











Unsere Marinaden in kleinen praktischen Verpackungsgrößen

MARINADEN IM 200-G-BECHER

- ✓ Komplette und vielfältige Geschmacksauswahl
- ✓ Ideal für den Einsatz im Betrieb











Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern
Sensia®					
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Bärlauch Marinade Sensia® Beschreibung: Deftige Marinade mit Bärlauchote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15566.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Bärlauch 12 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Borneo Marinade Sensia® Beschreibung: Exotische Marinade mit würziger Note nach Pfeffer, Curry, Sesam und Zitrone. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Geflügel und Fisch. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	16169.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer 8.9 %, SENF); Speisesalz; SESAMSAMEN; Zitronenschale; Gewürzextrakte; Raucharoma.	Senf Sesam 
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Gyros Marinade Sensia® Beschreibung: Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnezzeltem Geflügel. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	17095.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Hot Marinade Sensia® Beschreibung: Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15568.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. 4.6 % Chili); Würze; Saccharose; Gewürzextrakte.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Knoblauch Marinade Sensia® Beschreibung: Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15569.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Knoblauch 9 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakt.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Kräuter Marinade Sensia® Beschreibung: Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15570.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter 4.8 %; Saccharose; Würze; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürzextrakte.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Orangen Marinade Sensia® Beschreibung: Fruchttige Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mit Geflügel, Ente und Fisch. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15735.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutorangensaftkonzentrat 7 %, Holundersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze; Orangenöl 1.1 %; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Pfeffer Marinade Sensia® Beschreibung: Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15510.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Pfeffer 6.1 %; Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Café de Paris Marinade Sensia® Beschreibung: Deftige, leicht rauchige Marinade mit Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15575.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürzextrakt.	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Zitronenpfeffer Marinade Sensia® Beschreibung: Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel und Fisch. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	15574.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 4 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakt; Zitronenöl 0.3 %; Aroma.	

Bestellen Sie:

Pacovis AG CH-5608 Stetten t +41 56 485 93 93 verkauf@pacovis.ch portal.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH D-70178 Stuttgart t +49 7123 38004 21 mail@pacovis.de pacovis.de

Pacovis food solutions Österreich GmbH A-2000 Stockerau t +43 1 270 16 20-31 info@pacovis-food.at pacovis.at

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern
Bio-Marinaden Delicia					
<i>Würzmarinade auf Ölbasis</i> Bio Kräuter Marinade Delicia Beschreibung: Marinade in Bio-Qualität mit würzig-herbem Geschmack nach Thymian, Basilikum und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten. Dosierung: 80-100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 Becher à 200 g	F331.1K200	*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 3,6% (Thymian [TR], Liebstöck [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]). * = Knospe / ** = EU-Bio	 
Maricrème®					
<i>Würzmarinade gebunden</i> Curry-Kokos Maricrème® Beschreibung: Exotische Marinade mit Curry und Kokosnuss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten. Dosierung: 100 g/kg Fleisch	1 KT	6 Becher à 200 g	8628.1K200	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 E 202 E 415 
<i>Würzmarinade gebunden</i> Waldpilz Maricrème® Beschreibung: Herzhafte, rustikale Marinade mit Pilzen, Tomate und Rotwein. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind und Geflügel. Dosierung: 100 g/kg Fleisch	1 KT	6 Becher à 200 g	8642.1K200	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Tafelessig; Tomatenmark; Rotwein (12% vol., enth. SULFIT); Saccharose; Pilze 3%; Verdickungsmittel: E 415; Gewürze; Pilzaroma 0,5%; Zitronensaftkonzentrat; Karamellzucker; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	S02/Schwefel E 202 E 415 
Marisauce					
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> Marisauce Förster Beschreibung: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT	6 Becher à 200 g	17105.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt.	E 412 E 415 
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> Marisauce Gyros Beschreibung: Herzhafte Marinade mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT	6 Becher à 200 g	17103.1K200	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 
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> Marisauce Stroganoff Beschreibung: Herzhafte, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT	6 Becher à 200 g	15963.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Hefeextrakt; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Antioxidationsmittel: E 300; Würze; Aroma.	E 262 E 300 E 412 E 415 
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> Marisauce Sweet Sour Beschreibung: Fruchttige, süß-saure Marinade mit Sojasauce und Mango. Harmoniert am besten mit hellem Fleisch. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse enthält eine Phenylalaninquelle	1 KT	6 Becher à 200 g	17106.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; SOJASAUCE (SOJA); Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Reisstärke; Gewürze; Säuerungsmittel: E 260, E 330; Würze; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Süsstoff: E 951.	Soja E 260 E 330 E 412 E 415 E 951 

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
pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
t +49 7123 38004 29
mail@pacovis.de
pacovis.de

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