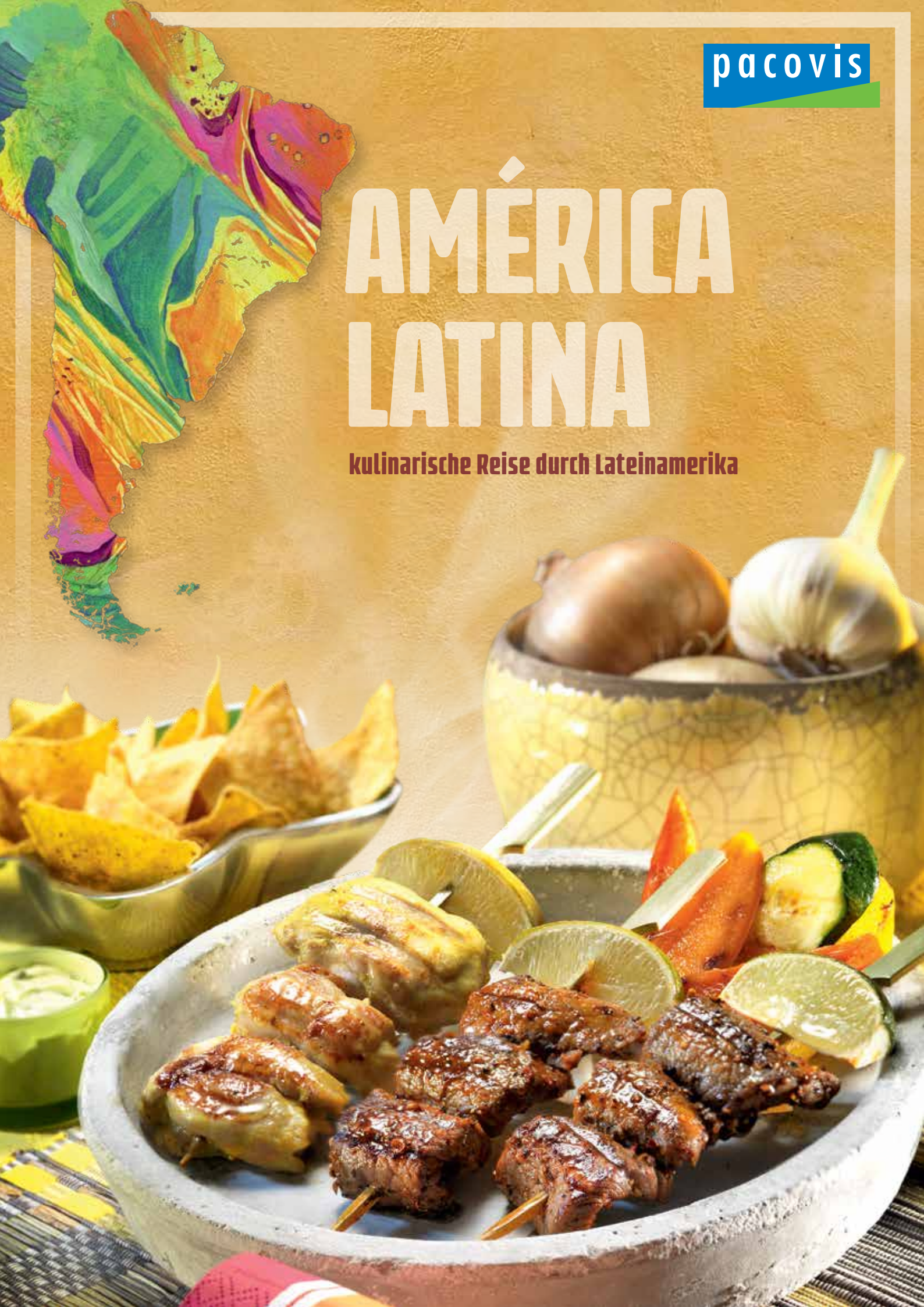


AMÉRICA LATINA

kulinarische Reise durch Lateinamerika



Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde

El Mundial de Brasil 2014. Kaum jemand wird sich der Magie dieses Grossereignisses entziehen können. Alle Blicke werden sich auf den vierten Kontinent richten wenn am 12. Juni 2014 angepfiffen wird. Millionen Fans weltweit und auch in der Schweiz werden mit ihren Helden mitfiebern.

