischung <b>Bio Kräutermischung Provence</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6142.1	*Kräuter (Thymian [TR], Rosmarin [PE], Basilikum [EG], Oregano [PE], Bohnenkraut [BA], Lorbeerblätter [BA], Lavendelblüten [AL]). * = Knospe		

## DEKORGEWÜRZE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzmischung <b>Pacovario</b> <b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	9976.1	Gewürze (Pfeffer, SENFSAMEN, Paprika; Koriander, Zwiebeln).	Senf	
Gewürzmischung <b>Pacovario fin</b> <b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit mittelgroben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	8108.1	Gewürze (Pfeffer, SENF, Paprika, Koriander, Zwiebel).	Senf	
Gewürzmischung <b>Vier-Pfeffer-Mischung</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzmischung mit vier Pfeffersorten zur Aromatisierung oder Dekoration. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1970.1	Gewürze (Pfeffer grün, Pfeffer schwarz, Pfeffer weiss, rosa Pfeffer).		

## GEWÜRZMISCHUNGEN

Pacovis ist Ihr Partner für Würzmischungen mit Salz in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Das Angebot umfasst feine Grillmischungen mit Kräutern sowie grobe Gewürzsalze. Dazu kommen Mischungen mit verkapseltem Salz für eine temperaturkontrollierte Freisetzung des Salzes und Produkte mit Reisstärke. Die Reisstärke bindet austretenden Fleischsaft und sorgt für eine aromatische Bratkruste.



GEWÜRZMISCHUNGEN					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Ahorn Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Ahornsirup, Koriander und Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 22 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	10831.1	Speisesalz jodiert; Ahornzucker 22.7 %; Gewürze.		
<p>Würzmischung</p> <p><b>BBQ Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Süsslich-rauchige Würzung mit Paprika, Pfeffer schwarz und Raucharoma für Spare-Ribs oder BBQ-Anwendungen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 42 g/kg Spare Ribs</p>	1 KG	Beutel	F068.1	Speisesalz jodiert; Saccharose; Gewürze; Reisstärke; Würze; Glucose-sirup; Raucharoma.		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Bier Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Malz, Pfeffer schwarz und Ahornsirup. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	15640.1	GERSTENMALZEXTRAKT; Gewürze; Speisesalz; Ahornsirup; Dextrose; Saccharose; Hefeextrakt.	Gluten	
<p>Würzmischung mit Reisstärke</p> <p><b>Chili Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Herzhafte Würzung mit Chili und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1852.1	Gewürze; Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke nativ; Saccharose; Chili 2.5 %.	E 621	
<p>Würzmischung mit Reisstärke</p> <p><b>China Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Ingwer, Zimt und Knoblauch. Harmoniert am besten mit Ente und Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1856.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Reisstärke.		
<p>Würzmischung mit Reisstärke</p> <p><b>Curry Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Charakteristische Würzung mit Curry (Curcuma, Koriander, Kreuzkümmel). Harmoniert am besten mit Geflügel und Schwein.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 – 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1853.1	Speisesalz jodiert; Curry 32 %; Reisstärke; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose.	E 621	
<p>Würzmischung</p> <p><b>Dry Age Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Pfeffer schwarz, Rohrzucker und Dry-Age Aroma. Harmoniert am besten mit Rind.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	16149.1	Meersalz; Gewürze; Ahornsirup getrocknet; Saccharose; Aroma; Maltodextrin geräuchert.		
<p>Gewürzzubereitung mit Pfeffer</p> <p><b>Episin Grillgewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Pfeffer weiss und Muskatnuss. Eignet sich als Zusatzwürzung für alle Fleischsorten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1467.1	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Saccharose; Nährhefe.	E 621	



GEWÜRZMISCHUNGEN							Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<p>Würzmischung</p> <p><b>Fisch Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Frische Würzung mit Zitrone, Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Fisch und Meeresfrüchten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 – 40 g/kg Fisch</p>	1 KG	Beutel	1428.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621; LACTOSE; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Säuerungsmittel: E 330; Zitronenöl.	Milch E 330, E 621		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Fisch Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Zitrone und Dill. Harmoniert am Besten mit Fisch und Meeresfrüchten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 24 g/kg Fisch</p>	1 KG	Beutel	F132.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 55 %; Zucker; Reisstärke; Würze; Gewürze (Pastinake, Pfeffer, Ingwer, Dill); Traubenzucker; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Zitronenöl.	E 330		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Fleisch Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und Fleischgerichten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	F160.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 52 %; Gewürze (Paprika, Pastinake, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Thymian, Muskat, Knoblauch, Curcuma, Zwiebel); Hefeextrakt; Zucker; Würze; Traubenzucker; Gewürzextrakt.			
<p>Grobe Würzmischung mit Kräuter und Reisstärke</p> <p><b>Grill Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit groben Würzbestandteilen aus Paprika, Pfeffer weiss und Muskatnuss. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1855.1 1855.25	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621		
<p>Feine Würzmischung mit Kräutern</p> <p><b>Grill Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit groben Würzbestandteilen aus Paprika, Pfeffer weiss und mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 – 30 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	1023.2,5S 1023.10 1023.25	Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Saccharose; Gewürzextrakt.	E 621		
<p>Grobe Würzmischung mit Kräutern und Salz ummantelt</p> <p><b>Grill Mix Spezial</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit ummanteltem Salz und groben Würzbestandteilen von Paprika, Pfeffer weiss, Knoblauch und mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG 2.5 KG 10 KG 25 KG	Kessel Beutel Kessel Sack	1424.2,5 1424.2,5S 1424.10 1424.25	Speisesalz (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Gewürzextrakt.	E 621		
<p>Grobe Würzmischung mit Kräutern und Reisstärke</p> <p><b>Grill Gewürzmix oG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatisch feine Würzung ohne Glutamat, mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Zwiebel und Knoblauch. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KG	Beutel	6468.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe; Würze.			

GEWÜRZMISCHUNGEN						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p>Würzmischung mit Zucker für caramelisierte-Note <b>Grill Mix oG, oA</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung ohne Glutamat oder Allergene, mit Paprika, Pfeffer weiss, mediterranen Kräutern und einer süssen Caramellnote. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	G094.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; Saccharose; Glucosesirup; Hefeextrakt.		
<p>Gewürzsalz <b>Gyros Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Oregano und Thymian. Harmoniert am besten mit Schwein und Rind. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	5380.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.		
<p>Gewürzzubereitung <b>Gyros Kreta Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel und Lamm. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	7587.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Reisstärke; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.		
<p>Würzmischung mit Reisstärke <b>Hot &amp; Smokey Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikant-rauchige Würzung mit Chili, Pfeffer weiss und Raucharoma. Harmoniert mit allen Fleischarten und Grilladen. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	F226.1 F226.10	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 12 %); Würze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Dextrose; Raucharoma 1.6 %; Gewürzextrakt.		
<p>Würzmischung mit Reisstärke <b>Hot Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Würzung mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	8800.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 13 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.	E 621	
<p>Gewürzzubereitung mit Reisstärke <b>Hot Gewürzmix oG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	F616.1	Gewürze (enth. Chili 14 %); Speisesalz jodiert; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.		
<p>Würzmischung <b>Kartoffel Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Pommes Frites und Kartoffelgerichte. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Kartoffeln</p>	1 KG	Beutel	1990.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 60 %; Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Lauch, Petersilienwurzel, Liebstöckel, Pfeffer, Bohnenkraut, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel); Traubenzucker; Würze.		



