











Nos marinades en petits emballages pratiques

NOS MARINADES EN GOBELET 200 G

- ✓ Choix de saveurs complet et varié
- ✓ Idéal pour une utilisation en entreprise











Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Sensia®					
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade l'ail sauvage Sensia® Description: marinade gourmande à l'ail des ours. S'harmonise parfaitement avec la volaille, l'agneau et le porc. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15566.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); ail sauvage 12 %; sel comestible iodé; épices; extrait d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade borneo Sensia® Description: marinade exotique aux notes épicées de poivre, de curry, de sésame et de citron. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, l'agneau, la volaille et le poisson. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	16169.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); épices (cont. poivre 8.9 %, MOUTARDE); sel comestible; GRAINES DE SÉSAME; écorces de citron; extraits d'épices; arôme de fumée.	moutarde sésame 
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade gyros Sensia® Description: marinade gourmande au paprika et aux herbes de Méditerranée. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et l'émincé de volaille. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	17095.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé; épices; condiment; extraits d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade hot Sensia® Description: marinade épicée, relevée au piment. S'harmonise parfaitement avec la volaille, le bœuf et le porc. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15568.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. 4.6 % chili); condiment; saccharose; extraits d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade à l'ail Sensia® Description: marinade au goût intense d'ail et d'estragon. S'harmonise parfaitement avec le porc, l'agneau, la volaille et le poisson. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15569.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); ail 9 %; sel comestible iodé; épices; condiment; extrait d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade aux herbes Sensia® Description: marinade aromatique et acidulée aux notes d'origan, de marjolaine, de thym et de romarin. Recommandée avec toutes les viandes. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15570.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé; épices; herbes 4.8 %; saccharose; condiment; extrait de levure; dextrose; extraits d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade à l'orange Sensia® Description: marinade fruitée à l'orange sanguine. S'harmonise parfaitement avec la volaille, le canard et le poisson. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15735.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); préparation d'orange sanguine 38 % (eau, saccharose, jus d'orange concentré 7 %, jus de sureau et jus de citron concentré, arôme); sel comestible iodé; épices; huile d'orange 1.1 %; dextrose; condiment; extrait d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade au poivre Sensia® Description: marinade aromatique, assaisonnée de poivre noir. S'harmonise parfaitement avec toutes les viandes et le poisson. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15510.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé; poivre 6.1 %; épices; dextrose; condiment; extraits d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade café de paris Sensia® Description: marinade gourmande, légèrement fumée, aux notes de beurre, de paprika et de fines herbes. S'harmonise parfaitement avec l'agneau, le cheval, le bœuf et le porc. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15575.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); épices; sel comestible iodé; condiment; dextrose; arômes; maltodextrine fumée; extrait d'épices.	
<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> Marinade de poivre au citron Sensia® Description: marinade fraîche et aromatique au poivre noir et au citron. S'harmonise parfaitement avec les viandes blanches telles que la volaille et le poisson. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	15574.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. poivre 4 %); dextrose; condiment; extrait d'épices; huile de citron 0.3 %; arôme.	

Commandez:

Pacovis SA 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

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Marinades bio Delicia					
<i>Marinade à base d'huile</i> Bio Marinade provençale Delicia Description: marinade en qualité bio, au goût intense de thym, de basilic et d'oignon. S'harmonise avec toutes les viandes. Dosage: 80–100 g/kg viande ou poisson	1 CT	6 gobelets à 200 g	F331.1K200	*Huiles végétales (tournesol [CH/EU], palme [CO]); sel comestible [CH]; *épices (poivre [ID], oignon [EG], ail [EG], gingembre [LK], muscade [LK], poireau [EG], paprika [HU]); maltodextrine [AT]; *herbes 3.6% (thym [TR], livèche [HU], persil [HU], basilic [EG]). * = bourgeon Bio / ** = UE-Bio	 
<i>Marinade liée</i> Maricrème® curry – noix de coco Description: marinade exotique au curry et à la noix de coco. Idéale pour les poêlées de viandes blanches. Dosage: 100 g/kg viande	1 CT	6 gobelets à 200 g	8628.1K200	Eau; huile de tournesol; compote de pommes (pommes, saccharose); sel comestible iodé; lait de coco 8%; vinaigre de table; saccharose; SAUCE DE SOJA (eau, SOJA, sel comestible iodé); épices (cont. curry 2.2%) épaississant: E 415; arômes (cont. OEU); conservateur: E 202; jus de citron concentré; extrait d'épices.	oeuf soja E 202 E 415 
<i>Marinade liée</i> Maricrème® champignons de forêt Description: savoureuse marinade rustique aux champignons, à la tomate et au vin rouge. Idéale pour les poêlées de gibier, de porc, de bœuf et de volaille. Dosage: 100 g/kg viande	1 CT	6 gobelets à 200 g	8642.1K200	Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; vinaigre de table; pâte de tomates; vin rouge (12% vol, cont. SULFIT); saccharose; champignons 3%; épaississant: E 415; épices; arôme 0.5%; jus de citron concentré; sucre caramel; conservateur: E 202; extrait d'épices.	SO2/sulfites E 202 E 415 
Sauces-Marinades					
<i>Préparation de la sauce (colza suisse)</i> Marisauce forestière Description: marinade au savoureux goût de rôti. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges. Dosage: 160 g/kg viande ou légumes	1 CT	6 gobelets à 200 g	17105.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; condiment; arôme; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices.	E 412 E 415 
<i>Préparation de la sauce (colza suisse)</i> Marisauce gyros Description: savoureuse marinade à l'ail, au cumin et aux fines herbes. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et la volaille. Dosage: 160 g/kg viande ou légumes	1 CT	6 gobelets à 200 g	17103.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); amidon de pomme de terre; épices; sel comestible iodé; épaississants: E 412, E 415; conservateur: E 262; extraits d'épices; arôme.	E 262 E 412 E 415 
<i>Préparation de la sauce (colza suisse)</i> Marisauce stroganoff Description: marinade Stroganoff délicieusement aromatique, au paprika. S'harmonise parfaitement avec le bœuf. Dosage: 160 g/kg viande ou légumes	1 CT	6 gobelets à 200 g	15963.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; extrait de levure; conservateur: E 262; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices; antioxydant: E 300; condiment; arôme.	E 262 E 300 E 412 E 415 
<i>Préparation de la sauce (colza suisse)</i> Marisauce sweet sour Description: marinade fruitée, aigre-douce, à la sauce soja et à la mangue. S'harmonise parfaitement avec les viandes blanches. Dosage: 160 g/kg viande ou légumes contient une source de phénylalanine	1 CT	6 gobelets à 200 g	17106.1K200	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible; SAUCE SOJA (SOJA); préparation de mangue (mangue, saccharose, eau, arôme); amidon de riz; épices; acidifiants: E 260, E 330; condiment; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices; édulcorant: E 951.	soja E 260 E 330 E 412 E 415 E 951 

Les compositions indiquées sur les articles correspondent à l'état au moment de l'impression.

Les spécifications actuelles sont disponibles à tout moment au numéros de téléphone +41 56 485 93 93 ou à l'adresse Email verkauf@pacovis.ch.

Vous pouvez également les télécharger sur notre portail client: portal.pacovis.ch.

Pacovis SA
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