Wir wissen alle, mitfiebern macht hungrig und zu einem gelungenen Fussball-Abend gehört einfach ein knackiges Barbecue mit brutzelnden und saftigen Grilladen. Der lateinamerikanische Kontinent verführt mit seinen vielfältigen und farbenfrohen Kulturen, die auch im kulinarischen Bereich einiges zu bieten haben.

Unsere Spezialisten sind auch diesmal fündig geworden und haben für Sie die zwölf leckersten Rezepte zusammengestellt und produktionstauglich aufbereitet. El Mundial kann kommen, wir sind bereit, mit wunderbaren lateinamerikanischen Rezepten wird jeder Grillabend zum Samba-Abend.

Ihr Pacovis Team



Inhalt

Zutaten	04
Kuba Griller	06
Samba Griller	08
Copacabana Griller	10
Cuzco Spiess	12
Colombia Spiess	14
Patagonia Spiess	16
Capoeira Spiess	18
Anden Burger	20
Lamm-Steak Ecuador	22
Gaucha Steak	24
Asado Argentina	26
Fischplatte Magellan	28
Beilagen	30
Party Service Palmblatt	32
Party Service Zuckerrohr	33
Teller & Tablett Piedra	34
Grill- und Partyspieße	35



Pacovis – Zutaten zum Erfolg

Ein einmaliges Sortiment an verschiedensten Zutaten für die Rezepturen erwartet Sie, wobei nicht die Quantität, sondern die Qualität des Inhaltes entscheidend ist. So sind zum Beispiel unsere Würzmischungen einmalig im Aroma und in der Geschmackstiefe, unsere Marinaden werden mit viel Liebe zum Detail und grosser Erfahrung gefertigt.

NEW

Spare Ribs Marinade Delicia
ANR 9564

Provençale Marinade Delicia
ANR 9864

Knoblauch Marinade Delicia
ANR 2489

Erdnuss Marinade Delicia
ANR 11036

Rustico Marinade Delicia
ANR 9142

Pfeffer Marinade Delicia
ANR 6807

Kräuterbutter Marinade Delicia
ANR 9114

Bärlauch Marinade Delicia
ANR 9190

Tellicherry Marinade Olivio
ANR 8137

Dukka Marinade Olivio
ANR 8135

Basic Marinade Delicia
ANR F578

Curry-Kokos Maricrème
ANR 8628

Knoblauch flüssig
ANR 9125



Grillmix OG, OA
ANR G094



Dekor Mexican Mix
ANR 3623



Bratwurst Rodizio
ANR 11006



Mexican Griller Delice
ANR F990



Chiligungwürzmix
ANR 1852



Schweinsbratwurstgewürz
ANR F134



Kalbsbratwurst Gewürz
ANR 1406



Haxenlake
ANR G114



Streuwürze naturelle
ANR 9372

NEW



Paco Würfel
ANR 11418



Pacofos
ANR 2375



Vianda frisch
ANR 6965

NEW



Gewürzzucker

ANR 11976



pacovis

KUBA GRILLER

Grillwurst mit Kaffee

Materialzusammenstellung

10.0 kg	Rindfleisch, R II, 3 mm gewolft
30.0 kg	Schweinebauch fett, S V
55.0 kg	Schweinebauch mager, S IV
5.0 kg	Kaffee kalt
100.0 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro kg

18 g	Speisesalz	
14 g	Mexican Griller Delice	ANR F990
1 g	Pacofos	ANR 2375
2 g	Vianda Frisch	ANR 6965
10 g	Kaffeebohnen, zerkleinert	

Arbeitsanleitung

1. Das gewolft Rindfleisch mit dem restlichen, in wolfgerechte Stücke geschnittenen Fleisch mischen.
2. Das Speisesalz und die Gewürze dazu mischen.
3. Das gesamte Fleischmaterial durch den einfachen Satz 5 mm wolfen.
4. Den kalten Kaffee zugeben und kurz durchmischen.
5. In die vorbereiteten Därme (Saitlinge 20/22) füllen und auf die gewünschte Grösse portionieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 - 180 °C) für ca. 5 - 10 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Glut beidseitig ca. 10 Minuten grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir bunten Blattsalat und frisches Stockbrot.