GEWÜRZMISCHUNGEN						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p>Würzmischung mit Reisstärke <b>Kalbfleisch Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Rosmarin, Zwiebeln und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Kalb und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1851.1	Speisesalz jod.; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt.	E 621	
<p>Gewürzzubereitung mit Reisstärke <b>Knoblauch Gewürzmix oG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Herzhafte Würzung ohne Glutamat, mit Knoblauch, Pfeffer weiss und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	6392.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Knoblauch 22 %; Reisstärke; Würze; Dextrose; Hefeextrakt; Gewürzeextrakte.		
<p>Gewürzzubereitung mit Reisstärke <b>Kräuter Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Paprika. Harmoniert am besten mit Lamm und Schwein. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1850.1 1850.10	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Kräuter 7 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
<p>Würzmischung <b>Mama Africa</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Fruchtig-exotische Würzung mit Orange, Mohnsamen und Koriander. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	9175.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Mohnsamen; Hefeextrakt; Gewürzeextrakte.		
<p>Würzmischung für caramelisierte-Note <b>Mélange du trappeur</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Süss-saure Würzung mit Ahornsirup und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	11049.1	Gewürze; Speisesalz; Ahornsirup getrocknet 23 %; Saccharose.		
<p>Grobes Gewürzsalz für Steaks oder Braten <b>Paco Weingärtner oG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kräftige Würzung ohne Glutamat, mit Pfeffer schwarz, Koriander und Paprika. Harmoniert am besten mit Steak- und Bratstücken. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1826.1	Speisesalz jodiert (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze; Würze.		
<p>Gewürzzubereitung mit Reisstärke <b>Pfeffer Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Charakteristische Würzung mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1854.1	Gewürze (enth. Pfeffer 15.5 %, SELLERIE); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Karamellzucker.	Sellerie E 621	
<p>Gewürzzubereitung <b>Pfeffer Gewürzmix oG, oA</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Charakteristische Würzung ohne Glutamat, mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	F813.1	Gewürze (enth. Pfeffer 15.7 %); Speisesalz jodiert; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.		



GEWÜRZMISCHUNGEN						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Poulet Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harmoniert am Besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 21 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	F133.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.		
<p>Feine Würzmischung mit Kräutern</p> <p><b>Poulet Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Rosmarin und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1427.1	Speisesalz, Gewürze (enth. SELLERIE); Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Hefezugabe; Würzextrakt.	Sellerie E 621	
<p>Würzmischung</p> <p><b>Schweinhaxe Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Bohnenkraut, Oregano und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Schweinehaxen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	8516.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Kräuter.	E 621	
<p>Gewürzzubereitung</p> <p><b>Steakbutter Gewürzmix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Deftige, leicht rauchige Würzmischung nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.</p> <p><b>Dosierung:</b> 35 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	20369.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Maisstärke; Würzextrakt; Aroma; Maltodextrin geräuchert.		
<p>Gewürzsatz</p> <p><b>Streumix oG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Universelle Mischung ohne Glutamat, mit Pastinake und Tomate.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	9834.1	Speisesalz; Gewürze; Saccharose; Hefezugabe; Tomatenpulver; Würze.		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Zitronenpfeffer Würzmischung</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikant-frische Würzung mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	0202.1	Gewürze (enth. Pfeffer 30.5 %); Speisesalz jodiert; Dextrose; Saccharose; Zitronenextrakt 9.5 %; Zitronensaft getrocknet 8 %; Säuerungsmittel: E 330; Geschmacksverstärker: E 621; Würzextrakte.	E 330, E 621	
<p>Würzmischung</p> <p><b>Bio Grill Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung in Bio-Qualität mit Paprika, Pfeffer schwarz und Koriander. Harmoniert am besten mit Schwein, Rind und Lamm.</p> <p><b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	8904.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Koriander [EG], Muskat [LK], Knoblauch [EG], Ingwer [LK], Bohnenkraut [BA], Rosmarin [TR], Oregano [PE], Majoran [EG], Basilikum [EG]). * = Knospe		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Bio Poulet Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung in Bio-Qualität mit Rosmarin, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Geflügel</p>	1 KG	Beutel	8905.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Bohnenkraut [BA], Rosmarin [TR], Knoblauchpulver [EG], Oregano [PE], Majoran [EG], Lauch [EG], SELLERIE [DE]); *WEIZENSTÄRKE [DE]. * = Knospe	Gluten, Sellerie 	





Paniermehle	36
Decor-Paniermehle	38
Panierfix	39
Nasspanaden	41
Spezialitäten	43

# PANIERMEHLE UND -SYSTEME

## PANIERMEHLE

Das klassische Paniermehl für Standardanwendungen: Wir schroten es für Sie in verschiedenen Körnungen und trocknen es sorgfältig, damit es bei jeder Art der Anwendung seine Knusprigkeit beweisen darf. In verschiedenen Grundfarben erhältlich, auch als Füllung oder Bindemittel verwendbar, geeignet für vegetarische Gerichte.



## PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<b>Paniermehl hell</b> <b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2154.5 2154.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze.	Gluten	
Bonvita <b>Paniermehl hell SG, IPS</b> <b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl in IP-Suisse und Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG	Beutel	17511.5	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Hefe.	Gluten	  
Bonvita <b>Paniermehl gewürzt SG, IPS</b> <b>Beschreibung:</b> Helles, leicht gewürztes Paniermehl in IP-Suisse / Suisse Garantie – Qualität, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG	Beutel	17513.5	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Backtriebmittel: E 450, E 500, E 341; Gewürze; Kräuter.	Gluten E 341, E 450, E 500	  
<b>Paniermehl gelb SG, IPS</b> <b>Beschreibung:</b> Gelbliches Paniermehl in IP-Suisse und Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG	Beutel	13781.5	HALBWEISSMEHL (IPS); Wasser; Speisesalz; Trockenhefe; Gewürzextrakte.	Gluten	  

PANIERMEHLE					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p><b>Paniermehl gelb grob SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gelbliches, grobkörniges Paniermehl in Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	23 KG	Sack	16908.23	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Hefe; Gewürzextrakt.	Gluten	 
<p><b>Paniermehl gelb fein</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gelbliches Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2124.5 2124.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.	Gluten	
<p><b>Paniermehl leicht rosa</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Leicht rosa farbenes Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2122.5 2122.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.	Gluten	
<p><b>Paniermehl Industrie</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl mit Krustenanteil, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	25 KG	Sack	R177.25	WEIZENMEHL; Speisesalz, Hefe.	Gluten	
<p><b>Rusk superfine</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Helles, feines Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	25 KG	Sack	2135.25	WEIZENMEHL (angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	Gluten E 503	
<p><b>Rusk medium Granulat</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Helles, grobes Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2134.5 2134.25	WEIZENMEHL (enth. Trennmittel: E 170, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	Gluten E 503	

### DECOR-PANIERMEHLE

Bunt, dekorativ, in unterschiedlich prägnanten Geschmacksrichtungen: Mit den Decor-Paniermehlen können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Sie sind nicht nur fein gewürzt, auch deren einfache Verarbeitung ist ein Genuss, sind sie doch auch zusammen mit Nasspanaden anwendbar.



### DECOR-PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<b>Paniermehl Asia glutenfrei</b> <b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.		
<b>Paniermehl Hawaii glutenfrei</b> <b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.		
<b>Paniermehl Italienne</b> <b>Beschreibung:</b> Leicht rötliches Decor-Paniermehl nach Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	6827.2,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Curcuma, Paprikaextrakt); Gewürze; Rapsöl; Aroma; Gewürzextrakte.	Gluten	
<b>Paniermehl Kräuter</b> <b>Beschreibung:</b> Helles Decor-Paniermehl, mit Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG	Beutel	F845.5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Speisesalz jodiert; Petersilie 2.1 %.	Gluten	

**DECOR-PANIERMEHLE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p><b>Paniermehl Parmesan</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Helles Decor-Paniermehl, mit Parmesan, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1.5 KG	Beutel	F452.1,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Aroma Parmesan (enth. MILCH, LACTOSE); Petersilie.	Gluten, Milch	
<p><b>Paniermehl Gyros SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Leicht rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Paprika, Lauch und Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9323.1	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Gemüse; Kräuter; Gewürzextrakt.	Gluten	  
<p><b>Paniermehl Tomaten &amp; Oregano SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9321.1	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Oregano 0.73 %; Gewürzextrakt; Estragon; Tomatenaroma 0.24 %.	Gluten	  
<p><b>Paniermehl Zitrone SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Leicht gelbliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Zitrone, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	9318.1 9318.10	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Petersilie; Zitronenöl 0.2 %; Gewürzextrakt.	Gluten	  

**PANIERFIX**

Der Weltrekord-Sprinter unter den Panaden: Unsere Panierfix-Kombiprodukte aus Paniermehl, Ei, Weizenstärke und Gewürzen halten auf dem mit Wasser angefeuchteten Fleisch in Sekundenschnelle. Und beim Paniermehl Panmix mit abgerundeter Würzung entfällt das zusätzliche Würzen.



