**NEUAUFLAGE 2022** 





## **INHALTSVERZEICHNIS**

	Marinaden	7
	Sensia <sup>®</sup>	8
	Sensia® mit Olivenöl	13
	Delicia	14
	Maricrème®	15
	Marisauce	19
	Halbfabrikate	21
7	Gewürzmischungen	23
	Dekorgewürze	24
	Gewürzmischungen	26
	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
A	Küchen- und Traiteurartikel	49
	Streuwürzen und Würzen	50
	Küchenfertige Produkte	51
	Bouillon	53
	Saucenbasis	54
	Saucen und Dips	56
	Technische Informationen,	59
	Glossar, E-Nummern	

# 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.



### 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
- Aufstriche
- Dressings
- ✓ Füllungen
- - -
- Fullungen
- Dipsaucen
- ✓ Kräuterbutter





Sensia®	8
Sensia® mit Olivenöl	13
Delicia	14
Maricrème <sup>®</sup>	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.



	_	-	- 6

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art -Nr 7utaten

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

### Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl

### Bärlauch Marinade Sensia®

Beschreibung: Deftige Marinade mit Bärlauchnote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein.

Dosierung: 80 - 100 g/kg Fleisch oder Fisch

1 KT 6 Becher à 200 g 2.5 KG 15566.2,5 Kessel jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.



### Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl

### **Black Garlic Marinade**

Beschreibung: Aromatische Marinade abgerundet mit schwarzem Knoblauch und Pfeffer. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.

Dosierung: 80 - 100 g/kg Fleisch

15566.1K200 Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge-härtet [CH]); Bärlauch 14 %; Speisesalz

Pflanzenöle (Raps [CH], Raps

vollgehärtet [CH]); Speisesalz

Saccharose.

jodiert; Gewürze; Wasser; Knoblauch schwarz 6 %; Karamellzucker; Würze;



### Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl

### **Borneo Marinade Sensia®**

Beschreibung: Exotische Marinade mit würziger 2.5 KG 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 Recher à 200 g

Kessel

2.5 KG Kessel

16169.2,5

17921 2 5

16169.1K200 Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. SENF, Pfeffer 11 %); Speisesalz; SESAMSAMEN; Zitronenschalenzubereitung; Dextrose; Gewürzextrakte; Raucharoma.

Senf. Sesam



### Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl

### **Brandy Marinade Sensia®**

Beschreibung: Ausgewogene Marinade. abgerundet mit Weinbrand und Pfeffer schwarz. Harmoniert besonders mit Rind und Schwein.

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; Gewürzex-



SENSIA <sup>®</sup>					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Curry Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	17094.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry		
Beschreibung: Fruchtig-würzige Marinade mit Mango-, Koriander- und Currynote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.				14 %; Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Würze; Gewürzextrakt.		200
Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Curry Sesam Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	15567.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry	Sesam	
Beschreibung: Asiatische Marinade mit Koriander-, Curry- und Sesamnote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.				15 %; SESAMSAMEN 6 %; Dextrose; Gewürzextrakte.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Estragon Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	15736.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert;		AL
Beschreibung: Aromatische Marinade nach Estragon und Muskatnuss. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.				Gewürze (enth. Estragon 2.5 %); Gewürzextrakte.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Feuerland Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	23091.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert;		b
Beschreibung: Pikante Marinade mit Pfeffer schwarz und Chili, abgerundet mit Knoblauch. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.				Gewürze; Maltodextrin; Gewürzext- rakte; Hefeextrakt; Würze; Zitronenöl.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Fresh Lemon Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	14890.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Meersalz; Dextrose;		- lak
Beschreibung: Frisch-würzige Marinade mit Zitrone, Zitronengras und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.				Gewürze; Zitronensaftkonzentrat 2.5 %; Zitronenschale 1 %; Gewürz- extrakte; Zitronenöl 0.09 %.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Geflügel Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	G155.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert;		No.
<b>Beschreibung:</b> Deftig-würzige Marinade mit Paprika, Rosmarin und Kräuter. Harmoniert am Desten mit Geflügel.				Gewürze; Kräuter; Dextrose; Gewürz- extrakte.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Geflügelfleisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Grün Pfeffer Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	16170.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Gewürze; Speisesalz		
Beschreibung: Frisch-herbe Marinade abgerundet mit einer leichten Schärfe nach grünem Pfeffer. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm, Pferd und Schwein.				jodiert; grüner Pfeffer 4.5 %; Dextrose; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.		*
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						



SENSIA®					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Gyros Marinade Sensia</b> ®	1 KT		17095.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps		
<b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnetzeltem Geflügel.	2.5 KG	à 200 g Kessel	17095.2,5	vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Hot Marinade Sensia</b> ®	1 KT	6 Becher à 200 g	15568.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert;		
<b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.	2.5 KG		15568.2,5	Gewürze (enth. Chili 6 %); Würze; Dextrose; Saccharose; Gewürzextrakte.		7
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Knoblauch Marinade Sensia®	1 KT	6 Becher	15569.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps		14
<b>Beschreibung:</b> Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch.	2.5 KG	à 200 g Kessel	15569.2,5	vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 10 %; Gewürze; Wasser; Würze; Gewürzextrakt; Knoblauchöl 0.02 %.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl Kräuter Marinade Sensia®	1 KT	6 Becher	15570.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps		w/@1
<b>Beschreibung:</b> Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen.	2.5 KG	a 200 g Kessel	Kessel 15570.2,5 <i>G</i>	vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert, Gewürze; Kräuter 6 %; Saccharose; Dextrose; Würze; Hefeextrakt; Gewür zextrakte.		1
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Kräuterbutter Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	17096.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps		WE.
<b>Beschreibung:</b> Deftige Marinade mit Petersile-, Estragon- und Butternote. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm und Fisch.				vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch; Kräuter 2.5 % (Petersilie, Estragon); Gewürze; Würze; Gewürzex- trakte; Butteraroma 0.03 %.		No.
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Lemon Marinade Sensia®	1 KT		16284.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge-	Milch	
<b>Beschreibung:</b> Zitronig-frische Marinade mit Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.	2.5 KG	à 200 g Kessel	16284.2,5	härtet [CH]); Meersalz; LACTOSE; Gewürze; Dextrose; Reisstärke; Hefeextrakt; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.07 %.	E 330	***
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Orangen Marinade Sensia®	1 KT	6 Becher	15735.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge-		
<b>Beschreibung:</b> Fruchtige Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mir Geflügel, Ente und Fisch.	2.5 KG	à 200 g Kessel	15735.2,5	härtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutoran- gensaftkonzentrat 7 %, Holundersaft- konzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze;		15000
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				Dextrose; Orangenöl 1 %; Orangenschale 0.6 %; Würze; Gewürzextrakte.		. No. 200

SENSIA®					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Pfeffer Marinade Sensia®	1 KT	6 Becher à 200 g	15510.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer		
<b>Beschreibung:</b> Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	2.5 KG	Kessel	15510.2,5	6 %); Speisesalz jodiert; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.		i William,
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Provençale Marinade Sensia®	2.5.1/6	Wassal.	17007.2.5	Diament in (Description		
Beschreibung: Würzig-herbe Marinade mit Knoblauch und Kräutern der Provence.	2.5 KG	Kessei	17097.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 14 %; Kräuter 4 %; Gewürze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.		
Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Fisch und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Red Curry Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	13117.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]; Speisesalz jodiert;		
<b>Beschreibung:</b> Exotisch-fruchtige Marinade mit rotem Curry, Ingwer und Orange. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.				Curry 11 %; Dextrose; Gewürzextrakte; Orangenöl.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Rustico Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	i Kessel 17098.2,5 <i>Pf</i>	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge-		12	
Beschreibung: Rustikale Marinade abgerundet mit Koriander, Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.	2.5 KG	Resser	17030.2,3	indictiole (indicate)		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Satay Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	5197.2,5	ERDNUSSPASTE 42 %; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]);	Erdnuss	
<b>Beschreibung:</b> Exotische Marinade mit Erd- und Kokosnussnote. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.				Speisesalz jodiert; Kokosmilch; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat; Würze.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Senf Marinade Sensia</b> ®	2.5 KG	Kessel	15573.2,5	SENF 52 % (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert,	Senf	
<b>Beschreibung:</b> Würzig-aromatische Marinade mit Senf und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Lamm.				Saccharose, Gewürze, Gewürzext- rakte); Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert;		1
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				Gewürze (enth. SENF 2 %); Glucose- sirup; Würze; Gewürzextrakt.		270
würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Smoky Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	16604.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps		
<b>Beschreibung:</b> Rauchige, leicht süssliche Marinade mit Honig und Tomate. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				vollgehärtet [CH]); Speisesalz; Honig; Gewürze; Tomatenpulver; Maltodextrin geräuchert; Tafelessig; Karamellzucker.		