SAMBA GRILLER

Grillwurst mit Piña Colada Einlage

Materialzusammenstellung

28.0 kg	Schweinefleisch, S II
28.0 kg	Rindfleisch, R I, 4 mm
28.0 kg	Schweinebauch mager, S IV
10.0 kg	Wasser
6.0 kg	Piña Colada Einlagewürfel (siehe separate Rezeptur auf S. 31)
100.0 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro kg

18 g	Speisesalz jodiert	
5 g	Schweinsbratwurstgewürz	ANR F134
2 g	Pacofos	ANR 2375

Arbeitsanleitung

1. Fleischkomponenten mit Wasser, Gewürzen und Piña Colada Einlage Würfel mischen.
2. Die Mischung auf 5 mm wölben und bis zur guten Bindung kneten bzw. mischen.
3. Das Brät in die vorbereiteten Därme (Saitlinge 22/24) füllen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 5 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Glut ca. 5 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Servieren Sie die Grillwurst mit frischem Salat im Wrap.





COPACABANA GRILLER

Grillwurst mit Caipirinha Einlage

Materialzusammenstellung

30.0 kg	Schweinefleisch, S II
30.0 kg	Schweinebauch mager, S IV
34.0 kg	Bratwurstbrät
6.0 kg	Caipirinha Einlagewürfel (siehe separate Rezeptur auf S. 31)
100.0 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro kg

18 g	Speisesalz jodiert	
5 g	Kalbsbratwurst Gewürz	ANR 1406
2 g	Pacofos	ANR 2375

Arbeitsanleitung

1. Schweinefleisch S II und S IV mit Gewürzen und Salz mischen und auf 5 mm wolfen.
2. Diese Masse mit dem Brät und der Caipirinha Einlage mischen und auf Körnung kutteln.
3. Das Brät in die vorbereiteten Därme (Saitlinge 26/28) füllen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 5 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Glut ca. 5 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir einen gemischten Salat.





CUZCO SPIESS

Fackelspiess mit Chili

Materialzusammenstellung

10 Stück	Dünne Rinderplätzli / Rinderschnitzel ca. 10×20 cm
800 g	Hackfleisch gemischt R und S
	Holz-Spiessli, 200 mm ————— ANR 4017

Gewürze und Zutaten pro kg

15 g	Speisesalz	
23 g	Bratwurst Rodizio —————	ANR 11006
2 g	Vianda Frisch —————	ANR 6965
30 g	Basic Marinade Delicia —————	ANR F578
30 g	Chiligewürzmix —————	ANR 1852
oder		
100 g	Pfeffer Marinade Delicia —————	ANR 6807

Arbeitsanleitung

1. Das gewolfte Hackfleisch mit Speisesalz, Vianda Frisch und Bratwurstwürzung Rodizio gut mischen.
2. Die geschnittenen Rindsplätzli mit der anteiligen Hackmasse belegen und diagonal fest einrollen.
3. Die beiden Enden zuklappen und die Holzspiesse mittig einstecken.
4. Mit der Marinade nach Geschmack vorsichtig marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 15 Minuten auf Kerntemperatur 68°C grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten auf Kerntemperatur 68°C beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes.

Eine Grillbanane, gefüllt mit Schokolade, passt ideal als Dessert.





COLOMBIA SPIESS

Piña Colada Gipfel oder Röllchen

Materialzusammenstellung

1 kg	Schweinsnierstück/Schweinerücken	
	Piña Colada Einlage (siehe separate Rezeptur auf S.31)	
	Saigon Bambus Stick, 40 mm	ANR 2677
	Tokyo Bambus Stick, 120 mm	ANR 2763

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g	Curry-Kokos Maricrème	ANR 8628
oder	Dekor Mexican Mix	ANR 3623

Arbeitsanleitung

1. Schweinsnierstück in ca. 12 cm lange Stücke schneiden.
Im leicht angefrorenem Zustand hochkant in 3-4 mm Scheiben schneiden.
2. Piña Colada Einlage in 1 mm Scheiben schneiden.
3. Fleisch mit Piña Colada Scheiben belegen und entsprechend einrollen.
Röllchen: Längs einrollen, drei Rollen aneinander legen und mit Tokyo Bambus Stick im Abstand von ca. 3 cm fixieren.
Gipfel: Diagonal einrollen und mit Saigon Bambus Stick fixieren.
4. Mit Curry-Kokos Maricrème oder Dekor Mexican Mix marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 4-5 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 5-6 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir frisches Grillgemüse.