PANIERFIX						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<b>Panierfix natur</b> <b>Beschreibung:</b> Helle Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	4782.1	PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Dextrose; Würze; Reisstärke; Gewürzextrakte.	Gluten, Eier		
<b>Panierfix gelb</b> <b>Beschreibung:</b> Gelbliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	9755.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Gewürze; Reisstärke.	Gluten, Eier E 621		
<b>Panierfix rot</b> <b>Beschreibung:</b> Rötliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	9754.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Reisstärke.	Gluten, Eier E 621		
<b>Panierfix decor</b> <b>Beschreibung:</b> Gelbliche Decor-Panier-Kombimischung, mit Zwiebeln, Paprika und Senf, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	9847.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Reisstärke.	Gluten, Eier, Senf E 621		
<b>Panmix SG, IPS</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	4 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	4173.4 4173.10 4173.25	WEIZENMEHL SG/IPS; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze; Hefeextrakt; Hefe.	Gluten	 	
<b>Panmix SG, IPS 200 g</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 PK	Pack à 200 g	4170.1	WEIZENMEHL SG/IPS; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze; Hefeextrakt; Hefe.	Gluten	 	

**NASSPANADEN**

Mehr Convenience bei gleichzeitig hoher Qualität geht nicht: Unsere Nasspanaden ersparen Ihnen mehrere Arbeitsgänge, denn die Mischung aus Gewürzen und natürlichen Bindemitteln muss lediglich mit Wasser vorgequellt werden. Mehlen, in Ei wenden und würzen wird so durch einen einzigen Vorgang ersetzt. Diese stabile Panade ist tiefkühl- und frittierfest, sorgt für eine homogene Würzung und ist sowohl für die individuelle wie für die industrielle Verarbeitung geeignet.



**NASSPANADEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p><b>Panademehl ungewürzt SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Ungewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, als Basis für eigene Kreationen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen</p>	4 KG 25 KG	Kessel Sack	1704.4 1704.25	WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Maisstärke; Curcuma.	Gluten	
<p><b>Panademehl gewürzt SG, IPS</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität.</p> <p><b>Dosierung:</b> 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen</p>	4 KG 25 KG	Kessel Sack	1705.4 1705.25	WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Gewürze; Maisstärke; Saccharose.	Gluten E 621	
<p><b>Panademehl gewürzt oG SG</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, ohne Glutamat.</p> <p><b>Dosierung:</b> 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen</p>	4 KG	Kessel	16715.4	WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Maisstärke nativ; Nährhefe; Saccharose; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung).	Gluten, Eier	
<p><b>Panademehl gold</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit zusätzlichem Ei-Anteil und erhöhter Prozessstabilität.</p> <p><b>Dosierung:</b> 650 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen</p>	1 KG 4 KG 10 KG	Beutel Kessel Sack	8875.1 8875.4K 8875.10	WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; VOLLEIPULVER 11 % (Bodenhaltung); Reisstärke; Gewürze; Gewürzextrakte; Verdickungsmittel: E 415, E 401.	Gluten, Eier E 401, E 415	



NASSPANADEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<b>Panademehl Industrie</b> <b>Beschreibung:</b> Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit erhöhter Prozessstabilität. <b>Dosierung:</b> 650 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen	4 KG	Beutel	F924.4	WEIZENMEHL; WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; Gewürze; mod. Maisstärke; Saccharose.	Gluten	
<b>Bio Panademehl gewürzt</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürztes Panademehl in Bio-Qualität. <b>Dosierung:</b> 1.2 kg/kg Wasser; 5 min quellen lassen	1 KG	Beutel	F549.1	*WEIZENSTÄRKE [DE]; Speisesalz [CH]; *Pfeffer [IN]. * = Knospe	Gluten 	

SPEZIALITÄTEN

Unsere Spezialitäten sind praktische Fertigprodukte für die direkte Anwendung am Produkt, gewürzte Teigumhüllungen für klassische Produkte wie Piccata, flüssige Panaden für Fisch und Fleisch, Senf-Ei-Hüllen mit oder ohne Käse. Und noch zwei Dinge sind sie in jedem Fall: würzig und knusprig.



SPEZIALITÄTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl gewürzt mit Salz <b>Knusper Fix SG, IPS</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzte Panier-Kombimischung, für eine besonders knusprige Panade. <b>Dosierung:</b> 200 g/kg Fleisch	1 KG 10 KG	Beutel Sack	4708.1 4708.10	Paniermehl SG/IPS (HALBWEISSMEHL [IPS], Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Speisesalz; Würze; HÜHNEREIWEISS (Freilandhaltung); Gewürze; LACTOSE; Saccharose.	Gluten, Eier, Milch  	
Paniermehl gewürzt mit Salz <b>Knusper-Fix classic</b> <b>Beschreibung:</b> Gewürzte Panier-Kombimischung mit klassischer Würzung für eine besonders knusprige Panade. <b>Dosierung:</b> 200 g/kg Fleisch	1 KG	Beutel	21634.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Speisesalz; HÜHNEREI-EIWEISS (Freilandhaltung); Würze; Gewürze; LACTOSE; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose.	Gluten, Eier, Milch E 621	

## SPEZIALITÄTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
flüssige Panade <b>Panade Pariser Schnitzel</b>	2.2 KG 4.8 KG	Kessel Kessel	1807.2.2 1807.4.8	Sonnenblumenöl; Wasser; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakt); VOLLEI-PULVER 7.5 %; Reisstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Zitronensaft; Glucosesirup; Maisstärke mod.; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.	Eier, Senf  E 1422, E 401, E 415	
flüssige Panade <b>Pariser Eihülle</b>	2.2 KG	Kessel	10271.2.2	Wasser; Sonnenblumenöl; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakt); VOLLEI-PULVER 8.5 % (Bodenhaltung); Reisstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Tafellessig; Zitronensaft; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Konservierungsmittel: E 202; Gewürzextrakt.	Eier, Senf  E 202, E 401, E 415	
flüssige Panade mit Sbrinz <b>Piccatasauce volleil CH</b>	1.5 KG	Kessel	17557.1.5	VOLLEI 42 % (past., Freiland, CH); SBRINZ 17 % (aus ROHMILCH) [47 % FIT]; Wasser; WEIZENMEHL; Speisesalz; Gewürze; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Zitronensaftkonzentrat; Rapsöl; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 300; Konservierungsstoff: E 202.	Gluten, Eier, Milch, Senf  E 202, E 300	 





Glutenfreie Paniermehle	46
Glutenfreie Decor-Paniermehle	47
Glutenfreie Nasspanaden	47

# GLUTENFREIE PANIERMEHLE

### GLUTENFREIE PANIERMEHLE

Immer mehr Menschen, nicht nur Zöliakiebetreffende, achten auf den Glutengehalt in Lebensmitteln. Für sie haben unsere Entwickler die Pacovis-Paniersysteme um eine neue Variation erweitert: Panierlösungen ohne Weizenmehl. Mischungen auf Maisbasis oder mit Erdmandeln (Tigernüssen) sorgen für unproblematischen Genuss, der ausserdem fantastisch knusprig im Biss ist und hervorragend mundet.



### GLUTENFREIE PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Paniermehl glutenfrei hell</b> <b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13174.2,5 13174.8	Reis, Mais, Speisesalz.	
<b>Paniermehl glutenfrei dunkel</b> <b>Beschreibung:</b> Gelblich-braunes Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13302.2,5 13302.8	Reis; Mais; Dextrose; Speisesalz.	
<b>Paniermehl Cornflakes</b> <b>Beschreibung:</b> Paniermehl glutenfrei auf Basis Mais. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	2.5 KG 25 KG	Beutel Sack	10710.2,5 10710.25	Mais [DE]; Saccharose; Speisesalz.	
<b>Paniermehl Cornflakes fein</b> <b>Beschreibung:</b> Feines, glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	10865.1	Mais; Saccharose; Speisesalz.	

**GLUTENFREIE DECOR-PANIERMEHLE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p><b>Paniermehl Asia glutenfrei</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.		
<p><b>Paniermehl Cornflakes &amp; Mandeln</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais mit Mandelsplitter.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9322.1	Cornflakes (Mais 96 %, Saccharose, Speisesalz); MANDELN 13 %.	Nüsse	
<p><b>Paniermehl Hawaii glutenfrei</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.		
<p><b>Paniermehl Quinoa (Paracas)</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Quinoa gepufft.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	17554.1	Paniermehl (Reis, Mais, Speisesalz); Quinoa 20 %; Gewürze, Rapsöl.		
<p><b>Paniermehl Tigernuts &amp; Corn</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Erdmandeln und Mais.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	13027.1	Tigernuss 50 %; Cornflakes 50 % (Mais 96 %, Speisesalz, Saccharose).		