SENSIA®					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl Soja Honig Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	17145.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Tafelessig; SOJASAUCE	Soja	_
<b>Beschreibung:</b> Süssliche Marinade abgerundet mit Sojasauce und Honig. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.				14 % (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Gewürze; Speisesalz jodiert, Honig 4 %; Saccharose; Würze.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl Spare Ribs Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	15737.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Honiq 30 %; Speisesalz	Soja	19
<b>Beschreibung:</b> Süsslich-rauchige Marinade mit Honig- und Ingwernote. Harmoniert am besten zu Schwein, Rind und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch				Jodiert; Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Gewürz- extrakte; Dextrose; Maltodextrin geräuchert.		
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Spare Ribs Marinade oA Sensia®	2.5 KG	Kessel	17575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Honia; Speisesalz jodiert;		
<b>Beschreibung:</b> Süsslich-rauchige Marinade, ohne Allergene, mit Honig und Ingwer, ohne Sojasauce. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.				Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; Gewürzextrakt; Dextrose; Raucharoma; Hefeextrakt.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl  Steakbutter Marinade Sensia®  Beschreibung: Deftige, leicht rauchige Marinade nach Butter-, Paprika- und Kräuternote.  Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15575.1K200 15575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürz- extrakt.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl <b>Thymian-Citro Marinade Sensia® Beschreibung:</b> Frisch-herbe Marinade mit Thymian und Zitrone. Harmoniert am besten mit Schwein, Fisch und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 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						
Whisky Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	17576.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Gewürze; Speisesalz		5
<b>Beschreibung:</b> Aromatisch-herbe Marinade, leicht rauchig mit Whisky. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten wie Rind oder Lamm. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				jodiert; Whisky 13 % (40 % vol.); Gewürzextrakt; Raucharoma.		
Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl						
Zitronenpfeffer Marinade Sensia®	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	15574.1K200 15574.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 5 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakte; Zitronenöl		8
<b>Beschreibung:</b> Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel oder Fisch.				0.3 %; nat. Aroma.		:34:
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						

SENSIA® MIT OLIVENÖL					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl <b>Dukka Marinade Sensia®</b>	2.5 KG	Kessel	17100.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert;		
<b>Beschreibung:</b> Ausgewogene Marinade mit Kräutern und Knoblauch, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd und Fisch.				vongenanet (Crij), Speisesarz Joulen, Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakt.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl						
Katalania Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	17101.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Oliven, Raps vollgehärtet [CH); Speisesalz jodiert;		LLX.
<b>Beschreibung:</b> Frisch-herbe Marinade mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten wie Geflügel oder Fisch.				Kräuter; Gewürze; Gewürzextrakte.		6
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						
Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl						
Tellicherry Marinade Sensia®	2.5 KG	Kessel	16862.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Olive, Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert;		
<b>Beschreibung:</b> Klassische Marinade mit Tellicherry Pfeffer und Koriander, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Wild und hellen Fleischsorten.				Vollgehärtet (Erri), Speisesatz Joulert, Tellicherry-Pfeffer 6 %; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakte.		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch						



### **DELICIA**

Wir bieten Ihnen unsere bewährten
Marinadensorten unter dem Marke Delica
auch in Bio-Qualität an. Unsere BioMarinaden 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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade auf Ölbasis						
Bio Grill Marinade Delicia	2.5 KG	Kessel	14663.2,5	*Pflanzenöl (Sonnenblume [CH/ EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH];	RSPO-SG	
<b>Beschreibung:</b> Grillmarinade in Bio-Qualität, klassisch nach Paprika, Pfeffer schwarz und Kräutern. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.				*Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Koriander [AT], Zwiebel [EG], Muskat [LK], Rosmarin [PE], Ingwer [LK], Knoblauch [EG], Basilikum [EG],		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				Oregano [PE]). * = Knospe	BIO	
Würzmarinade auf Ölbasis						
Bio Knoblauch Marinade Delicia	2.5 KG	Kessel	F330.2,5	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze	RSPO-SG	
Beschreibung: Marinade in Bio-Qualität mit				(Knoblauch 8 % [EG], Curry [Asien,		
deftigem Geschmack nach Knoblauch, Estragon und Petersilie. Harmoniert am besten mit Rind,				Europa], Petersilie [HU], Pfeffer [ID], Estragon [DE], Liebstöckel [HU], Lauch		
Schwein, Lamm und hellen Fleischsorten.				[EG], Muskat [LK], Thymian [TR]); *Saccharose [CH]; *Maltodextrin [AT].		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				* = Knospe	BIO	
Würzmarinade auf Ölbasis						
Bio Kräuter Marinade Delicia	1 KT	6 Becher à 200 g	F331.1K200	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze	RSPO-SG	Action in
<b>Beschreibung:</b> Marinade in Bio-Qualität mit würzig-herbem Geschmack nach Thymian, Basilikum und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.	2.5 KG	Kessel	F331.2,5	(Pfeffer [ID], Zwiebel [EG], Knoblauch [EG], Ingwer [LK], Muskat [LK], Lauch [EG], Paprika [HU]); *Maltodextrin [AT]; *Kräuter 3.5 % (Thymian [TR],		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				Liebstock [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]). * = Knospe	BIO	
Würzmarinade auf Ölbasis						
Bio Pfeffer Marinade Delicia	2.5 KG	Kessel	F329.2,5	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU],	RSPO-SG	
<b>Beschreibung:</b> Marinade in Bio-Qualität mit aromatisch-würzigem Geschmack nach Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit				Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer 6 % [LK], Paprika [ES], Koriander [AT], Liebstock [HU], Ingwer [LK] Muskat [LK], Knoblauch [EG]);		
allen Fleischsorten.				* Saccharose [CH/DE]; *Maltodextrin [AT]. * = Knospe		
<b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch				·	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 <sup>®</sup>					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade gebunden <b>Barbecue Maricrème® Beschreibung:</b> Ausgewogene Marinade mit Ketchup, Senf und Paprika. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel und Schwein und Brustspitz. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	1397.2,5	Glucosesirup; SENF (Tafelessig, SENFSAMEN, Wasser, Weisswein, Speisesalz jodiert, Säuerungs- mittel: 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 E 223, E 334, E 415	
Würzmarinade gebunden  Bier Maricrème®  Beschreibung: Aromatisch-rauchige Marinade mit Weizenbier. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein.  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; Karamell- zucker; Konservierungsstoff: E 202; Raucharoma; Gewürzextrakt.	Gluten E 202, E 415	
Würzmarinade gebunden  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 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	8628.1K200 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. El); Konservierungs- stoff: E 202; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakt.	Eier, Soja E 202, E 415	

MARICRÈME®					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade gebunden <b>Geflügel Maricrème® Beschreibung:</b> Deftige Marinade nach Paprika- und Rosmarinnote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	1485.2,5	Wasser; Kräuterzubereitung (Sonnen- blumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Weissweinessig, Zitronen- saftkonzentrat); Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürz- extrakt.	E 415	
Würzmarinade gebunden <b>Gewürz Maricrème® Beschreibung:</b> Würzig-herbe Marinade mit Thymian, Knoblauch und Senf. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Kalb und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 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 E 415	
Würzmarinade gebunden <b>Gyros Maricrème® Beschreibung:</b> Würzig-deftige Marinade mit Paprika-, Zwiebeln-, Knoblauch- und Oreganonote. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	19204.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz; Gewürze; Würze; Aroma; Gewürzext- rakte; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415; mod. Maisstärke.	E 1442, E 415	
Würzmarinade gebunden  Kräuter Knoblauch Maricrème®  Beschreibung: Aromatische Marinade mit Knoblauch, Petersilie und Estragon. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten.  Dosierung: 100 g/kg Fleisch	2.5 KG	Kessel	F450.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze (enth. Knoblauch 12 %, Kräuter 1.5 %); Speisesalz jodiert; Zitronensaftkon- zentrat; Verdickungsmittel: E 415; Würze; Konservierungsstoff: E 202.	E 202, E 415	3/
Würzmarinade gebunden  Mexicaine Maricrème®  Beschreibung: Pikante, kräftige Marinade mit Paprika, Chili und Tomate. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Rind und Schweinefleisch.  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; Gluco- sesirup; Verdickungsmittel: E 415; Maisstärke; Gewürzextrakt.	Senf E 415	
Würzmarinade gebunden <b>Pusta Maricrème® Beschreibung:</b> Herzhafte, kräftige Marinade mit Paprika und Zwiebeln. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Rind, Fisch und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 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  Safran Maricrème®  Beschreibung: Edle Marinade mit Safran, Morcheln und Rahm. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein, Lamm und Geflügel.  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; Zitronensaftkon- zentrat; Aroma; Verdickungsmittel: E 415; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	E 202, E 415	

