pacovis

# Convenience

NEUAUFLAGE 2022

# KATALOG



# INHALTSVERZEICHNIS


1 **Marinaden** 7
Sensia® 8
Sensia® mit Olivenöl 13
Delicia 14
Maricrème® 15
Marisauce 19
Halbfabrikate 21

2 **Gewürzmischungen** 23
Dekorgewürze 24
Gewürzmischungen 26

3 **Paniermehle und -systeme** 35
Paniermehle 36
Decor-Paniermehle 38
Panierfix 39
Nasspanaden 41
Spezialitäten 43
Glutenfreie Paniermehle 46
Glutenfreie Decor-Paniermehle 47
Glutenfreie Nasspanaden 47

4 **Küchen- und Traiteurartikel** 49
Streuwürzen und Würzen 50
Küchenfertige Produkte 51
Bouillon 53
Saucenbasis 54
Saucen und Dips 56

**Technische Informationen, Glossar, E-Nummern** 59

# 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 vorallem 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 errreichen, suchen wir ständig nach Lösungen, um gewerblichen Betrieben den Wettbewerb auf Augenhöhe mit industriellen Anbietern zu ermöglichen.





T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 60 | E-Mail: verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch

# 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





# MARINADEN


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

## 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<br>**Bärlauch Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Deftige Marinade mit Bärlauchnote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15566.1K200<br>15566.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Bärlauch 14 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Black Garlic Marinade**<br>**Beschreibung:** Aromatische Marinade abgerundet mit schwarzem Knoblauch und Pfeffer. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 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<br>**Borneo Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Exotische Marinade mit würziger Note nach Pfeffer, Curry, Sesam und Zitrone. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 16169.1K200<br>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<br>**Brandy Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Ausgewogene Marinade, abgerundet mit Weinbrand und Pfeffer schwarz. Harmoniert besonders mit Rind und Schwein.<br>**Dosierung:** 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®

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Curry Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Fruchtig-würzige Marinade mit Mango-, Koriander- und Currynote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 17094.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 14 %; Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Würze; Gewürzextrakt.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Curry Sesam Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Asiatische Marinade mit Koriander-, Curry- und Sesamnote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 15567.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 15 %; SESAMSAMEN 6 %; Dextrose; Gewürzextrakte.* | Sesam |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Estragon Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Aromatische Marinade nach Estragon und Muskatnuss. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 15736.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Estragon 2.5 %); Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Feuerland Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Pikante Marinade mit Pfeffer schwarz und Chili, abgerundet mit Knoblauch. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 23091.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Maltodextrin; Gewürzextrakte; Hefeextrakt; Würze; Zitronenöl.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Fresh Lemon Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Frisch-würzige Marinade mit Zitrone, Zitronengras und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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 %.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Geflügel Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Deftig-würzige Marinade mit Paprika, Rosmarin und Kräuter. Harmoniert am besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Geflügelfleisch | 2.5 KG | Kessel | G155.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Dextrose; Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Grün Pfeffer Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Frisch-herbe Marinade abgerundet mit einer leichten Schärfe nach grünem Pfeffer. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm, Pferd und Schwein.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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<br>**Gyros Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnetzeltem Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 17095.1K200<br>17095.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Hot Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15568.1K200<br>15568.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 6 %); Würze; Dextrose; Saccharose; Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Knoblauch Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15569.1K200<br>15569.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 10 %; Gewürze; Wasser; Würze; Gewürzextrakt; Knoblauchöl 0.02 %.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Kräuter Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15570.1K200<br>15570.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter 6 %; Saccharose; Dextrose; Würze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Kräutersauce Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Deftige Marinade mit Petersile-, Estragon- und Butternote. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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 %.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Lemon Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Zitronig-frische Marinade mit Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 16284.1K200<br>16284.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Meersalz; LACTOSE; Gewürze; Dextrose; Reisstärke; Hefeextrakt; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.07 %.* | Milch<br>E 330 |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Orangen Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Fruchtige Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mir Geflügel, Ente und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15735.1K200<br>15735.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutorangensaftkonzentrat 7 %, Holundersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Orangenöl 1 %; Orangenschale 0.6 %; Würze; Gewürzextrakte.* | |  |