**GLUTENFREIE NASSPANADEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p><b>Panademehl ohne Weizenmehl</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Gewürztes, glutenfreies Panademehl.</p> <p><b>Dosierung:</b> 625 g/kg Wasser oder 1 kg für 1.6 kg Wasser; 10min quellen lassen</p>	1 KG	Beutel	F636.1	Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.	E 401, E 415	





Streuwürzen und Würzen	50
Küchenfertige Produkte	51
Bouillon	53
Saucenbasis	54
Saucen und Dips	56

# KÜCHEN- UND TRAITEURARTIKEL

## STREUWÜRZEN UND WÜRZEN

Hier finden Sie Streuwürzen für den Einsatz im industriellen, handwerklichen und gastronomischen Bereich. Unsere Streuwürzen auf Basis von Speisesalz sind mit weiteren geschmacksgebenden Zutaten wie Hefe, Gemüse oder Gewürzen angereichert. Ergänzend haben Sie die Wahl zwischen Produkten ohne Glutamat und ohne allergene Zutaten.



## STREUWÜRZEN UND WÜRZEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<b>Paco Glutamatersatz</b> <b>Beschreibung:</b> Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoffe oder Allergene. <b>Dosierung:</b> 1 g Natriumglutamat wird mit 1.63 g Paco Glutamatersatz ersetzt	1 KG	Beutel	22791.1	Gewürze; Speisesalz; Dextrose.		
Klassische Streuwürze <b>Streuwürze</b> <b>Beschreibung:</b> Klassische, gelbe Würzung auf Basis Salz und Glutamat. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG 5 KG 5 KG 25 KG	Beutel Kessel Beutel Sack	4176.1S 4176.5K 4176.5S 4176.25S	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Gewürze; Nährhefe; Kartoffelstärke.	E 621	
Streuwürze allergenfrei, ohne Glutamat <b>Streuwürze naturelle</b> <b>Beschreibung:</b> Klassische, helle Würzung auf Basis Salz und Hefeextrakt, verfeinert mit Lauch und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG 5 KG 25 KG	Beutel Beutel Sack	9372.1 9372.5 9372.25	Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze.		

**KÜCHENFERTIGE PRODUKTE**

Von Pizza Mix bis Thai Curry hot: Unser Angebot an küchenfertigen Produkten eignet sich ideal für die direkte Anwendung in der Gastronomie. Sie haben die Wahl zwischen fixfertigen Würzungen für alle möglichen Speisen wie Gemüse, Hackfleisch, Pommes Frites, Raclette, Pizza etc.



**KÜCHENFERTIGE PRODUKTE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Würzmischung <b>Chili con Carne Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Rassige Würzung mit Paprika, Chili und Knoblauch. Eignet sich am besten für das klassische Chili con Carne und anderen pikanten Fleischgerichten. <b>Dosierung:</b> 90 g/kg Fleisch	1 KG	Beutel	2456.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Hefeextrakte; Kakao-pulver; Tomatenpulver; Würze; Kräuter; Säuerungsmittel: E 330.	E 330
 Würzmischung <b>Fisch Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Zitrone und Dill. Harmoniert am Besten mit Fisch und Meeresfrüchten. <b>Dosierung:</b> 24 g/kg Fisch	1 KG	Beutel	F132.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 55 %; Zucker; Reisstärke; Würze; Gewürze (Pastinake, Pfeffer, Ingwer, Dill); Traubenzucker; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Zitronenöl.	E 330
 Würzmischung <b>Fleisch Gewürz</b> <b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und Fleischgerichten. <b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch	1 KG	Beutel	F160.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 52 %; Gewürze (Paprika, Pastinake, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Thymian, Muskat, Knoblauch, Curcuma, Zwiebel); Hefeextrakt; Zucker; Würze; Traubenzucker; Gewürzextrakt.	
Gewürzmischung <b>Garam Masala</b> <b>Beschreibung:</b> Orientalische Würzung mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Gerichte. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	7882.1	Gewürze.	

## KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmischung</p> <p><b>Gemüse Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Lauch und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Grillgemüse oder Gemüsegerichten.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 g/kg Gemüse</p>	1 KG	Beutel	7159.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 48 %; Gewürze (Pastinake, Petersilie, Karotte, Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Muskat, Knoblauch, Lauch, Ingwer); Würze; Zucker.		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Kartoffel Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Pommes Frites und Kartoffelgerichte.</p> <p><b>Dosierung:</b> 25 g/kg Kartoffeln</p>	1 KG	Beutel	19901.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 60 %; Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Lauch, Petersilienwurzel, Liebstöckel, Pfeffer, Bohnenkraut, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel); Traubenzucker; Würze.		
<p>Gewürzzubereitung</p> <p><b>Nasi Goreng</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Orientalische Würzung mit Kreuzkümmel, Galgant und Ingwer. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Nudelgerichte.</p> <p><b>Dosierung:</b> 50 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1816.1 1816.25	Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Säuerungsmittel: E 330.	E 330, E 621	
<p>Gewürzsalz</p> <p><b>Paco Pomme</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pikante Würzung mit Paprika, Bohnenkraut und Chili. Ideale Würzbasis für Pommes Frites und Kartoffelgerichte.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9065.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Reisstärke; Würze; Gewürzextrakt.	E 621	
<p>Gewürzmischung</p> <p><b>Pizza Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Oregano und Thymian. Ideale Würzbasis für Pizza und italienische Gerichte.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	5840.1DE	Gewürze.		
<p>Würzmischung</p> <p><b>Poulet Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harmoniert am Besten mit Geflügel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 21 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	F133.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.		
<p>Gewürzzubereitung für Käse</p> <p><b>Raclette Gewürz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Klassische, aromatische Würzung mit Knoblauch, Kümmel und Zwiebeln. Ideale Würzbasis für Käsegerichte.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9718.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Steinpilzpulver.	E 621	
<p>Würzmischung für Salatsaucen</p> <p><b>Streumix Salat</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Herbe Würzung mit Basilikum, Oregano und Petersilie. Ideale Würzbasis für Salatdressings.</p> <p><b>Dosierung:</b> 30 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	F821.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Würze; Dextrose; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.		

KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzzubereitung für Tandoori-Gerichte <b>Tandoori Masala oG</b> <b>Beschreibung:</b> Pikante Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen. Ideale Würzbasis für traditionelle indische Gerichte. <b>Dosierung:</b> 40 g Mischung mit 80 g Naturjoghurt mischen. Damit 1 kg Fleisch marinieren und 4–8 h ziehen lassen.	1 KG	Beutel	F267.1	Gewürze; Speisesalz (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Randenpulver; Saccharose; Sandelholz; Säuerungsmittel: E 330.	E 330
Gewürzzubereitung <b>Thai Curry hot</b> <b>Beschreibung:</b> Scharfe Würzung mit Koriander, Curcuma und Chili. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	7844.1	Gewürze; Speisesalz; Kräuter.	

BOUILLON

Pacovis ist Ihr Spezialist für Bouillon-Pulver für den industriellen, handwerklichen und gastronomischen Bereich. Das Angebot umfasst auch Produkte ohne allergene Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Bei unserem Sortiment achten wir neben dem runden Geschmack und den hochwertigen Zutaten insbesondere auf einen einfachen Gebrauch.



BOUILLON

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Fleischbouillon <b>Bouillon mit Fleischaroma</b> <b>Beschreibung:</b> Rindsbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack, verfeinert mit Pastinake und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg	1 KG	Beutel	16210.1	Speisesalz jodiert; natürliches Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze; Würze; Karamellzucker.	