MARICRÈME <sup>®</sup>					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade gebunden Schweine-Kalb Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1458.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose;	E 415	
<b>Beschreibung:</b> Ausgewogene, würzige Marinade mit Paprika, Muskatnuss und Pfeffer weiss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Schwein und Kalb.				Zitronensaftkonzentrat; Verdickungs- mittel: E 415.		
<b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch						
Würzmarinade gebunden						
Tomate-Basilikum Maricrème®	2.5 KG	Kessel	5616.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Gewürze (enth. Basilikum 6 %); Tomatenmark	SO2/Schwefel	
<b>Beschreibung:</b> Kräftige, würzige Marinade mit Tomaten und frischem Basilikum. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel, Fisch und Schwein.				10 %; Rotwein (12 % vol., enth. SULFIT); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Zitronensaftkonzentrat; Konservierungsstoff: E 202; Verdi-	E 202, E 415	
<b>Dosierung:</b> 100 g/kg Fleisch				ckungsmittel: E 415; Gewürzextrakte.		
Würzmarinade gebunden						
Waldpilz Maricrème®	1 KT	6 Becher à 200 g	8642.1K200	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Tafelessig; Tomatenmark;	E 202, E 415	
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	2.5 KG	Kessel	8642.2,5	Rotwein (12 % vol.); Saccharose; Pilze 3 %; Gewürze; Pilzaroma 0.5 %; Konservierungsstoff: E 202; Verdi- ckungsmittel: E 415; Karamellzucker; Zitronensaftkonzentrat; Gewürz- extrakt.		S. C.





### **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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Marisauce Butter Chicken  Beschreibung: Würzig-sämige Marisauce mit Tomaten, Butter und Joghurt mit einer authentischen Würzung nach Kreuzkümmel, Knoblauch und etwas Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel.  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; Konservie- rungsstoff: E 202; Aroma.	Milch E 202, E 270	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)  Marisauce Curry  Beschreibung: Exotische, aromatische Marinade mit Curry. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.  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)  Marisauce Gyros  Beschreibung: Herzhafte Marisauce mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.  Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17103.1K200 17103.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Kartoffelstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Konservierungsstoff: E 262; Gewürzextrakte; Aroma.	E 262, E 412, E 415	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)  Marisauce Förster  Beschreibung: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.  Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT 2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17105.1K200 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	Deklarations-	Deklarations-				
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucenzubereitung auf Basis Joghurt <b>Marisauce Satay Beschreibung:</b> Typische Satay Marisauce mit Erdnüssen, Sojasauce und Joghurt mit einer pikanten Würzung. Harmoniert am besten mit Geflügel oder Fisch. <b>Dosierung:</b> 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; Konservie- rungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	Erdnuss, Soja, Milch E 202, E 270	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)  Marisauce Stroganoff  Beschreibung: Herzhafte, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind.  Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	1 KT 2.5 KG 10 KG	6 Becher à 200 g Kessel Kessel	15963.1K200 15963.2,5 15963.10	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Hefeextrakt; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakte; Antioxidati- onsmittel: E 300; Aromen; Würze.	E 262, E 300, E 412, E 415	
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)  Marisauce Sweet Sour  Beschreibung: Fruchtige, süss-saure Marinade mit Sojasauce und Mango. Harmoniert am besten mit hellem Fleisch.  Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	2.5 KG	6 Becher à 200 g Kessel	17106.1K200 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 E 260, E 330, E 412, E 415, E 951	
Saucenzubereitung auf Basis Joghurt  Marisauce Tikka Masala  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.  Dosierung: 250 g / 850 g Fleisch	1 KT	6 Becher à 250 g	22649.1K250	Tomatenmark; VOLLMILCHJOGHURT; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Curry Paste; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Säuerungs- mittel: E 270; Saccharose; Maisstärke; Tafelessig; Konservierungsstoff: E 202.	Milch 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.



- 14				

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten

2.5 KG Kessel

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

Ölmarinade ohne Salz

**Basic-Marinade Sensia®** 

Beschreibung: Neutrale, rötliche Marinadenbasis

für individuelle Anwendungen und

Aromatisierungen.

Dosierung: 50 g/kg Fleisch

Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge-F578.2,5 härtet [CH]); Gewürzextrakt.



Ölmarinade ohne Salz

**Basic Marinade Senf** 

Beschreibung: Marinadenbasis mit leichter Senfnote für individuelle Anwendungen und

Aromatisierungen.

Dosierung: 50 g/kg Fleisch

2.5 KG Kessel 24497.2,5 Wasser; Rapsöl; SENF (Tafelessig, Senf Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz E 415 jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Verdickungsmittel: E 415.



Gewürztes Raspöl Würzöl Basis Raps SG

Beschreibung: Würzöl auf Basis Schweizer

Rapsöl neutral im Geschmack, für die Vorbehandlung beim Trockenwürzen.

Dosierung: nach Bedarf

0.9 KG Flasche 21731.0,9 Rapsöl (SGA); Paprikagewürzextrakt









Dekorgewürze Gewürzmischungen

24 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					Deklarations-
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung					
7 Kräuter-Mix	1 KG	Beutel	1604.1	Kräuter 67 %; Gewürze.	will a start of the
Beschreibung: Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel für Fleisch, Suppen und Saucen. Dosierung: 8 – 10 g/kg Gesamtmasse					
Gewürzmischung <b>Dekor Jäger Mix</b>	1 KG	Beutel	G370.1	Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer, Kümmel).	
Beschreibung: Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Zwiebeln, Paprika und Kümmel.				r jejjet, kaninerj.	
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
Gewürzmischung					
Dekor Mexican Mix	1 KG	Beutel	3623.1	Gewürze (Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch).	
<b>Beschreibung:</b> Rassige Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Chili und Zwiebeln.				хновийсту.	8
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
Gewürzmischung					
Dekor Grün Mix	0.75 KG	Beutel	6421.0,75	Gewürze (Zwiebeln, Paprika, Petersilie).	
<b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Petersilie, Zwiebeln und Paprika.				sine).	
Dosierung: nach Bedarf					

DEKORGEWÜRZE					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzmischung <b>Dekor Rot Mix</b>	1 KG	Beutel	6420.1	Gewürze (enth. SENF).	Senf	
<b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Paprika und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Gemüsemischung  Gemüse – Mix  Beschreibung: Gemüsewürzung mit grob	1 KG	Beutel	1815.1	Gemüse (Weisskohl, Zwiebel, Karotte, Lauch).		
geschnittenen Gemüsebestandteilen von Weisskohl, Karotten und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf						Mr.
Gemüsemischung <b>Gemüse – Mix Gyros</b>	1.5 KG	Beutel	9719.1,5	Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Paprika).		
Beschreibung: Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Zwiebeln, Lauch und Paprika. Dosierung: 40 g/kg Fleisch						
Gewürzmischung						
Jalapaco  Beschreibung: Pikant-fruchtige Flockenmischung. Diese Mischung aus Chili- und Jalapeñoflocken sowie roten und grünen Paprikaflocken verleiht Wurst- und Schinkenwaren eine fruchtig-süße Schärfe.  Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	23204.1	Gewürze.		
Kräutermischung  Kräutermischung italienisch fein  Beschreibung: Kräuterwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran.  Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	1140.1	Kräuter (Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei).		
Kräutermischung  Bio Kräutermischung italienisch	1 KG	Beutel	6190.1	Kräuter (*Bohnenkraut [BA], *Rosmarin [PE], *Oregano [PE], *Thymian [DC] *Pacilikum [EC]		W.A.
<b>Beschreibung:</b> Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf				*Thymian [PE], *Basilikum [EG], *Majoran [EG], *Salbei [HR]). * = Knospe	BIO	ALL
Kräutermischung Kräutermischung Provence	1 KG	Beutel	1139.1	Kräuter; Fenchel; Lavendel.		
<b>Beschreibung:</b> Aromatische grobe Kräutermischung nach Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.	10 KG	Sack	1139.10			
Dosierung: nach Bedarf						
Kräutermischung  Bio Kräutermischung Provence  Beschreibung: Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.	1 KG	Beutel	6142.1	*Kräuter (Thymian [TR], Rosmarin [PE], Basilikum [EG], Oregano [PE], Bohnenkraut [BA], Lorbeerblätter [BA], Lavendelblüten [AL]). * = Knospe		