PATAGONIA SPIESS

Poulet-Chili-Knoblauch

Materialzusammenstellung

1 kg Poulet- / Hähnchen-Schenkelfleisch
Holz-Spiessli, 165 mm ——— ANR 4253

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g Dukka Marinade Olivio ——— ANR 8135
10 g Dekor Mexican Mix ——— ANR 3623
10 Stück Chilischoten

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletschenkelfleisch ohne Haut in gleichmässige Würfel 3 × 3 cm schneiden.
2. Mit der Dukka Marinade Olivio und dem Dekor Mexican Mix gut mischen und marinieren.
3. Eine Chilischote auf den Spiess stecken und je drei marinierte Pouletschenkelwürfel aufspießen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 - 180 °C) für ca. 10 Minuten grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir den Tomaten-Spiess Chorizio.





CAPOEIRA SPIESS

Poulet-Kokos- & Rodizio-Spiess

Materialzusammenstellung

1.0 kg	Rindfleisch von Hüfte oder Nuss	
1.0 kg	Poulet- / Hähnchenschenkelfleisch ohne Haut	
20 Stück	Limetten Schnitze	
	Tokyo Bambus Stick, 180 mm	ANR N334

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g	Tellicherry Marinade Olivio	ANR 8137
100 g	Curry-Kokos Maricrème	ANR 8628
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die Fleischstücke mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Das Rindfleisch in dünne Schnitzel 3 x 6 cm schneiden, mit der Tellicherry Marinade Olivio marinieren und eingerollt aufspießen.
3. Das Pouletschenkelfleisch in 3 x 3 cm Würfel schneiden, mit der Maricrème Curry-Kokos marinieren und aufspießen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 5-8 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 6-10 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir knackigen Blattsalat.





ANDEN BURGER

Rindsburger mit Erdnuss

Materialzusammenstellung

1 kg Rinderhackfleisch, R I
oder Hackfleisch gemischt, 3-5 mm

Gewürze und Zutaten pro kg

80-100 g Erdnuss Marinade Delicia ——— ANR 11036
10-12 g Streuwürze naturelle ——— ANR 9372

Arbeitsanleitung

1. Das gewolfte Hackfleisch mit der Erdnuss Marinade Delicia und Streuwürze naturelle gut vermengen.
2. Die Hackmasse nach Wunsch formen. Die Masse kann auch in verschiedene Gemüse gefüllt werden.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180 °C) für ca. 4-5 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 5-6 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Kreieren Sie Ihren eigenen Anden-Burger.
Als Beilage empfehlen wir bunten Blattsalat.





LAMM-STEAK ECUADOR

Gigot- oder Huftsteak mariniert

Materialzusammenstellung

1 kg Lammkeule/Gigot oder Huft

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g	Knoblauch Marinade Delicia	ANR 2489
100 g	Provençale Marinade Delicia	ANR 9864
100 g	Dukka Marinade Olivio	ANR 8135

Arbeitsanleitung

1. Die Lammkeule/Gigot in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden, resp. sägen.
2. Die geschnittenen Scheiben oder die ganzen Lammhüften mit einer der Marinaden marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150- 180 °C) für ca. 10 Minuten grillieren.

Die Hüften ca. 30 Minuten auf Kerntemperatur 60 °C grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Glut für ca. 12 Minuten grillieren.

Die Hüften auf Kerntemperatur 60 °C beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes und Chimichurri-Sauce.





GAUCHO STEAK

Rindersiedfleisch & Rib-Steak

Materialzusammenstellung

10.0 kg	Rindersiedfleisch vom Federstück/Querrippe mager
10.0 kg	Rindfleisch mit Knochen vom Federstück/Querrippe mager

Gewürze und Zutaten pro kg

80–100 g	Rustico Marinade Delicia	ANR 9142
80–100 g	Spare Ribs Marinade Delicia	ANR 9564

Lake Zusammensetzung

19.3 kg	Wasser kalt	
0.2 kg	Kochsalz	
0.5 kg	Haxenlake	ANR G114
20.0 kg	Lake zum Einlegen	

Arbeitsanleitung

1. Die Lake nach der oben genannten Rezeptur anrühren.
2. Die Fleischstücke zurechtschneiden, die Ribs in Streifen von ca. 10 cm Breite sägen.
3. Für 2–4 Tage in die vorbereitete Gewürzlake einlegen und im Kühlhaus marinieren lassen.
4. Nach dieser Zeit werden die Fleischstücke aus der Lake genommen und in Sous vide Beutel abgefüllt und vakuumiert.
5. Im Kessel oder Kombidämpfer bei 70°C für 12 Stunden pasteurisieren.
6. Danach im Eiswasser rasch abkühlen.
7. Für den Verkauf werden die Siedfleischstücke aus den Beuteln genommen, abgespült, getrocknet und dann nach Wunsch portioniert.
8. Die portionierten Grillstücke mit der entsprechenden Marinade marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Die Rindersteaks bei mittlerer Hitze (150–180°C) für ca. 10 Minuten, die Rinderribs ca. 30 Minuten auf Kerntemperatur 68°C grillieren.