## BOUILLON

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Hühnerbouillon <b>Bouillon mit Huhnaroma</b>	1 KG	Beutel	G349.1	Speisesalz jodiert; Aroma nat.; Maltodextrin; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürze.		
Beschreibung: Geflügelbouillon mit kräftigem Geflügelgeschmack, verfeinert mit Knoblauch und Zwiebeln. Dosierung: 22 g/l Wasser						
Gemüsebouillon <b>Buljo-Fix</b>	1 KG	Beutel	12583.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Kartoffelstärke; Gemüse (enth. SELLERIE) 7.5 %; Rapsöl; Hefeextrakt; Gewürze (enth. SELLERIE).	Sellerie E 621, E 635	
Beschreibung: Gemüsebouillon mit Meersalz und ausgewogenem Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Sellerie. Dosierung: 20 g/l Wasser						
Gemüsebouillon <b>Gemüsebouillon oG (ohne Sellerie)</b>	1 KG	Beutel	11519.1	Speisesalz; Würze; Saccharose; Maltodextrin; Gemüse 5 % (Zwiebeln, Karotten); Kartoffelstärke; Gewürze.		
Beschreibung: Gemüsebouillon ohne Glutamat, ohne Sellerie, mit ausgewogenem Geschmack nach Liebstöckelwurzeln, Zwiebeln und Karotten. Dosierung: 20 g/l Wasser						
Gemüsebouillon <b>Gemüsebouillon oG</b>	1 KG	Beutel	12188.1	Speisesalz; Hefeextrakt; Reismehl; Gemüse 8 % (Zwiebeln, SELLERIE, Karotten, Lauch, Petersilie); Rapsöl; Gewürz.	Sellerie	
Beschreibung: Gemüsebouillon ohne Glutamat und ausgewogenem Geschmack nach Zwiebeln, Sellerie und Lauch. Dosierung: 20 g/l Wasser						

## SAUCENBASIS

Mit den kalten und heissquellenden Saucen-Compounds von Pacovis gelingt Ihnen die verschiedensten Basis-Saucen. Die Produkte können Sie ganz individuell einsetzen und anwenden. Die kaltquellenden Dip-Compounds eignen sich für die einfache und flexible Herstellung von Dip-Saucen, die fixfertigen Saucen für die direkte Anwendung im Convenience-Bereich.



SAUCENBASIS

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucencompound <b>Grundsaucen braun</b>	1 KG	Beutel	26517.1	Wachsmaisstärke mod.; Gewürze; Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.	E 1442	
<b>Beschreibung:</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						
Saucencompound <b>Grundsaucen dunkel</b>	1 KG	Beutel	26518.1	Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.	E 1442, E 150c	
<b>Beschreibung:</b> Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern. <b>Dosierung:</b> 100 g/l Wasser kalt						
Saucencompound <b>Grundsaucen hell</b>	1 KG	Beutel	26516.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 25 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.	Milch E 1442	
<b>Beschreibung:</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						
Saucencompound <b>Grundsaucen tomate</b>	1 KG	Beutel	26519.1	Tomate 54 %; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.	E 1442	
<b>Beschreibung:</b> Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesesaucen. <b>Dosierung:</b> 130 g/l Wasser kalt						
Saucencompound für Konserven <b>Sauce braun Konserve</b>	1 KG	Beutel	24492.1	Maisstärke mod.; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jodiert; Gewürze; Karamellzucker; Hefeextrakt; Saccharose; Würze; Steinpilzpulver (Boletus Edulis); nat. Aroma.	E 1442	
<b>Beschreibung:</b> Braune Grundsaucen speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven. <b>Dosierung:</b> 170 g für 830 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch						
Saucencompound für Konserven <b>Sauce hell Konserve</b>	1 KG	Beutel	24493.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 19 %; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jod.; Gewürze; Hefeextrakt; Würze; Steinpilzpulver; Saccharose; nat. Aroma; Zitronenöl.	Milch E 1442	
<b>Beschreibung:</b> Helle Grundsaucen speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven. <b>Dosierung:</b> 160 g / 840 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch						
Saucencompound für BBQ-Dip <b>Paco Dipcombi BBQ</b>	1 KG	Beutel	12551.1	Saccharose; Gewürze; Speisesalz; Säureregulator: E 262; Maisstärke mod.; Karamellzucker; Dextrose; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Raucharoma; Aroma.	E 1442, E 262, E 412	
<b>Beschreibung:</b> Saucenpulver zur Zubereitung von einer süsslich-milden Dipsauce mit Tomaten- und Rauchnote. <b>Dosierung:</b> 1 kg/l Wasser (heiss)						

## SAUCENBASIS

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucencompound für Tomaten-Curry-Dip <b>Paco Dipcombi Tomatencurry</b>	1 KG	Beutel	12619.1	Saccharose; Tomatenpulver 13 %; Speisesalz jodiert; Säuerungsmittel: E 262; Maistärke mod.; Gewürze (enth. Curry 4.5 %); Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Aroma.	E 1442, E 262, E 412	
<b>Beschreibung:</b> Saucenpulver zur Zubereitung einer süsslich-milden Dipsauce mit Curry- und Tomatennote.						
<b>Dosierung:</b> 1 kg/l Wasser (heiss)						

## SAUCEN UND DIPS

Bei den Saucen und Dips haben Sie ab sofort mehr Auswahl – sei es bei BBQ-Saucen, Dip-Saucen, Mayonnaise oder mit unseren drei neuen Varianten Tatar-Sauce, die wir ganz speziell auf die unterschiedlichen Bedürfnisse im Markt entwickelt haben. Die Herstellung von frischem Tatar ist eben Vertrauenssache!



## SAUCEN UND DIPS

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Dip-Sauce auf Basis Ketchup <b>Paco Dip</b>	2.5 KG	Kessel	F124.2,5	Wasser; Saccharose; Tomatenmark; Tafellessig; Maisstärke; Speisesalz jodiert; Curry 1.5 %; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Gewürzextrakt; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.	E 202, E 412	
<b>Beschreibung:</b> Dipsauce mit intensivem Geschmack nach Tomate und Ketchup.						
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Mayonnaise 80 % Fett <b>Mayonnaise</b>	10 KG	Kessel	17919.10	Sonnenblumenöl; EIGELB past. (CH, Freiland); Tafellessig; Speisesalz jodiert; SENF; Saccharose.	Eier, Senf	
<b>Beschreibung:</b> Cremige Mayonnaise mit feiner Senfnote. Hergestellt mit Schweizer Eigelb aus Freilandhaltung.						
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						

## SAUCEN UND DIPS

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzsauce</p> <p><b>Tatar Sauce</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit Ketchup, Essiggurke und Chili.</p> <p><b>Dosierung:</b> 200 g Sauce / 800 g Rindfleisch</p>	1 KG	Dose	7162.1	Tomatenketchup (Tomaten, Zucker, Tafellessig, Glucosesirup, Speisesalz jodiert, Maisstärke, Gewürze); SENF (Tafellessig, Wasser, Senfsamen, Speisesalz jodiert, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte); Sonnenblumenöl; Silberzwiebeln (enth. SULFIT); Essiggurken (enth. SULFIT); Würzsauce; Gewürze; Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Weinbrand (40 % vol.); Gewürzextrakt; Zitronensaftkonzentrat.	Senf, SO2/Schwefel	
<p>Würzsauce</p> <p><b>Tatar Sauce plus</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit Ketchup, Essiggurke und Chili.</p> <p><b>Dosierung:</b> 250 g Sauce / 750 g Rindfleisch</p>	1 KT	6 Becher à 250 g	22625.1K250	Tomatenketchup (Tomaten, Saccharose, Tafellessig, Glucosesirup, Speisesalz jodiert, Maisstärke, Gewürze); Essiggurken; Silberzwiebeln (enth. SULFIT); SENF (Tafellessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte); Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Würzsauce (Peperoni, Wasser, Chili, Speisesalz, Gewürze, Tafellessig); Gewürze; Weinbrand (40 % vol.); Zitronensaftkonzentrat.	Senf, SO2/Schwefel	
<p>Würzsauce</p> <p><b>Metzger Tatar Sauce</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit zusätzlicher Frischhaltung.</p> <p><b>Dosierung:</b> 270 g Sauce / 630 g Rindfleisch</p>	1 KT	6 Becher à 270 g	23287.1K270	Rapsöl; Wasser; Säureregulator: E 325; Speisesalz jodiert; MILCHELWEISS; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Tafellessig; Paprika; Zwiebel; Antioxidationsmittel: E 301; Maltodextrin; Gewürzextrakte; Geschmacksverstärker: E 621; färbender Apfelextrakt; Dextrose; Gewürze; Verdickungsmittel: E 415.	Soja, Milch E 301, E 325, E 415, E 621	