DEKORGEWÜRZE					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzmischung						
Pacovario	1 KG	Beutel	9976.1	Gewürze (Pfeffer, SENFSAMEN,	Senf	Allen
<b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander.				Paprika; Koriander, Zwiebeln).		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Gewürzmischung						
Pacovario fin	1 KG	Beutel	8108.1	Gewürze (Pfeffer, SENF, Paprika, Koriander, Zwiebel).	Senf	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
<b>Beschreibung:</b> Dekorwürzung mit mittelgroben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander.				Konunuer, Zwieberj.		
Dosierung: nach Bedarf						
Gewürzmischung						
Vier-Pfeffer-Mischung	1 KG	Beutel	1970.1	Gewürze (Pfeffer grün, Pfeffer schwarz,		A Para
<b>Beschreibung:</b> Gewürzmischung mit vier Pfeffersorten zur Aromatisierung oder Dekoration.				Pfeffer weiss, rosa Pfeffer).		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
Dosierung: nach Bedarf						

### **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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung <b>Ahorn Gewürzmi</b> x	1 KG	Beutel	10831.1	Speisesalz jodiert; Ahornzucker 22.7 %; Gewürze.		
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Ahornsirup, Koriander und Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Geflügel. <b>Dosierung:</b> 22 g/kg Fleisch				Gewuize.		A. 200
Würzmischung	1.1/5	D t l	50004	Continued in disable Constitution		
BBQ Gewürzmix  Beschreibung: Süsslich-rauchige Würzung mit Paprika, Pfeffer schwarz und Raucharoma für Spare-Ribs oder BBQ-Anwendungen.  Dosierung: 42 g/kg Spare Ribs	1 KG	Beutel	F068.1	Speisesalz jodiert; Saccharose; Gewürze; Reisstärke; Würze; Glucose- sirup; Raucharoma.		
Würzmischung Bier Gewürzmix	1 KG	Beutel	15640.1	GERSTENMALZEXTRAKT; Gewürze;	Gluten	
Beschreibung: Aromatische Würzung mit Malz, Pfeffer schwarz und Ahornsirup. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 20 g/kg Fleisch	1 10	beater	15040.1	Speisesalz; Ahornsirup; Dextrose; Saccharose; Hefeextrakt.	dicten	
Dosiciang. 20 g/kg Heisch						
Würzmischung mit Reisstärke  Chili Gewürzmix	1 KG	Beutel	1852.1	Gewürze; Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke nativ; Saccharose; Chili 2.5 %.	E 621	
Beschreibung: Herzhafte Würzung mit Chili und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.		Seater	1002.1		2 02 .	
<b>Dosierung:</b> 40 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke <b>China Gewürzmix</b>	1 KG	Beutel	1856.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Reisstärke.		14
<b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Ingwer, Zimt und Knoblauch. Harmoniert am besten mit Ente und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 40 g/kg Fleisch						
Curry Gewürzmix  Beschreibung: Charakteristische Würzung mit Curry (Curcuma, Koriander, Kreuzkümmel). Harmoniert am besten mit Geflügel und Schwein. Dosierung: 30 – 40 g/kg Fleisch	1 KG	Beutel	1853.1	Speisesalz jodiert; Curry 32 %; Reisstärke; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose.	E 621	
Würzmischung  Dry Age Gewürzmix	1 KG	Beutel	16149.1	Meersalz: Gowiirze: Ahornsirun		
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Pfeffer schwarz, Rohzucker und Dry-Age Aroma. Harmoniert am besten mit Rind.	i Ku	beutei	10149.1	Meersalz; Gewürze; Ahornsirup getrocknet; Saccharose; Aroma; Malto dextrin geräuchert.		
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Pfeffer <b>Episin Grillgewürz</b>	1 KG	Beutel	1467.1	Speisesalz jodiert; Geschmacksver- stärker: E 621; Gewürze; Saccharose;	E 621	G.
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Pfeffer weiss und Muskatnuss. Eignet sich als Zusatzwürzung für alle Fleischsorten.				Nährhefe.		and the second
<b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch						



GEWÜRZMISCHUNGEN					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung  Fisch Gewürzmix  Beschreibung: Frische Würzung mit Zitrone, Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Fisch und Meeresfrüchten.	1 KG	Beutel	1428.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621; LACTOSE; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Säuerungsmittel: E 330; Zitronenöl.	Milch E 330, E 621	
Dosierung: 30 – 40 g/kg Fisch  Würzmischung  Fisch Gewürz  Beschreibung: Würzung mit Schweizer Alpensalz, Zitrone und Dill. Harmoniert am Besten mit Fisch und Meeresfrüchten.  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  Fleisch Gewürz  Beschreibung: Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und Fleischgerichten.  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  Grill Gewürzmix  Beschreibung: Würzung mit groben  Würzbestandteilen aus Paprika, Pfeffer weiss und  Muskatnuss. Harmoniert mit allen Fleischsorten  und Grilladen.  Dosierung: 30 g/kg Fleisch	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1855.1 1855.25	Speisesalz jodiert; Geschmacksver- stärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
Feine Würzmischung mit Kräutern <b>Grill Mix Beschreibung:</b> Würzung mit groben  Würzbestandteilen aus Paprika, Pfeffer weiss und mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen. <b>Dosierung:</b> 25 – 30 g/kg Fleisch	2.5 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	1023.2,5S 1023.10 1023.25	Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Saccharose; Gewür- zextrakt.	E 621	
Grobe Würzmischung mit Kräutern und Salz umma Grill Mix Spezial  Beschreibung: Aromatische Würzung mit ummanteltem Salz und groben Würzbestandteilen von Paprika, Pfeffer weiss, Knoblauch und mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen. Dosierung: 25 g/kg Fleisch	2.5 KG 2.5 KG	Kessel	1424.2,5 1424.2,55 1424.10 1424.25	Speisesalz (mit gehärtetem Sonnen- blumenöl ummantelt); Geschmacks- verstärker: E 621; Gewürze; Gewürz- extrakt.	E 621	
Grobe Würzmischung mit Kräutern und Reisstärke <b>Grill Gewürzmix oG Beschreibung:</b> Aromatisch feine Würzung ohne Glutamat, mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Zwiebel und Knoblauch. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch oder Fisch		Beutel	6468.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe; Würze.		

GEWÜRZMISCHUNGEN					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung mit Zucker für caramelisierte-Note						
Grill Mix oG, oA	1 KG	Beutel	G094.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke;		
Beschreibung: Würzung ohne Glutamat oder Allergene, mit Paprika, Pfeffer weiss, mediterranen Kräutern und einer süssen Caramellnote. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.				Würze; Saccharose; Glucosesiurp; Hefeextrakt.		
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch						
Gewürzsalz						
Gyros Gewürzmix	1 KG	Beutel	5380.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose;	A 18	
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Oregano und Thymian. Harmoniert am besten mit Schwein und Rind. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch				Würze; Gewürzextrakt.		ALC:
					tr.	
Gewürzzubereitung  Gyros Kreta Gewürzmix	1 KG	Beutel	7587.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose;		
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel und Lamm.	110	beater	7307.1	Reisstärke; Gewürzextrakte; Hefeex- trakt.	***************************************	
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke						
Hot & Smokey Mix	1 KG	Beutel	F226.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili		
<b>Beschreibung:</b> Pikant-rauchige Würzung mit Chili, Pfeffer weiss und Raucharoma. Harmoniert mit allen Fleischarten und Grilladen.	10 KG	Sack	F226.10	12 %); Würze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Dextrose; Raucharoma 1.6 %; Gewürzextrakt.		
<b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke					1	
Hot Gewürzmix	1 KG	Beutel	8800.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth.Chili	E 621	
<b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Würzung mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein.				13 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.	A. C.	
<b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Reisstärke						
Hot Gewürzmix oG	1 KG	Beutel	F616.1	Gewürze (enth. Chili 14 %); Speisesalz		
<b>Beschreibung:</b> Pikant-scharfe Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein.				jodiert; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.		
<b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung  Kartoffel Gewürz	1 KG	Beutel	19901.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 60 %; Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Lauch,		
<b>Beschreibung:</b> Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Pommes Frites und Kartoffelgerichte.				Petersilienwurzel, Liebstöckel, Pfeffer, Bohnenkraut, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuz- kümmel); Traubenzucker; Würze.		
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Kartoffeln				,,,		