## SENSIA®

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

## SENSIA®

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Soja Honig Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Süssliche Marinade abgerundet mit Sojasauce und Honig. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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 |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Spare Ribs Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Süsslich-rauchige Marinade mit Honig- und Ingwernote. Harmoniert am besten zu Schwein, Rind und Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch | 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 |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Spare Ribs Marinade oA Sensia®**<br>**Beschreibung:** Süsslich-rauchige Marinade, ohne Allergene, mit Honig und Ingwer, ohne Sojasauce. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 17575.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Honig; Speisesalz jodiert; Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; Gewürzextrakt; Dextrose; Raucharoma; Hefeextrakt.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Café de Paris Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Deftige, leicht rauchige Marinade nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15575.1K200<br>15575.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürzextrakt.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Thymian-Citro Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Frisch-herbe Marinade mit Thymian und Zitrone. Harmoniert am besten mit Schwein, Fisch und Geflügel.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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 %).* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Whisky Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Aromatisch-herbe Marinade, leicht rauchig mit Whisky. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten wie Rind oder Lamm.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 17576.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Whisky 13 % (40 % vol.); Gewürzextrakt; Raucharoma.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl<br>**Zitronenpfeffer Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel oder Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 15574.1K200<br>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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl<br>**Dukka Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Ausgewogene Marinade mit Kräutern und Knoblauch, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd und Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 17100.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakt.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl<br>**Katalania Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Frisch-herbe Marinade mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten wie Geflügel oder Fisch.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | 17101.2,5 | *Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH); Speisesalz jodiert; Kräuter; Gewürze; Gewürzextrakte.* | |  |
| Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl<br>**Tellicherry Marinade Sensia®**<br>**Beschreibung:** Klassische Marinade mit Tellicherry Pfeffer und Koriander, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Wild und hellen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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 dem Marke Delica 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<br>**Bio Grill Marinade Delicia**<br>**Beschreibung:** Grillmarinade in Bio-Qualität, klassisch nach Paprika, Pfeffer schwarz und Kräutern. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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<br>BIO |  |
| Würzmarinade auf Ölbasis<br>**Bio Knoblauch Marinade Delicia**<br>**Beschreibung:** Marinade in Bio-Qualität mit deftigem Geschmack nach Knoblauch, Estragon und Petersilie. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Lamm und hellen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 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<br>BIO |  |
| Würzmarinade auf Ölbasis<br>**Bio Kräuter Marinade Delicia**<br>**Beschreibung:** Marinade in Bio-Qualität mit würzig-herbem Geschmack nach Thymian, Basilikum und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | F331.1K200<br>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], Liebstock [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]). * = Knospe* | RSPO-SG<br>BIO |  |
| Würzmarinade auf Ölbasis<br>**Bio Pfeffer Marinade Delicia**<br>**Beschreibung:** Marinade in Bio-Qualität mit aromatisch-würzigem Geschmack nach Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch | 2.5 KG | Kessel | F329.2,5 | **Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer 6 % [LK], Paprika [ES], Koriander [AT], Liebstock [HU], Ingwer [LK] Muskat [LK], Knoblauch [EG]); * Saccharose [CH/DE]; *Maltodextrin [AT]. * = Knospe* | RSPO-SG<br>BIO |  |

## 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<br>**Barbecue Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Ausgewogene Marinade mit Ketchup, Senf und Paprika. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel und Schwein und Brustspitz.<br>**Dosierung:** 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; Tafelessig; Gewürze; Maltodextrin geräuchert; Würze; Wachsmaisstärke modifiziert; Verdickungsmittel: E 415; Chili.* | Senf, SO2/ Schwefel<br>E 223, E 334, E 415 |
| Würzmarinade gebunden<br>**Bier Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Aromatisch-rauchige Marinade mit Weizenbier. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein.<br>**Dosierung:** 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<br>E 202, E 415 |
| Würzmarinade gebunden<br>**Curry-Kokos Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Exotische Marinade mit Curry und Kokosnuss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 8628.1K200<br>8628.2,5 | *Wasser; Sonnenblumenöl; Apfelmus (Äpfel, Saccharose); Speisesalz jodiert; Kokosmilch 8 %; Tafelessig; Saccharose; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz); Gewürze (enth. Curry 2.2 %); Verdickungsmittel: E 415; Aromen (enth. EI); Konservierungsstoff: E 202; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakt.* | Eier, Soja<br>E 202, E 415 |

## MARICRÈME®

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmarinade gebunden<br>**Geflügel Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Deftige Marinade nach Paprika- und Rosmarinnote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 2.5 KG | Kessel | 1485.2,5 | *Wasser; Kräuterzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Weissweinessig, Zitronensaftkonzentrat); Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakt.* | E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Gewürz Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Würzig-herbe Marinade mit Thymian, Knoblauch und Senf. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Kalb und Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 2.5 KG | Kessel | 1474.2,5 | *Wasser; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Sonnenblumenöl; Kräuterzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz; Essig, Zitronensaftkonzentrat); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415.* | Senf<br>E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Gyros Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Würzig-deftige Marinade mit Paprika-, Zwiebeln-, Knoblauch- und Oreganonote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind und Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 2.5 KG | Kessel | 19204.2,5 | *Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz; Gewürze; Würze; Aroma; Gewürzextrakte; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415; mod. Maisstärke.* | E 1442, E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Kräuter Knoblauch Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Aromatische Marinade mit Knoblauch, Petersilie und Estragon. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 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 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Mexicaine Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Pikante, kräftige Marinade mit Paprika, Chili und Tomate. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Rind und Schweinefleisch.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 2.5 KG | Kessel | 1495.2,5 | *Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Saccharose; Würze; Tomatenmark; Tafelessig; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415; Maisstärke; Gewürzextrakt.* | Senf<br>E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Pusta Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Herzhafte, kräftige Marinade mit Paprika und Zwiebeln. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind, Fisch und Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 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 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Safran Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Edle Marinade mit Safran, Morcheln und Rahm. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Lamm und Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 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<br>**Schweine-Kalb Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Ausgewogene, würzige Marinade mit Paprika, Muskatnuss und Pfeffer weiss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein und Kalb.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 2.5 KG | Kessel | 1458.2,5 | *Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415.* | E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Tomate-Basilikum Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Kräftige, würzige Marinade mit Tomaten und frischem Basilikum. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel, Fisch und Schwein.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 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<br>E 202, E 415 |  |
| Würzmarinade gebunden<br>**Waldpilz Maricrème®**<br>**Beschreibung:** Herzhafte, rustikale Marinade mit Pilzen, Tomate und Rotwein. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind und Geflügel.<br>**Dosierung:** 100 g/kg Fleisch | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 8642.1K200<br>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 |  |