# **TECHNISCHE INFORMATIONEN, GLOSSAR, E-NUMMERN**

## ZUSATZSTOFFE: OHNE GEHT'S NICHT

Viele Lebensmittel wären ohne Zusatzstoffe gar nicht haltbar – man denke nur an einen der traditionellsten: Salz sorgte schon vor Jahrtausenden dafür, dass unsere Vorfahren Trockenfleisch mit auf lange Reisen nehmen konnten. Auch die meisten modernen Zusatzstoffe stammen aus natürlichen Quellen. Sie verlängern die Haltbarkeit, verbessern den Nährwert, erhöhen den Genuss. Sie verhindern eine frühzeitige Oxidation oder Farbveränderung, dank ihnen lassen sich Lebensmittel besser verarbeiten. Und weil kaum ein Zusatzstoff ein Tausendsassa ist, der alle diese unterschiedlichen Sparten beherrscht, kommen Zusatzstoffe oft in Kombination vor. Welcher Zusatzstoff für welche Aufgabe zuständig ist, haben wir Ihnen hier aufgelistet:

### GATTUNG

Farbstoffe	Werden für eine spezifische und gleichbleibende Färbung eingesetzt.
Konservierungsstoffe	Hemmen den Stoffwechsel und das Wachstum von Bakterien und Pilzen.
Säuerungsmittel	Geben einen säuerlichen Geschmack und verhindern mikrobielles Wachstum.
Säureregulatoren	Stellen einen bestimmten pH-Wert sicher.
Antioxidationsmittel	Verhindern Reaktionen mit Sauerstoff, die zum Verderb führen.
Emulgatoren	Stabilisieren Wasser-Öl-Systeme.
Stabilisatoren	Erhalten Farbe und Struktur. Erhöhen das Wasserbindevermögen.
Komplexbildner	Fangen Schwermetallionen ein und wirken unter anderem wie Antioxidationsmittel.
Verdickungsmittel	Stellen eine spezifische Textur, Konsistenz und Viskosität sicher.
Geschmacksverstärker	Sorgen für eine Intensivierung des Grundgeschmacks.
Trägerstoffe	Erleichtern die Einarbeitung von Aromen.



## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

In der Schweiz sind mehr als eine Million Menschen von einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz betroffen. Die häufigste davon ist die Laktoseintoleranz. Nahrungsmittelallergien entstehen aus einer Abwehrreaktion des Körpers auf pflanzliche oder tierische Proteine. In der Lebensmittelinformationsverordnung des EDI (LIV SR 817.022.16) sind unter Art. 11 und Anhang VI Lebensmittelzutaten definiert, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Insgesamt werden 14 Zutaten definiert. Das Ziel der Allergienkennzeichnung besteht darin, vor allem den betroffenen Allergikern umfassendere Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Bei Pacovis werden folgende Allergene verarbeitet:



ALLERGEN	BESCHREIBUNG	BEISPIELSWEISE ENHALTEN IN
Senf	Senf ist eines der stärksten Allergene im Gewürzbereich. Bereits kleinste Mengen können eine schwere Reaktion auslösen. Senf kommt als Zutat vor allem in Tafelsenf, Gewürzmischungen und Saucenpulver vor.	Marinaden, Gewürzmischungen
Glutenhaltiges Getreide	Eine Glutenintoleranz kann bei ungefähr 1 % der Bevölkerung beobachtet werden. Das Klebereiweiss ist neben Weizen auch in Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel enthalten.	Panademehle
Eier	Eier enthalten unterschiedliche Substanzen, die allergieauslösend sein können. Eier können neben Backwaren und Eiprodukten auch in Teigwaren oder Emulgatoren versteckt sein. Hühnerei-Allergien gehören mit der Kuhmilch-Allergie zu den häufigsten Allergien im Säuglingsalter.	Panaden
Erdnüsse	Erdnuss ist ein hoch potentes Allergen, welches unmittelbar nach dem Konsum starke Symptome auslöst. Erdnüsse können z.B. in Backwaren oder als Spuren in Produkten mit Hartschalenobst vorkommen.	Marinade
Soja	Soja wird immer häufiger in Lebensmitteln eingesetzt. Produkte ohne Fleisch, wie Tofu oder Tempeh, bestehen aus Soja. Würzen und Emulgatoren können auch auf Basis von Sojabohnen sein.	Bindemittel
Milch / Laktose	Gehört zu den bedeutendsten Allergieauslösern tierischer Herkunft. Speziell im Säuglings- und Kindesalter löst sie Beschwerden aus. Milcheiweiss befindet sich in allen Milchprodukten wie Käse und Joghurt oder auch als Zutat in Brühwürsten. Laktoseintoleranz ist die häufigste Nahrungsmittelunverträglichkeit in der Bevölkerung. Reine Milch enthält ca. 5 % Laktose.	Brühwurst
Hartschalenfrüchte	Speziell Haselnüsse und Walnüsse, aber auch Pistazien und andere Nüsse können schwere anaphylaktische Reaktionen auslösen.	Decor-Paniermehle
Sellerie	Sellerie ist eines der häufigsten Lebensmittelallergene. Betroffene können bei kleinsten Mengen bereits extreme Reaktionen zeigen. Sellerie wird oft als Gewürz in Gemüsebouillons verwendet.	Gewürzmischung, Würze
Sesamsamen	Sesamsamen werden oft in orientalischen Gerichten, Süßigkeiten oder Backwaren verwendet.	Marinaden
Schwefeldioxid (und Sulfite)	Zusatzstoffe wie Natriumsulfit oder die im Wein enthaltenen Schwefeldioxide können bei Personen eine Reaktion auslösen. Sulfit ist kein Allergen, sondern löst eine Intoleranz aus.	Trockenfrüchte

E-NR.	NAME	KATEGORIE	BESCHREIBUNG
E 120	Echtes Karmin	Farbstoff	Farbstoff tierischer Herkunft.
E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 150d	Ammoniaksulfit-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 202	Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	Stoff mit keimhemmender Wirkung. Hemmt das Wachstum von Hefe- und Schimmelpilzen.
E 220	Schwefeldioxid	Konservierungsstoff	Verhindert unerwünschte Braunfärbungen bei bsp. Trockenfrüchten.
E 250	Natriumnitrit	Konservierungsstoff	Bestandteil des Pökelsalzes.
E 252	Kaliumnitrat		
E 260	Essigsäure	Konservierungsstoff / Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung.
E 262	Natriumacetat	Säureregulator	Salz der Essigsäure. Sorgt für die Einhaltung des richtigen Säuregrads.
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung und Säuerung.
E 300	Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Vitamin C. Verzögert qualitätsmindernde Einflüsse des Sauerstoffs. Unterstützt die Fleischumrötung.
E 301	Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	Salz der Ascorbinsäure. Effekte weniger stark.
E 322	Lecithin	Emulgator	Natürlicher Emulgator.
E 325	Natriumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 327	Calciumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 330	Zitronensäure	Säuerungsmittel / Antioxidationsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt als Komplexbildner mit Schwermetallen antioxidativ.
E 331	Natriumcitrat	Säureregulator / Komplexbildner	Salz der Zitronensäure. Reguliert den Säuregrad und unterstützt die Stabilisierung von Produkten. Zugelassen für Bio-Produkte (KHM).
E 332	Kaliumcitrat	Komplexbildner / Säureregulator	Salz der Zitronensäure.
E 334	Weinsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt nicht wasseranziehend.
E 392	Rosmarinextrakt	Antioxidationsmittel	Natürliches Antioxidationsmittel aus Rosmarin.
E 401	Natriumalginat	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel aus Braunalgen.
E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	Geliermittel	Natürliches Geliermittel heissquellend.
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel / Bindemittel	Natürliches Verdickungsmittel heissquellend.
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel kaltquellend.
E 415	Xanthan Gum	Verdickungsmittel / Geliermittel	Unterstützt in Kombination mit anderen Verdickungsmitteln die Gelierfähigkeit.
E 420	Sorbit	Trägerstoff	Natürlich vorkommender Zuckerstoff.
E 433	Polysorbat 80	Emulgator	Starker Emulgator flüssig.
E 450	Diphosphate	Stabilisator	Kutterhilfsmittel. Erhöht das Wasserbindevermögen.
E 451	Triphosphate	Stabilisator	Hoch lösliches Kutterhilfsmittel.
E 452	Polyphosphate	Stabilisator / Komplexbildner	Kutterhilfsmittel mit antioxidativer Wirkung und starker Binefähigkeit von Calcium.
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator	Klassischer Emulgator.
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator / Komplexbildner	Emulgator mit antioxidativer Wirkung.
E 500	Natriumcarbonate	Backtriebmittel / Säureregulator	Klassisches Backtriebmittel.
E 508	Kaliumchlorid	Festigungsmittel	Unterstützt die Gelbildung von Carrageenen.
E 535	Natriumferrocyanid	Trennmittel	Unterstützt die Rieselfähigkeit von Salz.
E 536	Kaliumferrocyanid		
E 551	Silicumdioxid	Trennmittel	Verhindert Verklumpung.
E 575	Glucono-delta-lacton	Säuerungsmittel	Säuerungsmittel mit verzögerter pH-Senkung.
E 621	Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker	Sorgt für den typischen Umami-Geschmack.
E 627	Dinatriumguanylat	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 951	Aspartam	Süssungsmittel	Für den Einsatz in zuckerreduzierten Produkten.
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Verdickungsmittel	Modifizierte Stärke mit verbesserter Gefrier- und Taustabilität.
E 1520	Propylenglycol	Trägerstoff	Trägerstoff für Aromen.

