

pacovis

# GENUSS AM STIEL.



3 STILE,  
12 REZEPTE,  
grosses  
Vergnügen.

Der Family-Party-Spiess.

# ALLES ANDERE ALS SPIESSIG.

Der Tisch-Spiess für Familie und Freunde.



Im Mittelpunkt eines gelungenen Abends steht eine feine Speise. Und es muss nicht immer Fondue chinoise, Raclette oder Tischgrill sein. Begeistern Sie Ihre Kunden mit einer innovativen Idee und einem ganz besonderen Erlebnis: **Der Family-Party-Spiess ist die neue Art des gemeinsamen Genießens.**

Ob kräftige Lammb Brust, Pouletschenkel oder Hackfleisch, mit Kräutern, Käse oder Gemüse variiert – mit dem Spiess tischen Sie Ihren Kunden neue und kreativ kombinierte Fleischspeisen auf. Gegessen wird der Tisch-Spiess gern mit verschiedenen Brotarten und feinen Dipsaucen – also wie türkischer Kebab, griechisches Gyros, mexikanische Fajitas, amerikanischer Burger – oder einfach mit einem frischen Salat als Beilage.

In dieser Broschüre finden Sie alles Wissenswerte rund um den Spiess und zwölf originelle Rezeptideen zur einfachen Umsetzung. Damit alle Besucher Ihrer Metzgerei schnell auf den Geschmack kommen, stellen wir Ihnen gern **kleine Rezeptbücher als Inspiration für Ihre Kunden** zur Verfügung.

Die neue  
**ALTERNATIVE  
ZUM TISCH-  
GRILL!**

# FEIERN MIT STIL UND STIEL.

Drei köstliche Varianten.



**BBQ-  
SAUCEN  
ZUM DIPPEN**  
Sortiment auf S. 15  
und online auf  
[portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch)

# HACK AM STIEL.

Bestes Hackfleisch, fein gewürzt und saftig. Ob Rind, Schwein, Geflügel oder Lamm, ob sortenrein oder gemischt, entscheidet nur der gute Geschmack. Fürs Gehackte am Spiess empfehlen wir Ihnen **folgende vier Rezepturen:**

Rezepte & Zubereitung:  
**SEITE 8**



-  Turkish Döner
-  Mexican Chili
-  French Herbs
-  German Beer



Rezepte & Zubereitung:  
**SEITE 10**

-  Pork in Greece
-  Veal on Grill
-  Chicken on Fire
-  Beef in Love

# STÜCK AM STIEL.

Dieser Spiess hält, was er verspricht: Stück für Stück türmt er sich zu einem köstlichen Essvergnügen. Welche Stücke und welche Fleischsorte Sie aufspiessen, ist ganz Ihrem Gusto überlassen. Nebenstehend stellen wir Ihnen **vier Kreationen vor:**

# STIEL-MIX.

Das Beste vom Hack mit Fleischstücken zu einem köstlichen Spiess vereint. Unsere Spezial-Spiesse sind eine feine Kombination beider Produktionsarten und verwandeln jede Spiess-Runde in ein geschmackliches Erlebnis. Aus den unendlichen Möglichkeiten haben wir **vier besondere Rezepte** für Sie ausgewählt:

Rezepte & Zubereitung:  
**SEITE 12**



-  Lamb-Herbs-Lamb
-  Pork-Smoke-Beef
-  Beef-Cheese-Bacon
-  Chicken-Honey-Chicken

# IN 6 SCHRITTEN ZUM NEUEN ERLEBNIS.

## Die Zubereitung.

Für Sie ist es eine neue Möglichkeit, sich von der innovativen Seite zu zeigen. Und für Ihre Kunden ein ganz besonderes Vergnügen. In sechs einfachen Schritten ist die **Innovation bereit für die gesellige Runde**. Alle Rezepte reichen für vier bis sechs Personen.