GEWÜRZMISCHUNGEN					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung mit Reisstärke <b>Kalbfleisch Gewürzmix</b>	1 KG	Beutel	1851.1	Speisesalz jod.; Geschmacksver-	E 621	
<b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Rosmarin, Zwiebeln und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Kalb und Geflügel. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch				stärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt.		To the second
Gewürzzubereitung mit Reisstärke						
Knoblauch Gewürzmix oG	1 KG	Beutel	6392.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Knoblauch		No. 10
<b>Beschreibung:</b> Herzhafte Würzung ohne Glutamat, mit Knoblauch, Pfeffer weiss und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind und Schwein. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch				22 %; Reisstärke; Würze; Dextrose; Hefeextrakt; Gewürzeextrakte.		The state of the s
Gewürzzubereitung mit Reisstärke						1
Kräuter Gewürzmix	1 KG	Beutel	1850.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth.	E 621	-
<b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Paprika. Harmoniert am besten mit Lamm und Schwein.	10 KG	Sack	1850.10	Kräuter 7 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.		A. Carrier
<b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch						-1.7-
Würzmischung						
Mama Africa	1 KG	Beutel	9175.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Mohnsamen; Hefeextrakt;		
<b>Beschreibung:</b> Fruchtig-exotische Würzung mit Orange, Mohnsamen und Koriander. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.				Gewürzextrakte.		
Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung für caramelisierte-Note <b>Mélange du trappeur</b>	1 KG	Beutel	11049.1	Gewürze; Speisesalz; Ahornsirup getrocknet 23 %, Saccharose.		
Beschreibung: Süss-saure Würzung mit Ahornsirup und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 30 g/kg Fleisch				<b>3</b>		
Grobes Gewürzsalz für Steaks oder Braten						
Paco Weingärtner oG	1 KG	Beutel	1826.1	Speisesalz jodiert (mit gehärtetem		
Beschreibung: Kräftige Würzung ohne Glutamat, mit Pfeffer schwarz, Koriander und Paprika. Harmoniert am besten mit Steak- und Bratstücken. Dosierung: 25 g/kg Fleisch			1020.1	Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze; Würze.		
Gewürzzubereitung mit Reisstärke <b>Pfeffer Gewürzmix</b>	1 KG	Beutel	1854.1	Gewürze (enth. Pfeffer 15.5 %,	Sellerie	
<b>Beschreibung:</b> Charakteristische Würzung mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.				SELLERIE); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Karamell- zucker.	E 621	
<b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung						
Pfeffer Gewürzmix oG, oA	1 KG	Beutel	F813.1	Gewürze (enth. Pfeffer 15.7 %); Speisesalz jodiert: Reisstärke:		1
Beschreibung: Charakteristische Würzung ohne Glutamat, mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.  Dosierung: 30 g/kg Fleisch				Speisesalz jodiert; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; nat Aroma.		



GEWÜRZMISCHUNGEN					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung  Poulet Gewürz  Beschreibung: Würzung mit Schweizer Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harmoniert am Besten mit Geflügel.	1 KG	Beutel	F133.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.		
Dosierung: 21 g/kg Fleisch						
Feine Würzmischung mit Kräutern <b>Poulet Mix</b>	1 KG	Beutel	1427.1	Speisesalz, Gewürze (enth. SELLERIE); Geschmacksverstärker: E 621;	Sellerie	194
Beschreibung: Aromatische Würzung mit Rosmarin und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel.				Saccharose; Nährhefe; Gewürzextrakt.	E 621	X
Dosierung: 20 g/kg Fleisch						
Würzmischung S <b>chweinshaxe Gewürzmix</b>	1 KG	Beutel	8516.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose: Geschmacksverstärker:	E 621	
<b>Beschreibung:</b> Aromatische Würzung mit Bohnenkraut, Oregano und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Schweinehaxen. <b>Dosierung:</b> 30 g/kg Fleisch				E 621; Kräuter.		THE PARTY NAMED IN
Gewürzzubereitung <b>Steakbutter Gewürzmix</b>	1 KG	Beutel	20369.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze;		
Beschreibung: Deftige, leicht rauchige Würzmischung nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein. Dosierung: 35 g/kg Fleisch				Maisstärke; Gewürzextrakt; Aroma; Maltodextrin geräuchert.		
Gewürzsalz <b>Streumix oG</b>	1 KG	Beutel	9834.1	Speisesalz; Gewürze; Saccharose;		99
<b>Beschreibung:</b> Universelle Mischung ohne Glutamat, mit Pastinake und Tomate. <b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch				Hefeextrakt; Tomatenpulver; Würze.		
Würzmischung <b>Zitronenpfeffer Würzmischung</b>	1 KG	Beutel	0202.1	Gewürze (enth. Pfeffer 30.5 %);	E 330, E 621	
<b>Beschreibung:</b> Pikant-frische Würzung mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf				Speisesalz jodiert; Dextrose; Saccharose; Zitronenextrakt 9.5 %; Zitronensaft getrocknet 8 %; Säuerungsmittel: E 330; Geschmacks- verstärker: E 621; Gewürzextrakte.		
Würzmischung <b>Bio Grill Gewürz</b>	1 KG	Beutel	8904.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika		
<b>Beschreibung:</b> Würzung in Bio-Qualität mit Paprika, Pfeffer schwarz und Koriander. Harmoniert am besten mit Schwein, Rind und Lamm.				[ES], Pfeffer [IN], Koriander [EG], Muskat [LK], Knoblauch [EG], Ingwe [LK], Bohnenkraut [BA], Rosmarin [TR], Oregano [PE], Majoran [EG], Basilikum [EG]). * = Knospe		
<b>Dosierung:</b> 20 g/kg Fleisch					BIO	
würzmischung Bio Poulet Gewürz	1 KG	Beutel	8905.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika	Gluten, Sellerie	
Beschreibung: Aromatische Würzung in Bio-Qualität mit Rosmarin, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 30 g/kg Geflügel				[ES], Pfeffer [IN], Bohnenkraut [BA], Rosmarin [TR], Knoblauchpulver [EG], Oregano [PE], Majoran [EG], Lauch [EG], SELLERIE [DE]); *WEIZENSTÄRKE [DE]. * = Knospe		<b>利</b>





Paniermehle	36
Decor-Paniermehle	38
Panierfix	39
Nasspanaden	41

Spezialitäten

### **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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl hell	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2154.5 2154.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze.	Gluten	all a
<b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	23 KG	Sack	2134.23	gewuize.		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Bonvita						
Paniermehl hell SG, IPS	5 KG	Beutel	17511.5	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Hefe.	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl in IP-Suisse und Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.						
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					SUISSE GARANTIE	
Bonvita						
Paniermehl gewürzt SG, IPS	5 KG	Beutel	17513.5	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Backtriebmittel: E 450, E 500, E 341;	Gluten	1
Beschreibung: Helles, leicht gewürztes Paniermehl in IP-Suisse / Suisse				Gewürze; Kräuter.	E 341, E 450, E 500	
Garantie – Qualität, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.						- Karth
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					SUISSE	
Paniermehl gelb SG, IPS	5 KG	Beutel	13781.5	HALBWEISSMEHL (IPS); Wasser; Speisesalz; Trockenhefe; Gewürz-	Gluten	12
<b>Beschreibung:</b> Gelbliches Paniermehl in IP-Suisse und Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und				extrakte.		
Gemüse.						
Dosierung: nach Bedarf					SUISSE	

PANIERMEHLE					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl gelb grob SG, IPS	23 KG	Sack	16908.23	WEIZENMEHL (IPS); Speisesalz; Hefe; Gewürzextrakt.	Gluten	2 1 2 7
<b>Beschreibung:</b> Gelbliches, grobkörniges Paniermehl in Suisse Garantie – Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf				Gewalzexitakt.	SUISE GARANTIE	
Paniermehl gelb fein	5 KG	Beutel	2124.5	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe;	Gluten	M
Beschreibung: Gelbliches Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	25 KG	Sack	2124.25	Gewürze; Paprikaextrakt.		
Paniermehl leicht rosa	5 KG	Beutel	2122.5	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe;	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Leicht rosa farbenes Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	25 KG	Sack	2122.25	Gewürze; Paprikaextrakt.		
Dosierung: nach Bedarf						
Paniermehl Industrie	25 KG	Sack	R177.25	WEIZENMEHL; Speisesalz, Hefe.	Gluten	- Car
Beschreibung: Helles Paniermehl mit Krustenanteil, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf						
Rusk superfine	25 KG	Sack	2135.25	WEIZENMEHL (angereichert mit	Gluten	0.0
<b>Beschreibung:</b> Helles, feines Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	E 503	
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Rusk medium Granulat	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2134.5 2134.25	WEIZENMEHL (enth. Trennmittel: E 170, Eisen, Niacin, Thiamin);	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Helles, grobes Paniermehl, mit dunkleren Krustenanteilen, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	23 NG	Jack	2137.23	Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl Asia glutenfrei	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken;		
<b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Gewürze.		
Dosierung: nach Bedarf						
Paniermehl Hawaii glutenfrei	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse;		-
<b>Beschreibung:</b> Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Gewürze.		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Paniermehl Italienne	2.5 KG	Beutel	6827.2,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe,	Gluten	Ch Mill
<b>Beschreibung:</b> Leicht rötliches Decor-Paniermehl nach Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Curcuma, Paprikaextrakt); Gewürze; Rapsöl; Aroma; Gewürzextrakte.		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Paniermehl Kräuter	5 KG	Beutel	F845.5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz,	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Helles Decor-Paniermehl, mit Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Speisesalz jodiert; Petersilie 2.1 %.		<b>36</b>
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						