## ÜBERSICHTLICHE INFORMATIONEN

Wir möchten, dass Sie sich schnell und einfach über Zusatzstoffe und Allergene informieren können, die in unseren Produkten enthalten sind. Auch Hinweise auf Bio- oder SUISSE-GARANTIE-Produkte sollen schnell erfassbar sein. Deshalb deklarieren wir in unseren Katalogen alle relevanten Eigenschaften in übersichtlicher Form.



## QUALITÄT AUCH AUSSEN RUM

Ob Sie individuell oder industriell fertigen, ob Ihr Betrieb klein oder gross ist: Wir möchten, dass Sie unsere Produkte in der für Sie passenden Verpackung erhalten. Unsere Food-Solutions-Produkte sind in unterschiedlichen Standardverpackungsarten und -grössen abgepackt. Denn wir finden, Qualität soll nicht nur im Produkt stecken, sondern auch drum herum. Unsere Standardverpackungen und -grössen:



Einzelportionen-Beutel



Portionenbecher



Beutel



Beutel



Sack



Blister



Flasche



Kessel



Kessel



Kanister

## ÜBERPRÜFTE QUALITÄT. SICHERE PRODUKTE.

Gesunde und sichere Lebensmittel sowie Lebensmittelverpackungen, die bedenkenlos eingesetzt werden können, verstehen wir als unseren Auftrag. Wir setzen alles daran, Ihnen die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von markt- und konsumentengerechten Endprodukten zu erleichtern. Mit offener Kommunikation und

einer Beratung, die stets die massgeschneiderte Lösung in den Vordergrund stellt, steigern wir den Kundennutzen. Unsere Mitarbeitenden sind sich ihrer hohen Verantwortung bewusst und setzen sich mit grosser Begeisterung und persönlichem Engagement für Sie ein.

## ZERTIFIZIERUNGEN



### Bio (kontrolliert biologischer Anbau)

Hinweis auf Produkte, die gemäss den CH- und EU-Vorschriften für den biologischen Landbau produziert und verarbeitet worden sind.



### Bio Knospe

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Knospe-Richtlinien produziert und verarbeitet worden sind. Hinweis «für den Einsatz in Knospe-Artikel»: Produkte, welche nicht den Knospe-Richtlinien für Würzmittel entsprechen, die jedoch für den Einsatz in Knospe-Fleischerzeugnissen zugelassen sind.



### SUISSE GARANTIE

Hinweis auf Produkte, die gemäss SUISSE GARANTIE zertifiziert sind. Alle SUISSE-GARANTIE-Produkte werden unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet. Bei nicht-zusammengesetzten Produkten, wie beispielsweise Fleisch, stammen 100 % der Zutaten aus der Schweiz. In zusammengesetzten Produkten müssen mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs den Anforderungen entsprechen.



### IP Suisse

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Richtlinien von IP-SUISSE produziert worden sind. Alle IP-SUISSE-Produkte werden ausschliesslich unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet.



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### Allergene

Hinweise auf die Verwendung von kennzeichnungspflichtigen Allergenen im Produkt. Diese werden in der Deklaration jeweils mit Grossbuchstaben hervorgehoben.

### E-Nummer

Hinweise auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen im Produkt. Auflistung der in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe mit E-Nummern am Ende des Katalogs.



Unseren Shop  
finden Sie an  
der Bahnhofstrasse.  
Oder auf Mallorca.

24-Stunden-Zugang zu Pacovis

**portal.pacovis.ch**

- 24-Stunden-Zugang zu Pacovis
- Über 8000 Artikel
- Direkt ab Lager verfügbar
- Termintreue Lieferung

**Sie haben noch kein Login?**

Fordern Sie es noch heute an und kontaktieren Sie uns per E-Mail an [portal@pacovis.ch](mailto:portal@pacovis.ch). Oder rufen Sie uns unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 an. Gerne senden wir Ihnen anschliessend Ihre Zugangsdaten per E-Mail.

**Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch – auch online.**

Zeit, miteinander zu reden.

Jetzt anrufen  
oder mailen – wir  
freuen uns.  
Alle Artikel haben wir  
ab Lager verfügbar.  
Wir können Sie bereits  
morgen beliefern.

Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 00  
[verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) | [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) | [www.pacovis.ch/stetten](http://www.pacovis.ch/stetten)

## EIN VERSPRECHEN, DAS GLÜCKLICH MACHT.

---

«Happy to Serve.» ist der Kern unseres Tuns, ein Kern, den wir seit der Gründung 1935 stets gelebt haben und jetzt begrifflich und visuell in unserem ganzen Auftritt an Sie adressieren: Wir suchen für Sie nach den besten Lösungen, schauen für Sie verantwortungsvoll voraus und engagieren uns, bis Sie vollkommen begeistert sind.

### Versprochen.

Das Servieren gehört zu Ihrem Beruf. Und genauso zu unserem. **Den Gast glücklich zu machen**, steht über allem. Genau dies ist seit bald 90 Jahren unser Grundsatz, dem alles entspringt. Wir sind ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit rund 500 Mitarbeitenden und mit der ganz besonderen Leidenschaft, Ihnen stets mit Freude das Beste zu servieren.

Unsere Firmengruppe hat sich seit der Gründung um ein Vielfaches vergrößert – mit Niederlassungen in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Russland, Rumänien und der Türkei sowie Vertriebspartnern im gesamten europäischen Raum. Als **Partner für die Lebensmittelbranche** beliefert Pacovis Kunden mit Produkten aus den Bereichen Food Packaging, Verbrauchsartikel, Food Solutions sowie Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz.

Der langjährige Erfolg basiert auf einem klaren Rezept: Es braucht einen wachen Geist. Denn nur wer aufmerksam zuhört, kann die richtigen Lösungen – auf dem Silbertablett – präsentieren. So ist die **aussergewöhnliche Kundennähe** unser offenes Geheimnis für jede perfekte Idee. Doch es gehören auch Hartnäckigkeit und

Konsequenz dazu. Denn die beste Antwort auf Ihre Bedürfnisse muss gut erforscht und optimal entwickelt werden. Im Zusammenspiel mit einem beispiellosen Einsatz entwickelt sich dann die volle Zufriedenheit. Ihre Zufriedenheit. Und genauso unsere.

---

Happy to Serve.



# Verkaufs- und Lieferbedingungen der Pacovis AG

Klare Abmachungen erleichtern die Zusammenarbeit... in diesem Sinne danken wir Ihnen, wenn Sie sich einige Minuten Zeit nehmen, um sich mit den nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen, die Form und Umfang unserer Leistungen aufzeigen, zu befassen.

## 1. Gültigkeit

Alle unsere Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschliesslich aufgrund der vorliegenden Bedingungen. Abweichungen von diesen, insbesondere in den Einkaufsbedingungen des Käufers, bedürfen unserer ausdrücklichen, vorgängigen schriftlichen Anerkennung.