Offener Grill:

Die Rindersteaks bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten, die Rinderribs ca. 30 Minuten auf Kerntemperatur 68°C beidseitig grillieren.





ASADO ARGENTINA

Tafelspitz & Rinderhuft

Materialzusammenstellung

Rinder-Tafelspitz
oder Rinder-Huftfilet

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g	Grillmix OG, OA	ANR G094
100 g	Tellicherry Marinade Olivio	ANR 8137
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Das Fleischstück mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Tafelspitz mit Grillmix OG, OA, das Rinderhüftfilet mit Tellicherry Marinade Olivio marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180°C) auf Kerntemperatur 60°C grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für auf Kerntemperatur 60°C beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse und Salsa Ecuador.
Zum Dessert empfehlen wir caramelisierte Ananasscheiben.





FISCHPLATTE MAGELLAN

Thunfisch, Seeteufel & Crevetten

Materialzusammenstellung

1 kg	Thunfischsteaks
1 kg	Seeteufelfilet
1 kg	Crevetten
	Holzspiesse nach Wahl

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g	Pfeffer Marinade Delicia	ANR 6807
100 g	Knoblauch Marinade Delicia	ANR 2489
100 g	Dukka Marinade Olivio	ANR 8135
100 g	Provençale Marinade Delicia	ANR 9864

Arbeitsanleitung

1. Den Fisch nach Wunsch portionieren und mit der gewünschten Marinade marinieren.
2. Die Crevetten trocknen und mit der gewünschten Marinade marinieren.
Anschliessend nach Wunsch mit Gemüse an die Spiesse stecken.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150-180°C) für ca. 8 Minuten grillieren.

Offener Grill:

Bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten beidseitig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir marinierten Maiskolben.





Beilagen

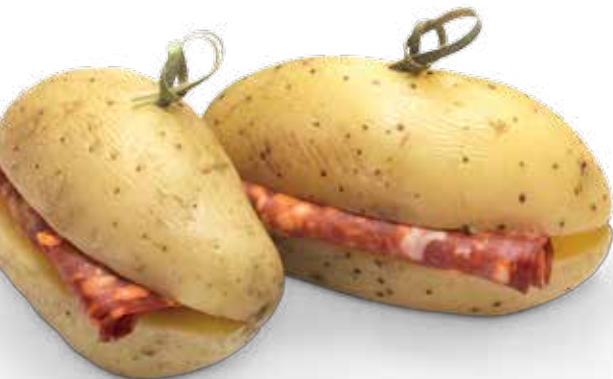
Tomaten-Spiess Chorizio

Ausgangsmaterial

30 Stück	Kirschtomaten
20 Scheiben	Chorizio Salami
	Holz-Spiessli, 125 mm ——— ANR 4030

Arbeitsanleitung

1. Die Tomaten waschen und trocknen.
2. Die Chorizioscheiben falten und dann abwechselnd mit den Kirschtomaten aufspießen.



Baked Potatoes

Ausgangsmaterial

10 Stück	Festkochende Kartoffeln
10 Scheiben	Chorizio dünn geschnitten
	Saigon Bambus Stick, 60 mm ——— ANR 10122

Arbeitsanleitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einem Lochblech bei 98°C im Kombidämpfer für 1 Stunde mit Dampf kochen.
2. Nach dem Abkühlen einschneiden, mit der Chorizio belegen und mit dem Holzspiess zusammen stecken.