## 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<br>**Marisauce Butter Chicken**<br>**Beschreibung:** Würzig-sämige Marisauce mit Tomaten, Butter und Joghurt mit einer authentischen Würzung nach Kreuzkümmel, Knoblauch und etwas Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 250 g / 850 g Fleisch | 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<br>E 202, E 270 |  |
| Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)<br>**Marisauce Curry**<br>**Beschreibung:** Exotische, aromatische Marinade mit Curry. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.<br>**Dosierung:** 160 g/kg Fleisch oder Gemüse | 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)<br>**Marisauce Gyros**<br>**Beschreibung:** Herzhafte Marisauce mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.<br>**Dosierung:** 160 g/kg Fleisch oder Gemüse | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 17103.1K200<br>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)<br>**Marisauce Förster**<br>**Beschreibung:** Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.<br>**Dosierung:** 160 g/kg Fleisch oder Gemüse | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 17105.1K200<br>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 | Deklarations-pflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Saucenzubereitung auf Basis Joghurt<br>**Marisauce Satay**<br>**Beschreibung:** Typische Satay Marisauce mit Erdnüssen, Sojasauce und Joghurt mit einer pikanten Würzung. Harmoniert am besten mit Geflügel oder Fisch.<br>**Dosierung:** 250 g / 850 g Fleisch | 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<br>E 202, E 270 |  |
| Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)<br>**Marisauce Stroganoff**<br>**Beschreibung:** Herzhafte, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind.<br>**Dosierung:** 160 g/kg Fleisch oder Gemüse | 1 KT<br>2.5 KG<br>10 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel<br>Kessel | 15963.1K200<br>15963.2,5<br>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 |  |
| Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)<br>**Marisauce Sweet Sour**<br>**Beschreibung:** Fruchtige, süss-saure Marinade mit Sojasauce und Mango. Harmoniert am besten mit hellem Fleisch.<br>**Dosierung:** 160 g/kg Fleisch oder Gemüse | 1 KT<br>2.5 KG | 6 Becher à 200 g<br>Kessel | 17106.1K200<br>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; Süssstoff: E 951.* | Soja<br>E 260, E 330, E 412, E 415, E 951 |  |
| Saucenzubereitung auf Basis Joghurt<br>**Marisauce Tikka Masala**<br>**Beschreibung:** 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.<br>**Dosierung:** 250 g / 850 g Fleisch | 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<br>E 202, E 270 |  |

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





# GEWÜRZMISCHUNGEN


Dekorgewürze 24

Gewürzmischungen 26

## DEKORGEWÜRZE

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



## DEKORGEWÜRZE

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarations-pflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gewürzmischung<br>**7 Kräuter-Mix**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel für Fleisch, Suppen und Saucen.<br>**Dosierung:** 8 – 10 g/kg Gesamtmasse | 1 KG | Beutel | 1604.1 | *Kräuter 67 %; Gewürze.* | |  |
| Gewürzmischung<br>**Dekor Jäger Mix**<br>**Beschreibung:** Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Zwiebeln, Paprika und Kümmel.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | G370.1 | *Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer, Kümmel).* | |  |
| Gewürzmischung<br>**Dekor Mexican Mix**<br>**Beschreibung:** Rassige Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Chili und Zwiebeln.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 3623.1 | *Gewürze (Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch).* | |  |
| Gewürzmischung<br>**Dekor Grün Mix**<br>**Beschreibung:** Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Petersilie, Zwiebeln und Paprika.<br>**Dosierung:** 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gewürzmischung<br>**Dekor Rot Mix**<br>**Beschreibung:** Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Paprika und Zwiebeln.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 6420.1 | *Gewürze (enth. SENF).* | Senf |  |
| Gemüsemischung<br>**Gemüse – Mix**<br>**Beschreibung:** Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Weisskohl, Karotten und Zwiebeln.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 1815.1 | *Gemüse (Weisskohl, Zwiebel, Karotte, Lauch).* | |  |
| Gemüsemischung<br>**Gemüse – Mix Gyros**<br>**Beschreibung:** Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Zwiebeln, Lauch und Paprika.<br>**Dosierung:** 40 g/kg Fleisch | 1.5 KG | Beutel | 9719.1,5 | *Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Paprika).* | |  |
| Gewürzmischung<br>**Jalapaco**<br>**Beschreibung:** Pikant-fruchtige Flockenmischung. Diese Mischung aus Chili- und Jalapeñoflocken sowie roten und grünen Paprikaflocken verleiht Wurst- und Schinkenwaren eine fruchtig-süße Schärfe.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 23204.1 | *Gewürze.* | |  |
| Kräutermischung<br>**Kräutermischung italienisch fein**<br>**Beschreibung:** Kräuterwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 1140.1 | *Kräuter (Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei).* | |  |
| Kräutermischung<br>**Bio Kräutermischung italienisch**<br>**Beschreibung:** Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 6190.1 | *Kräuter (*Bohnenkraut [BA], *Rosmarin [PE], *Oregano [PE], *Thymian [PE], *Basilikum [EG], *Majoran [EG], *Salbei [HR]). * = Knospe* | BIO |  |
| Kräutermischung<br>**Kräutermischung Provence**<br>**Beschreibung:** Aromatische grobe Kräutermischung nach Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG<br>10 KG | Beutel<br>Sack | 1139.1<br>1139.10 | *Kräuter; Fenchel; Lavendel.* | |  |
| Kräutermischung<br>**Bio Kräutermischung Provence**<br>**Beschreibung:** Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 6142.1 | **Kräuter (Thymian [TR], Rosmarin [PE], Basilikum [EG], Oregano [PE], Bohnenkraut [BA], Lorbeerblätter [BA], Lavendelblüten [AL]). * = Knospe* | BIO |  |