## 2. Angebot

Unser Angebot ist auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen ersichtlich und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie technische Änderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Angebote sind freibleibend und nicht als verbindliche Offerte zu verstehen. Alle dort gemachten Angaben wie: Produktbeschreibungen, Abbildungen, Filme, Masse, Gewichte, technische Spezifikationen, Zubehörbeziehungen und sonstige Angaben sind nur als Näherungswerte zu verstehen und stellen insbesondere keine Zusicherung von Eigenschaften dar. Sämtliche Produktbeschreibungen, Bilder, Fotos, Text- und Mediendaten stammen von unseren Herstellern oder Lieferanten oder von uns selber und unterliegen unserem alleinigen Nutzungsrecht. Wir übernehmen für die Inhalte externer Webseiten keine Haftung. Unser Angebot richtet sich an Abnehmer im kaufmännischen Verkehr. Wir behalten uns daher vor, Bestellungen des Kunden nicht anzunehmen bzw. nach eigenem Ermessen zu kürzen.

## 3. Vertragsabschluss

Unsere Angebote auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen stellen eine unverbindliche Einladung an den Kunden dar, bei uns Waren zu bestellen. Durch Übermittlung seiner Bestellung (schriftlich, telefonisch, Internet) gibt der Kunde ein rechtlich verbindliches Angebot zum Vertragsabschluss ab, mit welchem er gleichzeitig diese AGB anerkennt. Eine allenfalls versandte Empfangsbestätigung dokumentiert, dass die Bestellung des Kunden bei uns eingegangen ist, stellt aber noch keine Annahme des Angebotes dar. Ein Vertrag kommt erst durch unsere ausdrückliche Annahmeerklärung, die mit einer E-Mail (Annahme Bestelleingang) an den Kunden versendet wird, spätestens jedoch durch den Versand der bestellten Waren zustande. Sollte sich nach Abschluss des Vertrages herausstellen, dass die bestellten Waren entweder teilweise oder insgesamt aus von uns nicht zu vertretenden Gründen nicht geliefert werden können, sind wir berechtigt, vom Vertrag ohne Kostenfolge vollständig oder teilweise zurückzutreten.

## 4. Preise

Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Nettopreise (exkl. Mehrwertsteuer, Transportkosten und weiterer Abgaben, z.B. Zölle). Preisänderungen aufgrund massgeblicher Veränderung der den Preiskalkulationen zugrundeliegenden Kostenfaktoren bleiben vorbehalten.

## 5. Verpackung

Wir verpacken die Waren in einer Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Nach Vereinbarung kann die Lieferung in besonderen Gebinden erfolgen. Verpackungen werden nicht zurückgenommen.

## 6. Liefermenge

Die effektive Liefermenge kann produktionsbedingt +/- 15 - 20 % von der bestellten Menge abweichen; die Bestellung gilt ohne weiteres auch für eine entsprechend angepasste Menge. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

## 7. Lieferung

Alle Aufträge werden fest verrechnet. Es wird nicht in Konsignation geliefert. Wenn nichts anderes vereinbart ist, werden Porto und Versandkosten zusätzlich belastet.

## 8. Zahlungsbedingungen

30 Tage netto ab Fakturadatum, ohne jeden Abzug. Unerlaubte Abzüge werden nachbelastet. Die Ware bleibt bis zur Begleichung der Rechnung unser Eigentum. Unsere Lieferpflicht entfällt ohne Mahnung oder Fristansetzung, wenn die Zahlungsbedingungen für frühere Lieferungen nicht eingehalten werden oder aufgrund ungünstiger Bonitätsauskünfte, die wir (ggf. auch nachträglich) erhalten. Für Schäden aus nicht ausgeführten oder verzögerten Lieferungen sind wir in solchen Fällen nicht haftbar. Wir behalten uns vor, ohne Angabe von Gründen nur gegen Vorkasse zu liefern.

## 9. Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung sofort nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind spätestens innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Ankomst der Ware am Bestimmungsort schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung nicht erkennbar sind, müssen innert gleicher Frist beanstandet werden, nachdem der jeweilige Mangel erkennbar geworden ist.

Beanstandungen entbinden den Käufer nicht von der Verpflichtung, sämtliche vertragsgemässen Zahlungen vollumfänglich zu leisten.

Jede Mängelrüge hat Artikelnummer, Produktionscode, Bezeichnung und Menge der beanstandeten Ware zu enthalten. Warenproben sind aufzubewahren oder einzusenden. Bei erheblichen Mängeln können wir nach eigener Wahl Ersatzliefern oder die Kaufsumme für den mangelhaften Teil der Lieferung gutschreiben.

Führt die Weiterverarbeitung mangelhafter Ware beim Kunden dazu, dass die Produktion ganz oder teilweise vernichtet werden muss, ersetzen wir maximal den Einstandspreis der verwendeten Rohstoffe, sofern der Kunde den Mangel bei der Weiterverarbeitung nicht erkannt hat und nicht hat erkennen können. Wir haften unter keinen Umständen für allfällige Betriebsunterbrüche, entgangene Gewinne oder indirekte Verluste, die auf mangelhafte oder verzögerte Lieferung zurückzuführen sind.

## 10. Rückgaben

Rücksendungen sind nur mit unserem Einverständnis zulässig. Wir sind nicht verpflichtet, falsch oder zu viel bestellte Ware zurückzunehmen. Wird eine Rücknahme vereinbart, gilt folgende Regelung:

- Die Rücknahmekosten gehen grundsätzlich zulasten des Kunden und können nach Aufwand beim Gutschriftsbetrag abgezogen werden.
- Geöffnete, angebrochene oder verschmutzte Gebinde können wir aus hygienischen Gründen nicht zurücknehmen und gutschreiben.
- Die Rücknahme von Lebensmitteln ist nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit unserem QS-Labor möglich.
- Für Rücksendungen mit einem Netto-Bestellwert von weniger als CHF 200.- besteht kein Anspruch auf eine Gutschrift.

## 11. Behälter und Gebinde

Warenbehälter und Transportgebinde (Euro-Paletten etc.) nehmen wir nur in gutem Zustand zurück. Nicht getauschte Gebinde fakturieren wir zum Selbstkostenpreis.

## 12. Höhere Gewalt

Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Rationierungen, Lieferbeschränkungen, Störungen im Versand, Verkehrsstörungen, behördliche Massnahmen, Krieg sowie sonstige Fälle höherer Gewalt in unserem Betrieb oder im Betrieb einer unserer Zulieferer befreien für deren Dauer und im Umfang ihrer Auswirkungen von der Verpflichtung zur Lieferung oder berechtigen uns nach unserer Wahl zum vollständigen oder teilweisen Rücktritt ohne Schadenersatzverpflichtung.

## 13. Datenschutz

Wir weisen den Kunden darauf hin, dass die im Rahmen des Vertragsschlusses aufgenommenen Daten zur Erfüllung der Verpflichtungen aus dem Kaufvertrag erhoben, verarbeitet und genutzt sowie zu Marketingzwecken verwendet werden können. Die zur Leistungserfüllung notwendigen Daten können auch an beauftragte Dienstleistungspartner (Logistikpartner) oder sonstige Dritte im In- und Ausland (ggf. auch in Länder ausserhalb des Geltungsbereichs der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) der EU) weitergegeben werden. Die Datenverarbeitung erfolgt in Übereinstimmung mit den Vorgaben der schweizerischen und europäischen Datenschutzgesetzgebung (namentlich DSG und DSGVO).

## 14. Erfüllungsort

Ausschliesslicher Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Parteien Stetten (AG/Schweiz).

## 15. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die vorliegenden Kauf- und Lieferbedingungen sowie unter Einbezug dieser Bedingungen geschlossene Verträge unterliegen Schweizer Recht, unter Ausschluss von kollisionsrechtlichen Normen und des UN-Kaufrechts (CISG). Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Baden (AG/Schweiz).

## Stetten (AG/Schweiz), Januar 2021

*Die bei den Artikeln aufgeführten Zusammensetzungen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Aktuelle Artikel-Spezifikationen können Sie jeder Zeit telefonisch unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 und per E-Mail an [verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) anfragen oder Sie können sie in unserem Kundenportal unter [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) herunterladen.*

**Pacovis AG**  
**Grabenmattenstrasse 19**  
**CH-5608 Stetten**  
**t +41 56 485 93 93**  
**f +41 56 485 93 00**  
**verkauf@pacovis.ch**  
**portal.pacovis.ch**  
**www.pacovis.ch/stetten**

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
t +49 7123 38 00 4-0  
f +49 7123 38 00 4-29  
pacovis.de/stuttgart  
mail@pacovis.de

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