Maiskolben Sous Vide

Ausgangsmaterial

10 Stück	Maiskolben frisch oder TK
	Sous Vide Beutel ——— ANR 10816

Gewürze und Zutaten

80 g	Knoblauch Marinade Delicia ——— ANR 2489
80 g	Kräuterbutter Marinade Delicia ——— ANR 9114
80 g	Bärlauch Marinade Delicia ——— ANR 9190
80 g	Mathis Kräuterschaum ——— ANR 2530

Arbeitsanleitung

1. Den Mais mit einer der Marinaden oder Kräuterschaum bestreichen.
2. Einzel in die vorbereiteten Sous Vide Beutel einlegen und verpacken.
3. Im Kombidämpfer bei 90°C für eine Stunde pasteurisieren und danach rasch im Eiswasser abkühlen.



Salsa Ecuador

Ausgangsmaterial

100 g	Zwiebeln fein gehackt und blanchiert
100 g	Frühlingszwiebeln
200 g	Tomaten fest
50 g	Chilischoten
20 g	Koriander Blätter
20 g	Rotweinessig
10 g	Olivöl

Gewürze und Zutaten

15 g	Streuwürze naturelle ——— ANR 9372
1-2 g	Xanthan ——— ANR 8288

Arbeitsanleitung

1. Tomaten und Chilischoten rüsten und mit dem Stabmixer zerkleinern.
2. Korianderblätter und Frühlingszwiebeln mit dem Messer hacken.
3. Alle Zutaten mischen und für eine Stunde kühl stellen.
4. Wenn die Salsa etwas gebunden und sämiger sein soll wird das Xanthan mit den Tomaten gemischt und gemixt.

Chimichurri-Sauce

Ausgangsmaterial

50 g	Blattpetersilie
200 g	Frühlingszwiebeln
50 g	Chilischoten
100 g	Rotweinessig
80 g	Oliveöl

Gewürze und Zutaten

10 g	Streuwürze naturelle	— ANR 9372
4 g	Oregano gerebelt	— ANR 1133
2 g	Knoblauch Flüssig	— ANR 9125

Arbeitsanleitung

1. Blattpetersilie, Frühlingszwiebeln und Chilischote rüsten und grob zerkleinern.
2. Mit den restlichen Zutaten und Gewürzen mischen, mit dem Stabmixer fein hacken.
3. Ca. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.



Ananas caramelisiert

Ausgangsmaterial

1 Stück	Ananas gut gereift
---------	--------------------

Gewürze und Zutaten

50-100 g	Gewürzzucker	— ANR 11976
----------	--------------	-------------

Arbeitsanleitung

1. Die Ananas schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden.
2. Mit einem runden Metallausstecher wird der Kern ausgestochen.

Zubereitung

Die gerüsteten Ananasscheiben auf einer Alu-Schale erwärmen, mit dem Gewürzzucker bestreuen und bei grösserer Hitze karamellisieren lassen. Auf einem Teller anrichten und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



Grillbanane gefüllt mit Schokolade

Ausgangsmaterial

10 Stück	Mini Banane
20 Stück	Frigor oder ähnliche Schokolade

Arbeitsanleitung

1. Die Mini Bananen auf der Innenseite einschneiden und aufdrücken.
2. Mit 1 bis 2 Schokoladenstücken füllen.

Zubereitung

Auf dem Grill bei mässiger Hitze langsam grillieren bis die Schokolade weich ist.
Nach Wunsch mit etwas Schlagrahm anrichten.



Alginate-Einlagewürfel

Caipirinha Einlagewürfel

Ausgangsmaterial

0.905 kg	Wasser, kalt
0.050 kg	Rum
0.040 kg	Sonnenblumenöl
0.005 kg	Pfefferminze
1.000 kg	Summe

Gewürze und Zutaten pro kg

70 g	Paco Würfel	— ANR 11418
40 g	Rohrzucker	

Arbeitsanleitung

1. Wasser, Rum und Öl gut mischen
2. Paco Würfel und Pfefferminze einstreuen und 3-4 Runden kutteln.
3. Mischung schnell aus dem Kutter nehmen und in Kisten oder Formen füllen.
4. Für die Weiterverarbeitung, Masse zuvor für mindesten 6 Stunden kühl stellen.