## DEKORGEWÜRZE

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

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



## GEWÜRZMISCHUNGEN

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

## GEWÜRZMISCHUNGEN

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

## GEWÜRZMISCHUNGEN

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



## GEWÜRZMISCHUNGEN

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmischung<br>**Poulet Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harmoniert am Besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 21 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | F133.1 | *Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.* | |  |
| Feine Würzmischung mit Kräutern<br>**Poulet Mix**<br>**Beschreibung:** Aromatische Würzung mit Rosmarin und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 20 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | 1427.1 | *Speisesalz, Gewürze (enth. SELLERIE); Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Nährhefe; Gewürzextrakt.* | Sellerie<br>E 621 |  |
| Würzmischung<br>**Schweinshaxe Gewürzmix**<br>**Beschreibung:** Aromatische Würzung mit Bohnenkraut, Oregano und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Schweinehaxen.<br>**Dosierung:** 30 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | 8516.1 | *Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Kräuter.* | E 621 |  |
| Gewürzzubereitung<br>**Steakbutter Gewürzmix**<br>**Beschreibung:** Deftige, leicht rauchige Würzmischung nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.<br>**Dosierung:** 35 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | 20369.1 | *Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Maisstärke; Gewürzextrakt; Aroma; Maltodextrin geräuchert.* | |  |
| Gewürzsalz<br>**Streumix oG**<br>**Beschreibung:** Universelle Mischung ohne Glutamat, mit Pastinake und Tomate.<br>**Dosierung:** 20 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | 9834.1 | *Speisesalz; Gewürze; Saccharose; Hefeextrakt; Tomatenpulver; Würze.* | |  |
| Würzmischung<br>**Zitronenpfeffer Würzmischung**<br>**Beschreibung:** Pikant-frische Würzung mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 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; Gewürzextrakte.* | E 330, E 621 |  |
| Würzmischung<br>**Bio Grill Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung in Bio-Qualität mit Paprika, Pfeffer schwarz und Koriander. Harmoniert am besten mit Schwein, Rind und Lamm.<br>**Dosierung:** 20 g/kg Fleisch | 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* | BIO |  |
| Würzmischung<br>**Bio Poulet Gewürz**<br>**Beschreibung:** Aromatische Würzung in Bio-Qualität mit Rosmarin, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 30 g/kg Geflügel | 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<br>BIO |  |