### 01

#### Rezept wählen.

*Entscheiden Sie sich für eines der vorgeschlagenen Rezepte auf den Folgeseiten. Dort erfahren Sie, welche Gewürze und Zutaten in welchen Mengen zu verwenden sind. Der Kunde findet die Auswahl auch in der kleinen Rezeptbroschüre, die Sie bei uns bestellen können.*



### 02

#### Fleisch marinieren und portionieren.

*Beim Hackfleisch mischen Sie die Zutaten (Wasser, Gewürzmischung oder Marinade und restliche Zutaten), bis eine gute Bindung entsteht. Formen Sie aus der Hackmasse einzelne Hamburger mit 10 cm Durchmesser und ca. 3 cm Höhe.*

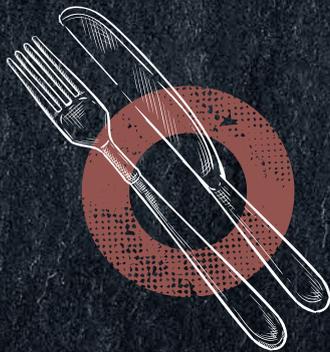
*Fleischstücke schneiden Sie idealerweise in ca. 100×100×10 mm grosse Stücke und massieren diese mit dem Frischhaltungsmittel (Paco Frisch), den Gewürzen oder der Marinade von Hand oder im Tumbler ein.*



**03**

## Fleisch an den Spiess stecken.

*Stapeln Sie rund 1 kg Hamburger oder Fleischstücke gleichmässig auf den Party-Spiess. Beim «Stiel-Mix» wechseln Sie immer ab zwischen Hack- und Stückfleisch.*



**06**

## Erlebnis auftischen.

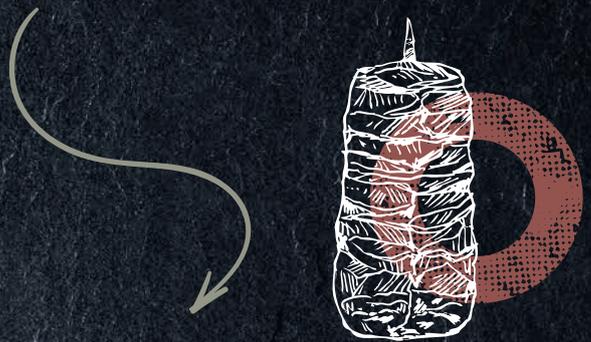
*Empfehlen Sie Ihren Kunden, den Party-Spiess auf dem Kugelgrill oder im Backofen zu garen, damit das Fleisch köstlich und aussen knusprig wird. Die jeweiligen Garzeiten und -temperaturen sind in der kleinen Rezeptbroschüre für Kunden vermerkt.*

**04**

## In Folie wickeln.



*Wickeln Sie den fertigen Party-Spiess satt in Klarsichtfolie ein, damit er eine gute Form erhält.*



**05**

## Für den Verkauf vorbereiten.

*Sie können für Ihre Kunden den Family-Party-Spiess auf zwei Arten vorbereiten:*



### **FRISCH.**

*Sie verkaufen den Party-Spiess frisch gesteckt und in Folie eingewickelt.*

**Lagerung bei max. 4 °C.**

**Haltbarkeit 2–3 Tage.**



### **TIEFGEKÜHLT.**

*Sie frieren den frisch gesteckten Party-Spiess ein. Der Kunde taut ihn kurz vor der Zubereitung auf.*

**Lagerung bei max. -18 °C.**

**Haltbarkeit max. 3 Monate.**

# HACK AM STIEL.

## Die Rezepte.



### FRENCH HERBS



- 900 g** Hackfleisch gemischt
- 100 g** Wasser
- 30 g** Quickburger (Art.-Nr. 1755.1)
- 27 g** Zwiebeln geschnitten (Art.-Nr. 1106.1)
- 3 g** Kräutermischung Provence (Art.-Nr. 1139.1)

### Anleitung

Hackfleisch und Wasser in ein geeignetes Gefäß geben. Quickburger-Mischung, Zwiebeln und Kräutermischung zugeben und ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.



### GERMAN BEER



- 900 g** Hackfleisch gemischt
- 100 g** Weizen- oder Weissbier
- 15 g** Bier Gewürzmix (Art.-Nr. 15640.1)
- 20 g** Quickburger (Art.-Nr. 1755.1)

### Anleitung

Hackfleisch und Bier in ein geeignetes Gefäß geben. Bier Gewürzmix zugeben und ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.