Piña Colada Einlagewürfel

Ausgangsmaterial

0.950 kg	Cocos Milch
0.050 kg	Rum
1.000 kg	Summe

Gewürze und Zutaten pro kg

70 g	Paco Würfel	— ANR 11418
40 g	Rohrzucker	

Arbeitsanleitung

1. Cocos Milch und Rum gut mischen
2. Paco Würfel einstreuen und bei hoher Messerdrehzahl 3 - 4 Runden kutteln.
3. Mischung schnell aus dem Kutter nehmen und in Kisten oder Formen füllen.
4. Für die Weiterverarbeitung, Masse zuvor für mindesten 6 Stunden kühl stellen.



pacovis

Party-Service Palmblatt

Sämtliche naturessse®-Palmblattartikel wie Teller, Bowlen, Schälchen etc. werden aus der Blattscheide der Nusspalme «Adaka» gepresst. Das Besondere an den Palmblatt-Produkten ist, dass jeder Artikel in seiner Oberflächenzeichnung ein *Unikat* ist. Die Produkte sind zudem geschmacksneutral, wasserresistent und hitzebeständig. Ideal also zur wirkungsvollen Präsentation von Grillgut.



Teller Cuadra

12 x 17 cm ——— ANR 3391

18 x 18 cm ——— ANR 3392

16 x 25 cm ——— ANR 3394



Ellipse 2-teilig

26 x 16 cm ——— ANR 10760



Suppenbowle

Ø 14.2 cm, 6 cm tief ——— ANR 10759



Platte

30 x 20 cm, 2.5 cm tief ——— ANR N135

36 x 25 cm, 2.5 cm tief ——— ANR N136

43 x 29 cm, 2.5 cm tief ——— ANR N137



Schale lang

41.5 x 8.5 cm, 2.8 cm tief ——— ANR N729

Alle food packaging-Produkte finden Sie in unserem Hauptkatalog unter:
www.pacovis.ch/broschueren

Party-Service Zuckerrohr

Elegante Verpackungslösung, hergestellt aus Zuckerrohr-Fasern. Das Geschirr aus Zuckerrohr ist stilvoll, leicht und trotzdem sehr stabil. Zudem ist es wasserresistent, für die Mikrowelle und somit für den Kalt- wie auch für den Heissbereich geeignet.

naturesse® 

Trigon Bowle

600 ml, 21.1 x 20.4 cm, 6.6 cm tief — ANR N461

Teller Karo quadratisch

16 x 16 cm, 1.5 cm tief — ANR N127

20 x 20 cm, 1.5 cm tief — ANR N128

26 x 26 cm, 1.8 cm tief — ANR N129

Teller Karo rechteckig

26 x 13 cm, 1.5 cm tief — ANR N130

Besteck CPLA

Gabel, 16.8 cm — ANR N800

Messer, 16.8 cm — ANR N801

Löffel, 16.8 cm — ANR N802

Kaffeeelöffel, 12.8 cm — ANR N803

Spork, 12.4 cm — ANR N804

Servietten Naturesse

Serviette weiss, bedruckt, 33 x 33 cm, 2-lagig — ANR 7747

Serviette nature, bedruckt, 30 x 32 cm, 1-lagig — ANR N242

Besteckset CPLA

3-teilig — ANR 10220

(Messer, Gabel, Serviette)

4-teilig — ANR 10046

(Messer, Gabel, Kaffeeelöffel, Serviette)

pacovis

Teller & Tablett

PIEDRA.
Täuschend echt.

Die Piedra-Linie besteht aus Schälchen, runden und ovalen Tellern sowie Tablett. Die meisten Artikel verfügen zudem über eine glasklare Haube. Hochwertig und edel – genau wie Ihre Produkte – setzen Sie Ihre Kreationen ins beste Licht.



Teller viereckig
270 x 270 mm — ANR N217



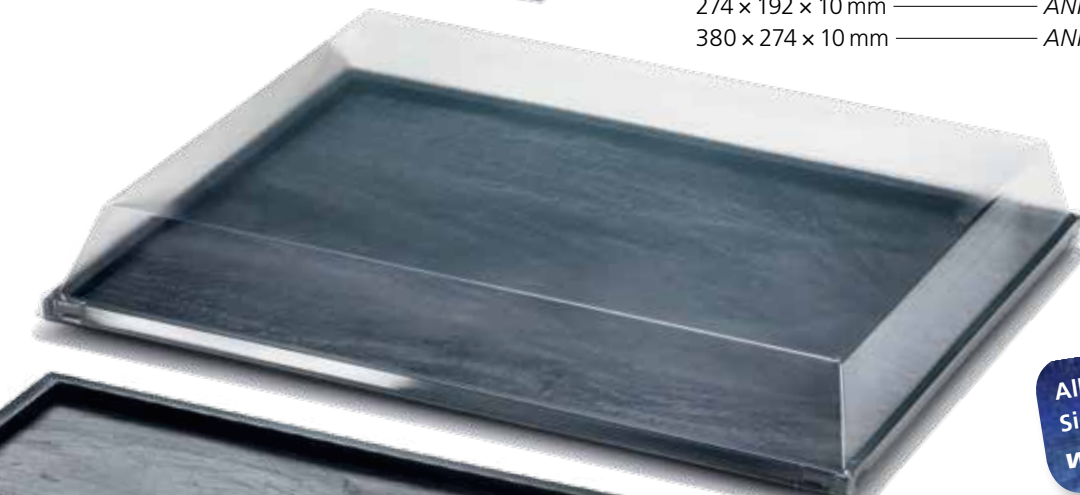
Teller rund
Ø 130 mm — ANR N213
Ø 220 mm — ANR N004