# PANIERMEHLE UND -SYSTEME


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

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

## PANIERMEHLE

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paniermehl gelb grob SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Gelbliches, grobkörniges Paniermehl in Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 23 KG | Sack | 16908.23 | *WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Hefe; Gewürzextrakt.* | Gluten |  |
| **Paniermehl gelb fein**<br>**Beschreibung:** Gelbliches Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack | 2124.5<br>2124.25 | *WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.* | Gluten |  |
| **Paniermehl leicht rosa**<br>**Beschreibung:** Leicht rosa farbenes Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack | 2122.5<br>2122.25 | *WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.* | Gluten |  |
| **Paniermehl Industrie**<br>**Beschreibung:** Helles Paniermehl mit Krustenanteil, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 25 KG | Sack | R177.25 | *WEIZENMEHL; Speisesalz, Hefe.* | Gluten |  |
| **Rusk superfine**<br>**Beschreibung:** Helles, feines Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 25 KG | Sack | 2135.25 | *WEIZENMEHL (angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.* | Gluten<br>E 503 |  |
| **Rusk medium Granulat**<br>**Beschreibung:** Helles, grobes Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack | 2134.5<br>2134.25 | *WEIZENMEHL (enth. Trennmittel: E 170, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.* | Gluten<br>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 | Deklarations-pflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paniermehl Asia glutenfrei**<br>**Beschreibung:** Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Beutel | 6828.2,5 | *Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.* | |  |
| **Paniermehl Hawaii glutenfrei**<br>**Beschreibung:** Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Beutel | 2128.2,5 | *Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.* | |  |
| **Paniermehl Italienne**<br>**Beschreibung:** Leicht rötliches Decor-Paniermehl nach Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Beutel | 6827.2,5 | *Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Curcuma, Paprikaextrakt); Gewürze; Rapsöl; Aroma; Gewürzextrakte.* | Gluten |  |
| **Paniermehl Kräuter**<br>**Beschreibung:** Helles Decor-Paniermehl, mit Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paniermehl Parmesan**<br>**Beschreibung:** Helles Decor-Paniermehl, mit Parmesan, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1.5 KG | Beutel | F452.1,5 | *Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Aroma Parmesan (enth. MILCH, LACTOSE); Petersilie.* | Gluten, Milch |  |
| **Paniermehl Gyros SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Leicht rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Paprika, Lauch und Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9323.1 | *Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Gemüse; Kräuter; Gewürzextrakt.* | Gluten |  |
| **Paniermehl Tomaten & Oregano SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9321.1 | *Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Oregano 0.73 %; Gewürzextrakt; Estragon; Tomatenaroma 0.24 %.* | Gluten |  |
| **Paniermehl Zitrone SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Leicht gelbliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Zitrone, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG<br>10 KG | Beutel<br>Sack | 9318.1<br>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

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Panierfix natur**<br>**Beschreibung:** Helle Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 4782.1 | *PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Dextrose; Würze; Reisstärke; Gewürzextrakte.* | Gluten, Eier |  |
| **Panierfix gelb**<br>**Beschreibung:** Gelbliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** 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<br>E 621 |  |
| **Panierfix rot**<br>**Beschreibung:** Rötliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** 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<br>E 621 |  |
| **Panierfix decor**<br>**Beschreibung:** Gelbliche Decor-Panier-Kombimischung, mit Zwiebeln, Paprika und Senf, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9847.1 | *Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Gewürze (enth. SENF); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Reisstärke.* | Gluten, Eier, Senf<br>E 621 |  |
| **Panmix SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 4 KG<br>10 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack<br>Sack | 4173.4<br>4173.10<br>4173.25 | *WEIZENMEHL SG/IPS; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze; Hefeextrakt; Hefe.* | Gluten |  |
| **Panmix SG, IPS 200 g**<br>**Beschreibung:** Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** 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 | Deklarations-pflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Panademehl ungewürzt SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Ungewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, als Basis für eigene Kreationen.<br>**Dosierung:** 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen | 4 KG<br>25 KG | Kessel<br>Sack | 1704.4<br>1704.25 | *WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Maisstärke; Curcuma.* | Gluten |  |
| **Panademehl gewürzt SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität.<br>**Dosierung:** 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen | 4 KG<br>25 KG | Kessel<br>Sack | 1705.4<br>1705.25 | *WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Gewürze; Maisstärke; Saccharose.* | Gluten<br>E 621 |  |
| **Panademehl gewürzt oG SG**<br>**Beschreibung:** Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, ohne Glutamat.<br>**Dosierung:** 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen | 4 KG | Kessel | 16715.4 | *WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Maisstärke nativ; Nährhefe; Saccharose; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung).* | Gluten, Eier |  |
| **Panademehl gold**<br>**Beschreibung:** Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit zusätzlichem Ei-Anteil und erhöhter Prozessstabilität.<br>**Dosierung:** 650 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen | 1 KG<br>4 KG<br>10 KG | Beutel<br>Kessel<br>Sack | 8875.1<br>8875.4K<br>8875.10 | *WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; VOLLEIPULVER 11 % (Bodenhaltung); Reisstärke; Gewürze; Gewürzextrakte; Verdickungsmittel: E 415, E 401.* | Gluten, Eier<br>E 401, E 415 |  |



## NASSPANADEN

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

## 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<br>**Knusper Fix SG, IPS**<br>**Beschreibung:** Gewürzte Panier-Kombimischung, für eine besonders knusprige Panade.<br>**Dosierung:** 200 g/kg Fleisch | 1 KG<br>10 KG | Beutel<br>Sack | 4708.1<br>4708.10 | *Paniermehl SG/IPS (HALBWEISSMEHL [IPS], Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Speisesalz; Würze; HÜHNEREIEIWEISS (Freilandhaltung); Gewürze; LACTOSE; Saccharose.* | Gluten, Eier, Milch<br>SUISSE GARANTIE |  |
| Paniermehl gewürzt mit Salz<br>**Knusper-Fix classic**<br>**Beschreibung:** Gewürzte Panier-Kombimischung mit klassischer Würzung für eine besonders knusprige Panade.<br>**Dosierung:** 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<br>E 621 |  |