## TURKISH STYLE

- 900 g** Hackfleisch gemischt
- 100 g** Wasser
- 20 g** Paniermehl hell  
(Art.-Nr. 2154.5)
- 15 g** Speisesalz
- 6 g** Hackkebab fein  
(Art.-Nr. 15209.1)



### Anleitung

Hackfleisch und Wasser in ein geeignetes Gefäß geben. Paniermehl, Speisesalz und Gewürzmischung zugeben und ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.



### Anleitung

Hackfleisch und Wasser in ein geeignetes Gefäß geben. Quickburger-Mischung, Chili, evtl. Paprikaextrakt und die weiteren Zutaten zugeben und ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.

## MEXICAN CHILI

- 900 g** Hackfleisch gemischt
- 50 g** Wasser
- 25 g** Mais abgetropft (Dose)
- 25 g** Peperoni/Paprika gewürfelt
- 30 g** Quickburger (Art.-Nr. 1755.1)
- 6 g** Chilipulver (Art.-Nr. 6008.1)
- 4 g** Paprikaextrakt Pulver  
(Art.-Nr. 6274.1)



**HACK-  
MASSE**  
mit Klasse.

# STÜCK AM STIEL.

## Die Rezepte.



### CHICKEN ON FIRE

- 900 g Pouletschenkel o. B. / Hühnerschenkel
- 100 g Wasser
- 100 g Barbecue Maricrème (Art.-Nr. 1397.2,5) oder Smoky Marinade Sensia (Art.-Nr. 16604.2,5)
- 3 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)



### Anleitung

Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Marinade zugeben und untermischen. Das Material auf den Spiess schichten.



### VEAL ON GRILL

- 900 g Kalbsbrust
- 100 g Wasser
- 25 g Grill Mix (Art.-Nr. G094.1)
- 3 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)



### Anleitung

Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und für ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Grill Mix zugeben und untermischen. Das Material auf den Spiess schichten.



## BEEF IN LOVE

- 900 g Rindshuft/Rindsfilet
- 100 g Wasser
- 25 g Pfeffer Gewürzmix (Art.-Nr. F813.1)
- 3 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)



### Anleitung

Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Pfeffer Gewürzmix zugeben und untermischen. Das Material auf den Spiess schichten.



## PORK IN GREECE

### Anleitung

Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Gyros Kreta Gewürzmix zugeben und untermischen. Das Material auf den Spiess schichten.

- 900 g Schweinehalssteak (alternativ S-Karreedeckel oder Eckstückdeckel)
- 100 g Wasser
- 25 g Gyros Kreta Gewürzmix (Art.-Nr. 7587.1)
- 3 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)



# STIEL-MIX.

## Die Rezepte.



### LAMB-HERBS-LAMB



- 450 g Lamnbrust
- 500 g Hackfleisch Lamm
- 50 g Wasser
- 50 g Kräuter Marinade Sensia (Art.-Nr. 15570.2,5)
- 10 g Merguez Kombi (Art.-Nr. 1422.1)
- 2 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)

#### Anleitung

Lamnbrust mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Marinade zugeben und untermischen. Hackfleisch mit Merguez Kombi mischen und kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht. Das Material abwechselnd auf den Spiess schichten.



#### Anleitung

Pouletschenkelfleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln).  $\frac{2}{3}$  der Marinade zugeben und untermischen. Hackfleisch mit der restlichen Marinade mischen und kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht. Das Material abwechselnd auf den Spiess schichten.

### CHICKEN-HONEY-CHICKEN

- 450 g Pouletschenkel/ Hühnerschenkel
- 450 g Hackfleisch vom Schenkel
- 50 g Wasser
- 100 g Soja Honig Marinade Sensia (Art.-Nr. 17145.2,5)
- 2 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)

# PORK-SMOKE-BEEF



- 400 g Schweinsschnitzel (dünn)
- 550 g Rindshackfleisch
- 50 g Wasser
- 65 g Barbecue Maricrème (Art.-Nr. 1397.2,5)
- 15 g Cevapcici Gewürz (Art.-Nr. F438.1)
- 2 g Paco Frisch weisse Ware (Art.-Nr. 10661.1)

## Anleitung

Schweinefleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben und ca. 10 Min. kneten (oder tumbeln). Cevapcici Gewürz zugeben und untermischen. Hackfleisch mit Marinade mischen und kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht. Das Material abwechselnd auf den Spiess schichten.