DECOR-PANIERMEHLE					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl Parmesan  Beschreibung: Helles Decor-Paniermehl, mit Parmesan, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.  Dosierung: nach Bedarf	1.5 KG	Beutel	F452.1,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Aroma Parmesan (enth. MILCH, LACTOSE); Petersilie.	Gluten, Milch	100
Paniermehl Gyros SG, IPS  Beschreibung: Leicht rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Paprika, Lauch und Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.  Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	9323.1	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzex- trakte); Gemüse; Kräuter; Gewürzex- trakt.	Gluten	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
Paniermehl Tomaten & Oregano SG, IPS  Beschreibung: Rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.  Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	9321.1	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürz- extrakte); Oregano 0.73 %; Gewürz- extrakt; Estragon; Tomatenaroma 0.24 %.	Gluten	
Paniermehl Zitrone SG, IPS  Beschreibung: Leicht gelbliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, mit Zitrone, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.  Dosierung: nach Bedarf	1 KG 10 KG	Beutel Sack	9318.1 9318.10	Paniermehl SG/IPS (WEIZENMEHL IPS, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzex- trakte); 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					Deklarations-
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern
Panierfix natur	1 KG	Beutel	4782.1	PANIERMEHL (WEIZENMEHL,	Gluten, Eier
<b>Beschreibung:</b> Helle Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Speisesalz, Hefe, Gewürze); VOLLEI- PULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Dextrose; Würze; Reisstärke; Gewürzextrakte.	
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
Panierfix gelb	1 KG	Beutel	9755.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt);	Gluten, Eier
<b>Beschreibung:</b> Gelbliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewür- zextrakte; Gewürze; Reisstärke.	E 621
Dosierung: nach Bedarf				zextrukte, Gewurze, Reissturke.	
Panierfix rot	1 KG	Beutel	9754.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt);	Gluten, Eier
<b>Beschreibung:</b> Rötliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Gewür-	E 621
Dosierung: nach Bedarf				zextrakte; Reisstärke.	
Panierfix decor	1 KG	Beutel	9847.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt);	Gluten, Eier, Senf
<b>Beschreibung:</b> Gelbliche Decor-Panier-Kombimischung, mit Zwiebeln, Paprika und Senf, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Gewürze (enth. SENF); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZEN- STÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Reisstärke.	E 621
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
Panmix SG, IPS	4 KG 10 KG	Beutel Sack	4173.4 4173.10	WEIZENMEHL SG/IPS; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze;	Gluten
<b>Beschreibung:</b> Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	25 KG	Sack	4173.25	Hefeextrakt; Hefe.	
Dosierung: nach Bedarf					SUISSE
Panmix SG, IPS 200 g	1 PK	Pack à 200 g	4170.1	WEIZENMEHL SG/IPS; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze;	Gluten
<b>Beschreibung:</b> Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Hefeextrakt; Hefe.	
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					SUISSE GARANTE

#### **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.



Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten

4 KG

4 KG

25 KG

25 KG

Kessel

Kessel

Sack

4 KG Kessel

Sack

17044

1704.25

1705.4

1705.25

Deklarations-

#### Panademehl ungewürzt SG, IPS

Beschreibung: Ungewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, als Basis für eigene Kreationen.

Dosierung: 500 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen

pflichtige Allergene und E-Nummern

#### Gluten



Beschreibung: Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität.

Dosierung: 500 g/kg Wasser; 10 min quellen

lassen



Gluten E 621







#### Panademehl gewürzt oG SG

Beschreibung: Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, ohne Glutamat.

Dosierung: 500 g/kg Wasser; 10 min quellen

lassen



Saccharose; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung).

Saccharose.

Gluten, Eier





#### Panademehl gold

Beschreibung: Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit zusätzlichem Ei-Anteil und erhöhter Prozessstabilität.

Dosierung: 650 g/kg Wasser; 10 min quellen

lassen

WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; VOLLEIPULVER 11 % (Bodenhaltung); 8875.1 8875.4K 1 KG Beutel 4 KG Kessel 8875.10 10 KG Sack

Reisstärke; Gewürze; Gewürzextrakte; Verdickungsmittel: E 415, E 401.

WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz

WEIZENMEHL SG/IPS; Speisesalz

Reisstärke; Gewürze; Maisstärke;

jodiert; Geschmacksverstärker: E 621;

jodiert; Reisstärke; Maisstärke;

Curcuma.

Gluten, Eier E 401, E 415





NASSPANADEN					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Panademehl Industrie	4 KG	Beutel	F924.4	WEIZENMEHL; WEIZENSTÄRKE;	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit erhöhter Prozessstabilität.				Speisesalz jodiert; Gewürze; mod. Maisstärke; Saccharose.		a light
<b>Dosierung:</b> 650 g/kg Wasser; 10 min quellen lassen						Section 1
Bio Panademehl gewürzt	1 KG	Beutel	F549.1	*WEIZENSTÄRKE [DE]; Speisesalz [CH]; *Pfeffer [IN]. * = Knospe	Gluten	
<b>Beschreibung:</b> Gewürztes Panademehl in Bio-Qualität.				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
<b>Dosierung:</b> 1.2 kg/kg Wasser; 5 min quellen lassen					BIO	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR

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

SPEZIALITÄTEN Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	Deklarations- pflichtige Allergene und E-Nummern	
flüssige Panade  Panade Pariser Schnitzel  Beschreibung: Flüssige Panade basierend auf Trockenei und Senf.  Dosierung: 300 g/kg Fleisch gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen.	2.2 KG 4.8 KG	Kessel Kessel	1807.2,2 1807.4,8	Sonnenblumenöl; Wasser; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakt); VOLLEI- PULVER 7.5 %; Reisstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Zitronensaft; Gluco- sesirup; Maisstärke mod.; Verdickungs- mittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.	Eier, Senf E 1422, E 401, E 415	
flüssige Panade  Pariser Eihülle  Beschreibung: Flüssige Panade mit erhöhtem Ei-Anteil und Senf.  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 E 202, E 401, E 415	
flüssige Panade mit Sbrinz <b>Piccatasauce vollei CH Beschreibung:</b> Flüssige Panade mit Schweizer  Vollei und Sbrinz-Käse. <b>Dosierung:</b> 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; Antioxidations- mittel: E 300; Konservierungsstoff: E 202.	Gluten, Eier, Milch, Senf E 202, E 300	



**Glutenfreie Paniermehle** 

Glutenfreie Nasspanaden

Glutenfreie Decor-Paniermehle

#### **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					Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl glutenfrei hell	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13174.2,5 13174.8	Reis, Mais, Speisesalz.		
<b>Beschreibung:</b> Helles Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	6 KG	Jack	13174.0			M. A
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Paniermehl glutenfrei dunkel	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13302.2,5 13302.8	Reis; Mais; Dextrose; Speisesalz.		
<b>Beschreibung:</b> Gelblich-braunes Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.	8 KG	SdCK	13302.8			*
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						
Paniermehl Cornflakes	2.5 KG	Beutel	10710.2,5	Mais [DE]; Saccharose; Speisesalz.		
<b>Beschreibung:</b> Paniermehl glutenfrei auf Basis Mais.	25 KG	Sack	10710.25			10
Dosierung: nach Bedarf						2.4
Paniermehl Cornflakes fein	1 KG	Beutel	10865.1	Mais; Saccharose; Speisesalz.		1
<b>Beschreibung:</b> Feines, glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais.						
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						-6

GLUTENFREIE DECOR-PANIER	MEHL	.E			Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl Asia glutenfrei	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken;		
Beschreibung: Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Gewürze.		R.
Dosierung: nach Bedarf						
Paniermehl Cornflakes & Mandeln	1 KG	Beutel	9322.1	Cornflakes (Mais 96 %, Saccharose, Speisesalz); MANDELN 13 %.	Nüsse	A
<b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Mais mit Mandelsplitter.				Speisesuiz), MANDELIN 13 %.		
Dosierung: nach Bedarf						
Paniermehl Hawaii glutenfrei	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse;		
Beschreibung: Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.				Gewürze.		
Dosierung: nach Bedarf						
Paniermehl Quinoa (Paracas)	1 KG	Beutel	17554.1	Paniermehl (Reis, Mais, Speisesalz); Quinoa 20 %; Gewürze, Rapsöl.		-Salvatan
<b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Quinoa gepufft.				•		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						1
Paniermehl Tigernuts & Corn	1 KG	Beutel	13027.1	Tigernuss 50 %; Cornflakes 50 % (Mais 96 %, Speisesalz, Saccharose).		
<b>Beschreibung:</b> Glutenfreies Paniermehl auf Basis Erdmandeln und Mais.				, -peisesail, sactifaisso).		
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf						