## SPEZIALITÄTEN

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| flüssige Panade<br>**Panade Pariser Schnitzel**<br>**Beschreibung:** Flüssige Panade basierend auf Trockenei und Senf.<br>**Dosierung:** 300 g/kg Fleisch gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen. | 2.2 KG<br>4.8 KG | Kessel<br>Kessel | 1807.2,2<br>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<br>E 1422, E 401, E 415 |  |
| flüssige Panade<br>**Pariser Eihülle**<br>**Beschreibung:** Flüssige Panade mit erhöhtem Ei-Anteil und Senf.<br>**Dosierung:** 300 g/kg Fleisch gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen. | 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; Tafelessig; Zitronensaft; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Konservierungsmittel: E 202; Gewürzextrakt.* | Eier, Senf<br>E 202, E 401, E 415 |  |
| flüssige Panade mit Sbrinz<br>**Piccatasauce vollei CH**<br>**Beschreibung:** Flüssige Panade mit Schweizer Vollei und Sbrinz-Käse.<br>**Dosierung:** 300 g/kg Fleisch gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen. | 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<br>E 202, E 300<br>SUISSE GARANTIE |  |



# GLUTENFREIE PANIERMEHLE


Glutenfreie Paniermehle 46

Glutenfreie Decor-Paniermehle 47

Glutenfreie Nasspanaden 47

## GLUTENFREIE PANIERMEHLE

Immer mehr Menschen, nicht nur Zöliakiebetroffene, 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paniermehl glutenfrei hell**<br>**Beschreibung:** Helles Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG<br>8 KG | Beutel<br>Sack | 13174.2,5<br>13174.8 | *Reis, Mais, Speisesalz.* | |  |
| **Paniermehl glutenfrei dunkel**<br>**Beschreibung:** Gelblich-braunes Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG<br>8 KG | Beutel<br>Sack | 13302.2,5<br>13302.8 | *Reis; Mais; Dextrose; Speisesalz.* | |  |
| **Paniermehl Cornflakes**<br>**Beschreibung:** Paniermehl glutenfrei auf Basis Mais.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack | 10710.2,5<br>10710.25 | *Mais [DE]; Saccharose; Speisesalz.* | |  |
| **Paniermehl Cornflakes fein**<br>**Beschreibung:** Feines, glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 10865.1 | *Mais; Saccharose; Speisesalz.* | |  |

## GLUTENFREIE DECOR-PANIERMEHLE

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paniermehl Asia glutenfrei**<br>**Beschreibung:** Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Beutel | 6828.2,5 | *Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.* | |  |
| **Paniermehl Cornflakes & Mandeln**<br>**Beschreibung:** Glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais mit Mandelsplitter.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9322.1 | *Cornflakes (Mais 96 %, Saccharose, Speisesalz); MANDELN 13 %.* | Nüsse |  |
| **Paniermehl Hawaii glutenfrei**<br>**Beschreibung:** Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Beutel | 2128.2,5 | *Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.* | |  |
| **Paniermehl Quinoa (Paracas)**<br>**Beschreibung:** Glutenfreies Paniermehl auf Basis Quinoa gepufft.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 17554.1 | *Paniermehl (Reis, Mais, Speisesalz); Quinoa 20 %; Gewürze, Rapsöl.* | |  |
| **Paniermehl Tigernuts & Corn**<br>**Beschreibung:** Glutenfreies Paniermehl auf Basis Erdmandeln und Mais.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Panademehl ohne Weizenmehl**<br>**Beschreibung:** Gewürztes, glutenfreies Panademehl.<br>**Dosierung:** 625 g/kg Wasser oder 1 kg für 1.6 kg Wasser; 10min quellen lassen | 1 KG | Beutel | F636.1 | *Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.* | E 401, E 415 |  |





# KÜCHEN- UND TRAITEURARTIKEL


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

## 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Paco Glutamatersatz**<br>**Beschreibung:** Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoffe oder Allergene.<br>**Dosierung:** 1 g Natriumglutamat wird mit 1.63 g Paco Glutamatersatz ersetzt | 1 KG | Beutel | 22791.1 | *Gewürze; Speisesalz; Dextrose.* | |  |
| Klassische Streuwürze<br>**Streuwürze**<br>**Beschreibung:** Klassische, gelbe Würzung auf Basis Salz und Glutamat.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG<br>5 KG<br>5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Kessel<br>Beutel<br>Sack | 4176.1S<br>4176.5K<br>4176.5S<br>4176.25S | *Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Gewürze; Nährhefe; Kartoffelstärke.* | E 621 |  |
| Streuwürze allergenfrei, ohne Glutamat<br>**Streuwürze naturelle**<br>**Beschreibung:** Klassische, helle Würzung auf Basis Salz und Hefeextrakt, verfeinert mit Lauch und Zwiebeln.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG<br>5 KG<br>25 KG | Beutel<br>Beutel<br>Sack | 9372.1<br>9372.5<br>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<br>**Chili con Carne Gewürz**<br>**Beschreibung:** Rassige Würzung mit Paprika, Chili und Knoblauch. Eignet sich am besten für das klassische Chili con Carne und anderen pikanten Fleischgerichten.<br>**Dosierung:** 90 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | 2456.1 | *Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Hefeextrakte; Kakaopulver; Tomatenpulver; Würze; Kräuter; Säuerungsmittel: E 330.* | E 330 |  |
| Würzmischung<br>**Fisch Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Zitrone und Dill. Harmoniert am Besten mit Fisch und Meeresfrüchten.<br>**Dosierung:** 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<br>**Fleisch Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und Fleischgerichten.<br>**Dosierung:** 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<br>**Garam Masala**<br>**Beschreibung:** Orientalische Würzung mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Gerichte.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 7882.1 | *Gewürze.* | |  |

## KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Würzmischung<br>**Gemüse Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Lauch und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Grillgemüse oder Gemüsegerichten.<br>**Dosierung:** 25 g/kg Gemüse | 1 KG | Beutel | 7159.1 | *Speisesalz (Alpensalz, CH) 48 %; Gewürze (Pastinake, Petersilie, Karotte, Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Muskat, Knoblauch, Lauch, Ingwer); Würze; Zucker.* | |  |
| Würzmischung<br>**Kartoffel Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Pommes Frites und Kartoffelgerichte.<br>**Dosierung:** 25 g/kg Kartoffeln | 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.* | |  |
| Gewürzzubereitung<br>**Nasi Goreng**<br>**Beschreibung:** Orientalische Würzung mit Kreuzkümmel, Galgant und Ingwer. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Nudelgerichte.<br>**Dosierung:** 50 g/kg Gesamtmasse | 1 KG<br>25 KG | Beutel<br>Sack | 1816.1<br>1816.25 | *Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Säuerungsmittel: E 330.* | E 330, E 621 |  |
| Gewürzsalz<br>**Paco Pomme**<br>**Beschreibung:** Pikante Würzung mit Paprika, Bohnenkraut und Chili. Ideale Würzbasis für Pommes Frites und Kartoffelgerichte.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9065.1 | *Speisesalz jodiert; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Reisstärke; Würze; Gewürzextrakt.* | E 621 |  |
| Gewürzmischung<br>**Pizza Mix**<br>**Beschreibung:** Aromatische Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Oregano und Thymian. Ideale Würzbasis für Pizza und italienische Gerichte.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 5840.1DE | *Gewürze.* | |  |
| Würzmischung<br>**Poulet Gewürz**<br>**Beschreibung:** Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harmoniert am Besten mit Geflügel.<br>**Dosierung:** 21 g/kg Fleisch | 1 KG | Beutel | F133.1 | *Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.* | |  |
| Gewürzzubereitung für Käse<br>**Raclette Gewürz**<br>**Beschreibung:** Klassische, aromatische Würzung mit Knoblauch, Kümmel und Zwiebeln. Ideale Würzbasis für Käsegerichte.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 1 KG | Beutel | 9718.1 | *Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Steinpilzpulver.* | E 621 |  |
| Würzmischung für Salatsaucen<br>**Streumix Salat**<br>**Beschreibung:** Herbe Würzung mit Basilikum, Oregano und Petersilie. Ideale Würzbasis für Salatdressings.<br>**Dosierung:** 30 g/kg Gesamtmasse | 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<br>**Tandoori Masala oG**<br>**Beschreibung:** Pikante Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen. Ideale Würzbasis für traditionelle indische Gerichte.<br>**Dosierung:** 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<br>**Thai Curry hot**<br>**Beschreibung:** Scharfe Würzung mit Koriander, Curcuma und Chili.<br>**Dosierung:** 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<br>**Bouillon mit Fleischaroma**<br>**Beschreibung:** Rindsbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack, verfeinert mit Pastinake und Zwiebeln.<br>**Dosierung:** 20 g/kg | 1 KG | Beutel | 16210.1 | *Speisesalz jodiert; natürliches Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze; Würze; Karamellzucker.* | |  |

## BOUILLON

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

### SAUCENBASIS

Mit den kalten und heissquellenden Saucen-Compounds von Pacovis gelingen 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<br>**Grundsauce braun**<br>**Beschreibung:** 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.<br>**Dosierung:** 110 g/l Wasser kalt | 1 KG | Beutel | 26517.1 | *Wachsmaisstärke mod.; Gewürze; Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.* | E 1442 |  |
| Saucencompound<br>**Grundsauce dunkel**<br>**Beschreibung:** Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern.<br>**Dosierung:** 100 g/l Wasser kalt | 1 KG | Beutel | 26518.1 | *Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.* | E 1442, E 150c |  |
| Saucencompound<br>**Grundsauce hell**<br>**Beschreibung:** Sauce mit intensivem Geschmack, hell in der Farbe, mit Rahmnote. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.<br>**Dosierung:** 110 g/l Wasser kalt | 1 KG | Beutel | 26516.1 | *Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 25 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.* | Milch<br>E 1442 |  |
| Saucencompound<br>**Grundsauce tomate**<br>**Beschreibung:** Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesesaucen.<br>**Dosierung:** 130 g/l Wasser kalt | 1 KG | Beutel | 26519.1 | *Tomate 54 %; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.* | E 1442 |  |
| Saucencompound für Konserven<br>**Sauce braun Konserve**<br>**Beschreibung:** Braune Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.<br>**Dosierung:** 170 g für 830 g Wasser kalt<br>40 % Sauce und 60 % Fleisch | 1 KG | Beutel | 24492.1 | *Maisstärke mod.; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jodiert; Gewürze; Karamellzucker; Hefeextrakt; Saccharose; Würze; Steinpilzpulver (Boletus Edulis); nat. Aroma.* | E 1442 |  |
| Saucencompound für Konserven<br>**Sauce hell Konserve**<br>**Beschreibung:** Helle Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.<br>**Dosierung:** 160 g / 840 g Wasser kalt<br>40 % Sauce und 60 % Fleisch | 1 KG | Beutel | 24493.1 | *Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 19 %; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jod.; Gewürze; Hefeextrakt; Würze; Steinpilzpulver; Saccharose; nat. Aroma; Zitronenöl.* | Milch<br>E 1442 |  |
| Saucencompound für BBQ-Dip<br>**Paco Dipcombi BBQ**<br>**Beschreibung:** Saucenpulver zur Zubereitung von einer süsslich-milden Dipsauce mit Tomaten- und Rauchnote.<br>**Dosierung:** 1 kg/l Wasser (heiss) | 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 |  |