# BEEF-CHEESE-BACON

## Anleitung

Hackfleisch, Wasser, Paniermehl, Käse und Würzmischung ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Burger ausformen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm. Das Material abwechselnd mit Bratspeck-Tranchen auf den Spiess schichten.

- 750 g Rindshackfleisch
- 100 g Raclettekäse gerieben
- 50 g Sbrinz gerieben
- 50 g Bratspeck (in Tranchen)
- 50 g Wasser
- 30 g Quickburger (Art.-Nr. 1755.1)
- 10 g Paniermehl (Art.-Nr. 2154.5)



# DIE SPITZE SPEISE AM SPIESS.

Jetzt Zutaten bestellen.

**Wollen Sie Ihren Kunden** etwas Überraschendes und gleichzeitig Vertrautes anbieten? Was schon immer gut war, wird jetzt aufgespiesst und in neuer Form und vielen Kombination aufgetischt. Das Resultat: eine unvergessliche Party mit Stil am Stiel.



# ZUTATEN UND VERPACKUNGSMATERIAL.

Mit einer Bestellung erhalten Sie alles, was Sie für dieses neue Angebot brauchen: Würzmischungen, Marinaden, Spiesse und Schalen finden Sie **ganz einfach auf dem Kundenportal bei Pacovis** (portal.pacovis.ch) oder per Mail unter [verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch).

## Artikelübersicht

Art.-Nr.	food-Artikel	Seitenzahl
1397.2,5	Barbecue Maricrème	10, 13
15640.1	Bier Gewürzmix	8
F438.1	Cevapcici Gewürz	13
6008.1	Chilipulver	9
G094.1	Grill Mix	10
7587.1	Gyros Kreta Gewürzmix	11
15209.1	Hackkebab fein	9
15570.2,5	Kräuter Marinade Sensia	12
1139.1	Kräutermischung Provence	8
1422.1	Merguez Kombi	12
10661.1	Paco Frisch weisse Ware	6, 10, 11, 12, 13
2154.5	Paniermehl hell	9, 13
6274.1	Paprikaextrakt Pulver	9
F813.1	Pfeffer Gewürzmix	11
1755.1	Quickburger	8, 9, 13
16604.2,5	Smoky Marinade Sensia	10
17145.2,5	Soja Honig Marinade Sensia	12
1106.1	Zwiebeln geschnitten	8
<b>Art.-Nr.</b>	<b>food-packaging-Artikel</b>	<b>Karton</b>
19949	Party-Spiess-Set 170 mm	Karton à 50 Stk.
21160.100	Alu-Form rund, 500 ml	Schrumpf à 100 Stk.



Art.-Nr.  
19949



Art.-Nr.  
21160.100

**Kennen Sie unsere BBQ-Saucen? 5 Saucen in der praktischen 40-g-Einzelportion. Flexibel und einfach in der Anwendung!**

- Art.-Nr. 20510.1K15 Honey Mustard Sauce
- Art.-Nr. 20511.1K15 Smokey Barbecue Sauce
- Art.-Nr. 20512.1K15 Classic Steak Sauce
- Art.-Nr. 20513.1K15 Curry Ketchup Sauce
- Art.-Nr. 20514.1K15 Tasty Tomato Sauce





**BBQ-  
SAUCEN  
ZUM DIPPEN**  
Sortiment auf S. 15  
und online auf  
[portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch)

Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19  
CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93  
F +41 56 485 93 60  
[verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch)  
[portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch)  
[www.pacovis.ch](http://www.pacovis.ch)

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
T +49 7123 38004 21  
F +49 7123 38004 29  
[info@pacovis.de](mailto:info@pacovis.de)  
[www.pacovis.de/food-solutions](http://www.pacovis.de/food-solutions)

Pacovis food solutions  
Österreich GmbH  
Czejka-Nissl-Gasse 11  
A-1210 Wien  
T +43 1 270 1620-31  
F +43 1 270 1620-51  
[info@pacovis-food.at](mailto:info@pacovis-food.at)  
[www.pacovis-food.at](http://www.pacovis-food.at)