GLUTENFREIE NASSPANADEN					Deklarations-
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern
Panademehl ohne Weizenmehl	1 KG	Beutel	F636.1	Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Gewürze; Dextrose;	E 401, E 415
<b>Beschreibung:</b> Gewürztes, glutenfreies Panademehl.				Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.	
<b>Dosierung:</b> 625 g/kg Wasser oder 1 kg für 1.6 kg Wasser; 10min quellen lassen					







Streuwürzen und Würzen	50
Küchenfertige Produkte	5
Bouillon	5
Saucenbasis	54
Saucen und Dips	50

#### 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	I				Deklarations-	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Paco Glutamatersatz	1 KG	Beutel	22791.1	Gewürze; Speisesalz; Dextrose.		The same of the sa
<b>Beschreibung:</b> Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoffe oder Allergene.						
<b>Dosierung:</b> 1 g Natriumglutamat wird mit 1.63 g Paco Glutamatersatz ersetzt						
Klassische Streuwürze						
Streuwürze	1 KG 5 KG	Beutel Kessel	4176.1S 4176.5K	Speisesalz jodiert; Geschmacksver- stärker: E 621; Saccharose; Gewürze;	E 621	Allen .
<b>Beschreibung:</b> Klassische, gelbe Würzung auf Basis Salz und Glutamat.	5 KG 25 KG	Beutel Sack	4176.5S 4176.25S	Nährhefe; Kartoffelstärke.		
Dosierung: nach Bedarf						
Streuwürze allergenfrei, ohne Glutamat						
Streuwürze naturelle	1 KG	Beutel	9372.1 9372.5	Speisesalz jodiert; Glucosesirup;		(Ba
<b>Beschreibung:</b> Klassische, helle Würzung auf Basis Salz und Hefeextrakt, verfeinert mit Lauch und Zwiebeln.	5 KG 25 KG	Beutel Sack	9372.25 9372.25	Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze.		
Dosierung: nach Bedarf						

#### 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 Deklarationspflichtige Allergene und Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten Würzmischung Chili con Carne Gewürz 2456.1 Gewürze; Speisesalz jodiert; E 330 1 KG Beutel Saccharose; Hefeextrakte; Kakao-Beschreibung: Rassige Würzung mit Paprika, pulver; Tomatenpulver; Würze; Kräuter; Säuerungsmittel: E 330. Chili und Knoblauch. Eignet sich am besten für das klassische Chili con Carne und anderen pikanten Fleischgerichten. Dosierung: 90 g/kg Fleisch Würzmischung Fisch Gewürz F132.1 Speisesalz (Alpensalz, CH) 55 %; 1 KG Beutel E 330 Zucker; Reisstärke; Würze; Gewürze Beschreibung: Würzung mit Schweizer (Pastinake, Pfeffer, Ingwer, Dill); Traubenzucker; Säuerungsmittel: Alpensalz, Zitrone und Dill. Harmoniert am Zitronensäure; Zitronenöl. Besten mit Fisch und Meeresfrüchten.

Beutel

1 KG Beutel

1 KG

F160.1

7882.1

Speisesalz (Alpensalz, CH) 52 %;

Gewürze (Paprika, Pastinake, Rosmarin, Pfeffer, Koriander, Thymian,

Muskat, Knoblauch, Curcuma, Zwiebel); Hefeextrakt; Zucker; Würze;

Traubenzucker; Gewürzextrakt.

Gewürze.

Würzmischung

#### Fleisch Gewürz

Dosierung: 24 g/kg Fisch

Beschreibung: Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und

Fleischgerichten. Dosierung: 25 g/kg Fleisch

Gewürzmischung

**Garam Masala** 

Beschreibung: Orientalische Würzung mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Gerichte.

Dosierung: nach Bedarf







KÜCHENFERTIGE PRO	DUKTE					Deklarations-	
Bezeichnung		Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmischung <b>Gemüse Gewürz Beschreibung:</b> Würzung mit Schweize  Alpensalz, Lauch und Zwiebeln. Harmo  besten mit Grillgemüse oder Gemüseg	niert am	1 KG	Beutel	7159.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 48 %; Gewürze (Pastinake, Petersilie, Karotte, Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Muskat, Knoblauch, Lauch, Ingwer); Würze; Zucker.		
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Gemüse							
Würzmischung <b>Kartoffel Gewürz</b>	STATE STATE OF THE	1 KG	Beutel	19901.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 60 %; Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Lauch,		
Beschreibung: Würzung mit Schweize Alpensalz, Paprika und Zwiebeln. Harm besten mit Pommes Frites und Kartoffe	oniert am				Petersilienwurzel, Liebstöckel, Pfeffer, Bohnenkraut, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuz- kümmel); Traubenzucker; Würze.		
<b>Dosierung:</b> 25 g/kg Kartoffeln							
Gewürzzubereitung <b>Nasi Goreng</b>		1 KC	Reutel	1816.1	Gowiirze: Speisesalz indiert:	F 330 F 621	280
<b>Beschreibung:</b> Orientalische Würzung Kreuzkümmel, Galgant und Ingwer. Ide Würzbasis für indische und asiatische Nudelgerichte.	mit	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1816.1 1816.25	Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Säuerungsmittel: E 330.	E 330, E 621	
<b>Dosierung:</b> 50 g/kg Gesamtmasse							
Gewürzsalz <b>Paco Pomme</b>		1 KG	Beutel	9065.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621;	E 621	(K)
Beschreibung: Pikante Würzung mit P. Bohnenkraut und Chili. Ideale Würzbas Pommes Frites und Kartoffelgerichte.					Dextrose; Reisstärke; Würze; Gewürzextrakt.		6
Dosierung: nach Bedarf							
Gewürzmischung  Pizza Mix  Beschreibung: Aromatische Würzung	mit grobon	1 KG	Beutel	5840.1DE	Gewürze.		
Gewürzbestandteilen von Oregano und Ideale Würzbasis für Pizza und italienis Gerichte.	d Thymian.						STATE OF THE PARTY
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf							
würzmischung <b>Poulet Gewürz</b>	STATE STATE	1 KG	Beutel	F133.1	Speisesalz (Alpensalz, CH) 56 %; Gewürze (Paprika, Rosmarin, Pfeffer,		
Beschreibung: Würzung mit Schweize Alpensalz, Paprika und Rosmarin. Harn Besten mit Geflügel.					Koriander, Muskat, Pastinake, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel); Würze; Zucker.		7/1
<b>Dosierung:</b> 21 g/kg Fleisch							
Gewürzzubereitung für Käse <b>Raclette Gewürz</b>		1 KG	Beutel	9718.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621;	E 621	
Beschreibung: Klassische, aromatische mit Knoblauch, Kümmel und Zwiebeln. Würzbasis für Käsegerichte. Dosierung: nach Bedarf					Saccharose; Steinpilzpulver.		
Würzmischung für Salatsaucen Streumix Salat		1 KG	Beutel	F821.1	Speisesalz jodiert; Gewürze;		A_ (II)
<b>Beschreibung:</b> Herbe Würzung mit Ba. Oregano und Petersilie. Ideale Würzbas Salatdressings.					Saccharose; Würze; Dextrose; Gewür- zextrakte; Hefeextrakt.		The same of the sa

KÜCHENFERTIGE PRODUKTE					Deklarations-		
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern	pflichtige Allergene und	
Gewürzzubereitung für Tandoori-Gerichte <b>Tandoori Masala oG</b>	1 KG	Beutel	F267.1	Gewürze; Speisesalz (mit gehär- tetem Sonnenblumenöl ummantelt);	E 330	1 2	
<b>Beschreibung:</b> Pikante Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen. Ideale Würzbasis für traditionelle indische Gerichte.				Randenpulver; Saccharose; Sandelholz; Säuerungsmittel: E 330.			
<b>Dosierung:</b> 40 g Mischung mit 80 g Naturjoghurt mischen. Damit 1 kg Fleisch marinieren und 4–8 h ziehen lassen.							
Gewürzzubereitung							
Thai Curry hot	1 KG	Beutel	7844.1	Gewürze; Speisesalz; Kräuter.			
<b>Beschreibung:</b> Scharfe Würzung mit Koriander, Curcuma und Chili.							
Dosierung: nach Bedarf						1000	

#### **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. Zuta

1 KG Beutel

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

Fleischbouillon

#### **Bouillon mit Fleischaroma**

**Beschreibung:** Rindsbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack, verfeinert mit Pastinake und Zwiebeln.

Dosierung: 20 g/kg

16210.1 Spei

Speisesalz jodiert; natürliches Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze; Würze; Karamellzucker.