## SAUCENBASIS

| Bezeichnung | Inhalt | Gebinde | Art.-Nr. | Zutaten | Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Saucencompound für Tomaten-Curry-Dip<br>**Paco Dipcombi Tomatencurry**<br>**Beschreibung:** Saucenpulver zur Zubereitung einer süsslich-milden Dipsauce mit Curry- und Tomatennote.<br>**Dosierung:** 1 kg/l Wasser (heiss) | 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 |  |

## 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 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<br>**Paco Dip**<br>**Beschreibung:** Dipsauce mit intensivem Geschmack nach Tomate und Ketchup.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 2.5 KG | Kessel | F124.2,5 | *Wasser; Saccharose; Tomatenmark; Tafelessig; Maisstärke; Speissesalz jodiert; Curry 1.5 %; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Gewürzextrakt; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.* | E 202, E 412 |  |
| Mayonnaise 80 % Fett<br>**Mayonnaise**<br>**Beschreibung:** Cremige Mayonnaise mit feiner Senfnote. Hergestellt mit Schweizer Eigelb aus Freilandhaltung.<br>**Dosierung:** nach Bedarf | 10 KG | Kessel | 17919.10 | *Sonnenblumenöl; EIGELB past. (CH, Freiland); Tafelessig; Speisesalz jodiert; SENF; Saccharose.* | Eier, Senf |  |

## SAUCEN UND DIPS

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




T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 60 | E-Mail: verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch

# 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 Allergenkennzeichnung besteht darin, vor allem den betroffenen Allergikern umfassendere Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Bei Pacovis werden folgende Allergene verarbeitet:



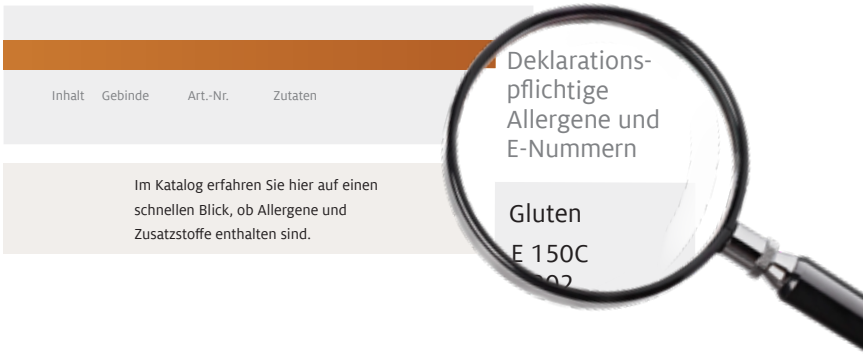
| ALLERGEN | BESCHREIBUNG | BEISPIELSWEISE ENTHALTEN IN |
|---|---|---|
| Senf | Senf ist eines der stärksten Allergene im Gewürzbereich. Bereits kleinste Mengen können eine schwere Reaktion auslösen. Senf kommt als Zutat vor allem in Tafelsenf, Gewürzmischungen und Saucenpulver vor. | Marinaden, Gewürzmischungen |
| 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-Zuckerkulör | Farbstoff | Farbstoff auf Basis Zucker. |
| E 150d | Ammoniaksulfit-Zuckerkulör | 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<br>E 252 | Natriumnitrit<br>Kaliumnitrat | Konservierungsstoff | Bestandteil des Pökelsalzes. |
| 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 Bindefähigkeit 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<br>E 536 | Natriumferrocyanid<br>Kaliumferrocyanid | Trennmittel | Unterstützt die Rieselfähigkeit von Salz. |
| 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. |


T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 60 | E-Mail: verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch

## 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 AUSSENRUM

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.


T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 60 | E-Mail: verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch



# 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.
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 | portal.pacovis.ch | 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.




T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 60 | E-Mail: verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch

# 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, 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, 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 Bestellungseingang) 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 Ankunft 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 beauftrage 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 anfragen oder Sie können sie in unserem Kundenportal unter 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

17710/2202

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/11166-2201-1003

Happy to Serve.