Teller rechteckig
180 x 90 mm — ANR N144



Tablett
274 x 192 x 10 mm — ANR N220
380 x 274 x 10 mm — ANR N201



Alle food packaging-Produkte finden
Sie in unserem Hauptkatalog unter:
www.pacovis.ch/broschueren



Tablett GN 1/2
325 x 265 x 10 mm — ANR 10664
Zubehör: Haube, 55 mm Höhe — ANR 10929

Tablett GN 1/1
530 x 325 x 10 mm — ANR 10663
Zubehör: Haube, 55 mm Höhe — ANR 10928

Grill- und Partyspieße

Bambus Stick nature

Saigon, 40 mm	ANR 2677
Saigon, 60 mm	ANR 10122
Saigon, 90 mm	ANR 11394
Saigon, 105 mm	ANR 2760
Saigon, 120 mm	ANR 2761
Saigon, 150 mm	ANR 11395
Saigon, 180 mm	ANR 11396
Tokyo, 90 mm	ANR 2762
Tokyo, 120 mm	ANR 2763
Tokyo, 140 mm	ANR N181
Tokyo, 180 mm	ANR N334

Saigon

Tokyo

Mumbai

NEW

Bambus Stick schwarz/nature

Mumbai, 80 mm	ANR 10052
Mumbai, 120 mm	ANR 10053
Saigon Twisted, 80 mm	ANR 10054
Saigon Twisted, 120 mm	ANR 10055

Saigon Twisted

Bambus-Spiessli 3 mm

200 mm, Ø 3 mm	ANR 4001
250 mm, Ø 3 mm	ANR 4002

NEW

Bambus-Spiessli flach

150 x 6 x 3 mm	ANR 11445
200 x 6 x 3 mm	ANR 4255
250 x 6 x 3 mm	ANR 11446
300 x 6 x 3 mm	ANR 11447

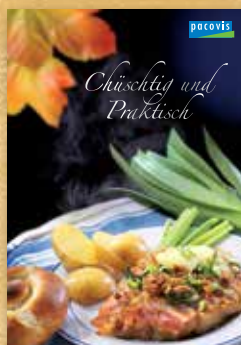
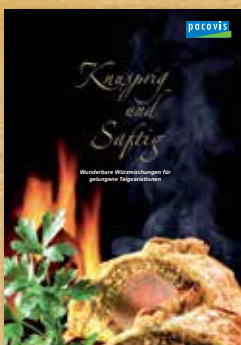
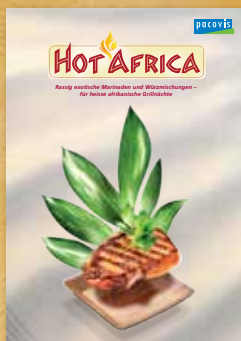
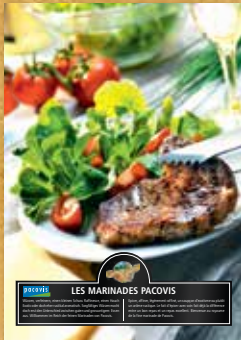
Holz-Spiessli 3 mm

125 mm, Ø 3 mm	ANR 4030
165 mm, Ø 3 mm	ANR 4253
200 mm, Ø 3 mm	ANR 4017
250 mm, Ø 3 mm	ANR 4018

Holz-Spiessli 6 mm

300 mm, Ø 6 mm	ANR 4061
400 mm, Ø 6 mm	ANR 4000

ebenfalls erhältlich bei Pacovis AG:



Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 (0)56 485 93 99
Fax. +41 (0)56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
Tel. +49 711 505 369 70
Fax. +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions



food solutions

