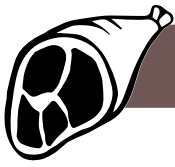


The logo for pacovis, featuring the brand name in white lowercase letters on a blue rectangular background.The text "food solutions" in green lowercase letters, positioned below the blue part of the logo.A close-up photograph of a cured ham, partially sliced, resting on a wooden cutting board. The ham is tied with a net and surrounded by spices like peppercorns, bay leaves, and garlic. A green horizontal bar is overlaid on the top half of the image, containing the title text.

QUICK-BEUTEL-SORTIMENT

Rezepte



QUICK KALBSZUNGE

Ausgangsmaterial

100.000 kg Kalbszungen

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Viandasol PA20 flüssig Art.-Nr. 1927

oder

5.000 kg Haxenlake Art.-Nr. G114

8.000 kg Nitritpökelsalz Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel unbedruckt Art.-Nr. N341

2.500 kg Milchsäurepräparat Art.-Nr. 13083

Arbeitsanleitung

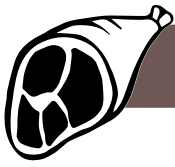
1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Das Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > die ideale Laketemperatur ist 2 °C.
4. Kalbszungen in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, trocknen und räuchern.
6. Geräucherten Kalbszungen im Kessel mit dem Milchsäurepräparat für 3 Stunden bei 95 °C brühen.
7. Danach schälen und mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.

Zubereitung

1. Abgekühlte Kalbszungen in die Quick Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 8 bis 10 Stunden garen.
3. Danach mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5°C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung

Die Quick Kalbszungen eignen sich zum heiss essen mit Rotweinsauce oder auch kalt als Carpaccio mit Vinaigrette siehe separate Rezeptur



QUICK NUSSSCHINKLI

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinenuss

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Lakezusatz P Schinken Classic Art.-Nr. 14609

oder

6.000 kg Viandasol PA 20 flüssig Art.-Nr. 1927

8.000 kg Nitritpökelsalz Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Nusschinkli Art.-Nr. N343

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > die ideale Laketemperatur ist 2 °C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, trocknen und räuchern.

Zubereitung

1. Abgekühlte Nusschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung, Variante

1. Nusschinken nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach schnell abkühlen.
2. Abgekühlte Nusschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. Danach im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 2 Stunden nachpasteurisieren.
4. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.



QUICK RINDERBRATEN/BRASATO

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Rindsbratenstücke ohne Knochen	
2.000 kg	Grillmix oG, oA.....	Art.-Nr. G094

Gewürzlake bei 10 % Einspritzmenge

87.000 kg	kaltes Wasser	
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr. 15892
8.000 kg	Speisesalz	
100.000 kg	Lake	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel unbedruckt.....	Art.-Nr. N341
Vacuum-Kochbeutel bis 115 °C	
CPET-Schalen	

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Fleischstücke in einem Durchgang 10 % einspritzen.
3. Injizierte Fleischstücke tumbeln: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute und volles Vacuum.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit dem Grillmix würzen.
5. Gut abkühlen und in die Quick Beutel verpacken.
6. Produkt bei 72 °C für 14 Stunden garen und danach rasch abkühlen.

Ausgangsmaterial für die Sauce

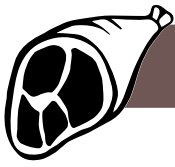
9.500 kg	Knochenbrühe fettfrei oder Brühe	
0.500 kg	Portwein	
0.600 kg	Paco Sauce Braun	Art.-Nr. F011
0.600 kg	Wildpfeffer Sauce.....	Art.-Nr. 12057
0.040 kg	Pacoglut extra	Art.-Nr. 6360
0.020 kg	Speisesalz	
100.000 kg	Lake	

Arbeitsanleitung

1. Kochsaft in einen Topf giessen, Paco Sauce braun und Wildpfeffer Sauce einrühren.
2. Aufkochen und nach eigenem Geschmack verfeinern.
3. Die fertige Sauce zu den regenerierten Bratentranchen servieren **oder**:
4. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
5. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 min nachpasteurisieren und rasch abkühlen.
6. Die Verpackungen etikettieren und in den Verkauf bringen.

Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum Erwärmen in der Bratensauce.



QUICK RINDSZUNGE

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rindszungen

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Viandasol PA20 flüssig Art.-Nr. 1927

oder

5.000 kg Haxenlake Art.-Nr. G114

8.000 kg Nitritpökelsalz Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Rinderzunge Art.-Nr. N342

2.500 kg Milchsäurepräparat Art.-Nr. 13083

Arbeitsanleitung

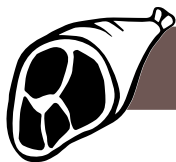
1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Das Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > ideale Laketemperatur = 2 °C.
4. Rindszungen in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, trocknen und räuchern.
6. Geräucherten Rindszungen im Kessel mit dem Milchsäurepräparat für 3 Stunden bei 95 °C brühen.
7. Danach schälen und mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.

Zubereitung

1. Abgekühlte Rindszungen in die Quick Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 8 bis 10 Stunden garen.
3. Danach mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung

Die Rindszungen können während dem Brühen im Kessel unterschiedlich schnell geschält werden. Das Garen im Quick-Beutel ist notwendig, damit die Zungen die gleiche Konsistenz / Garstufe erreichen und eine ausreichende Haltbarkeit gewährleistet werden kann.



QUICK ROLLSCHINKLI

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinefleisch (Teile)

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Lakezusatz P Schinken Classic Art.-Nr. 14609

8.000 kg Nitritpökelsalz..... Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Rollschinkli..... Art.-Nr. N344

Gewürze und Zutaten (Dekor) pro Kilogramm

10 g Pacovario Art.-Nr. 9976

Arbeitsanleitung

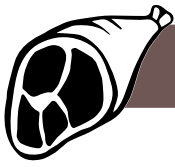
1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > die ideale Laketemperatur ist 2 °C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, sowie trocknen und räuchern.

Zubereitung

1. Abgekühlten Rollschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung, Variante

1. Rollschinken nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach schnell abkühlen.
2. Abgekühlte Rollschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. Danach im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 2 Stunden nachpasteurisieren.
4. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.



QUICK SCHÜFELI

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schüfeli (mit oder ohne Knochen)

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Viandasol PA20 flüssig Art.-Nr. 1927

oder

6.000 kg Vianda Modellschinken Art.-Nr. 8828

8.000 kg Nitritpökelsalz Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Schüfeli Art.-Nr. N342

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > ideale Laketemperatur = 2°C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, sowie trocknen und räuchern.

Zubereitung

1. Abgekühlte Schüfeli in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Danach mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung, Variante

1. Schüfeli nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach schnell abkühlen.
2. Abgekühlte Schüfeli in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 2 Stunden nachpasteurisieren.
4. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
T +49 7123 38004 21
F +49 7123 38004 29
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 1 270 16 20-31
F +43 1 270 16 20-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at