BOUILLON						Deklarations-		
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern			
Hühnerbouillon <b>Bouillon mit Huhnaroma Beschreibung:</b> Geflügelbouillon mit kräftigem Geflügelgeschmack, verfeinert mit Knoblauch und Zwiebeln. <b>Dosierung:</b> 22 g/l Wasser	1 KG	Beutel	G349.1	Speisesalz jodiert; Aroma nat.; Maltodextrin; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürze.				
Gemüsebouillon <b>Buljo-Fix Beschreibung:</b> Gemüsebouillon mit Meersalz und ausgewogenem Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Sellerie. <b>Dosierung:</b> 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 E 621, E 635			
Gemüsebouillon oG (ohne Sellerie)  Beschreibung: Gemüsebouillon ohne Glutamat, ohne Sellerie, mit ausgewogenem Geschmack nach Liebstöckelwurzeln, Zwiebeln und Karotten. Dosierung: 20 g/l Wasser	1 KG	Beutel	11519.1	Speisesalz; Würze; Saccharose; Maltodextrin; Gemüse 5 % (Zwiebeln, Karotten); Kartoffelstärke; Gewürze.				
Gemüsebouillon <b>Gemüsebouillon oG Beschreibung:</b> Gemüsebouillon ohne Glutamat und ausgewogenem Geschmack nach Zwiebeln, Sellerie und Lauch. <b>Dosierung:</b> 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					1	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	Deklarations- pflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucencompound						
Grundsauce braun	1 KG	Beutel	26517.1	Wachsmaisstärke mod.; Gewürze;	E 1442	
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. Dosierung: 110 g/l Wasser kalt				Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.		
Saucencompound <b>Grundsauce dunkel</b>	1 KG	Beutel	26518.1	Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff:	E 1442, E 150c	1700
Beschreibung: Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern. Dosierung: 100 g/l Wasser kalt	i ku	beuter	20316.1	E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.	E 1442, E 1300	
Saucencompound						
Grundsauce hell	1 KG	Beutel	26516.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER	Milch	1
<b>Beschreibung:</b> Sauce mit intensivem Geschmack, hell in der Farbe, mit Rahmnote. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.				25 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.	E 1442	
<b>Dosierung:</b> 110 g/l Wasser kalt						
Grundsauce tomate  Beschreibung: Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesesaucen.  Dosierung: 130 g/l Wasser kalt	1 KG	Beutel	26519.1	Tomate 54 %; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.	E 1442	
6						
Saucencompound für Konserven  Sauce braun Konserve	1 KG	Beutel	24492.1	Maisstärke mod.; Tapiokastärke mod.;	E 1442	
<b>Beschreibung:</b> Braune Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.				Speisesalz jodiert; Gewürze; Karamell- zucker; Hefeextrakt; Saccharose; Würze; Steinpilzpulver (Boletus Edulis); nat. Aroma.		
<b>Dosierung:</b> 170 g für 830 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch				nut. Alomu.		
Course and 4" "						
Saucencompound für Konserven  Sauce hell Konserve	1 KG	Beutel	24493.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER	Milch	CV -
<b>Beschreibung:</b> Helle Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.	7 110	Deater	24433.1	19 %; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jod.; Gewürze; Hefeextrakt; Würze; Steinpilzpulver; Saccharose; nat. Aroma; Zitronenöl.	E 1442	
<b>Dosierung:</b> 160 g / 840 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch						
Saucencompound für BBQ-Dip						6.
Paco Dipcombi BBQ	1 KG	Beutel	12551.1	Saccharose; Gewürze; Speisesalz;	E 1442, E 262, E 412	
<b>Beschreibung:</b> Saucenpulver zur Zubereitung von einer süsslich-milden Dipsauce mit Tomatenund Rauchnote.				Säureregulator: E 262; Maisstärke mod.; Karamellzucker; Dextrose; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Raucharoma; Aroma.	L 412	



1 KG Beutel

#### **SAUCENBASIS**

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr.

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

Saucencompound für Tomaten-Curry-Dip

#### **Paco Dipcombi Tomatencurry**

**Beschreibung:** Saucenpulver zur Zubereitung einer süsslich-milden Dipsauce mit Curry- und Tomatennote.

Dosierung: 1 kg/l Wasser (heiss)

Saccharose; Tomatenpulver 13 %; Speisesalz jodiert; Säuerungsmittel: E 262; Maistärke mod.; Gewürze (enth. Curry 4.5 %); Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Aroma.

Zutaten

12619.1

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	ArtNr.	Zutaten	Deklarations- pflichtige Allergene und E-Nummern	
Dip-Sauce auf Basis Ketchup  Paco Dip  Beschreibung: Dipsauce mit intensivem Geschmack nach Tomate und Ketchup.  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  Mayonnaise  Beschreibung: Cremige Mayonnaise mit feiner Senfnote. Hergestellt mit Schweizer Eigelb aus Freilandhaltung.  Dosierung: nach Bedarf	10 KG	Kessel	17919.10	Sonnenblumenöl; EIGELB past. (CH, Freiland); Tafelessig; Speisesalz jodiert; SENF; Saccharose.	Eier, Senf	

#### KÜCHEN- UND TRAITEURARTIKEL

SAUCEN UND DIPS					Deklarations-		
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	ArtNr.	Zutaten	pflichtige Allergene und E-Nummern		
Würzsauce							
Tatar Sauce	1 KG	Dose	7162.1	Tomatenketchup (Tomaten, Zucker, Tafelessiq, Glucosesirup, Speisesalz	Senf, SO2/ Schwefel		
<b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit Ketchup, Essiggurke und Chili. <b>Dosierung:</b> 200 g Sauce / 800 g Rindfleisch				iodiert, 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.			
Würzsauce							
Tatar Sauce plus	1 KT	6 Becher à 250 g	22625.1K250	Tomatenketchup (Tomaten, Saccharose, Tafelessig, Glucose-	Senf, SO2/ Schwefel		
<b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit Ketchup, Essiggurke und Chili.			42308		sirup, Speisesalz jodiert, Maisstärke, Gewürze); Essiggurken; Silberzwiebeln	Schwere.	
<b>Dosierung:</b> 250 g Sauce / 750 g Rindfleisch				(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.			
Würzsauce							
Metzger Tatar Sauce	1 KT	6 Becher à 270 g	23287.1K270	Rapsöl; Wasser; Säureregulator: E 325; Speisesalz jodiert; MILCHEI-	Soja, Milch		
<b>Beschreibung:</b> Saucebasis für die Herstellung von Tatar mit zusätzlicher Frischhaltung.		a 270 g	WEISS; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz, Weinessig); Tafelessig;	E 301, E 325, E 415, E 621			
Dosierung: 270 g Sauce /630 g Rindfleisch				Paprika; Zwiebel; Antioxidationsmittel: E 301; Maltodextrin; Gewürzextrakte; Geschmacksverstärker: E 621; färbender Apfelextrakt; Dextrose; Gewürze; Verdickungsmittel: E 415.			







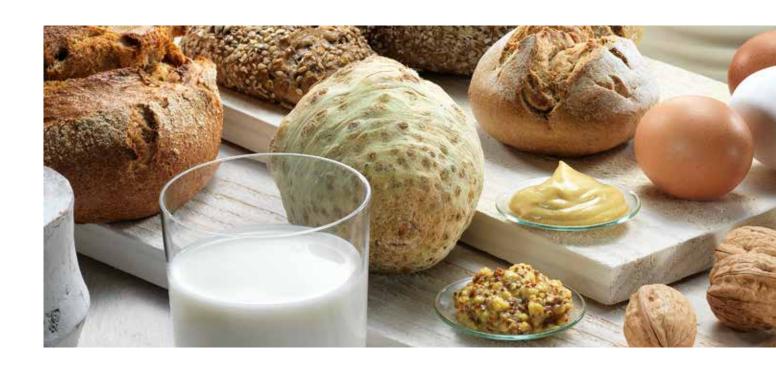
# TECHNISCHE INFORMATIONEN, GLOSSAR, E-NUMMERN

### 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.



**BEISPIELSWEISE** 

#### 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.

**ALLERGEN** 

**BESCHREIBUNG** 

Bei Pacovis werden folgende Allergene verarbeitet:



		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 Säuglingsund 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 Lebensmittelaller- gene. 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 E 252	Natriumnitrit 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 E 536	Natriumferrocyanid 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.

# 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.





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:



#### 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.



- 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.



#### 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 belactet

#### 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.

#### 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

