



pacovis

Sous-Vide

Happy to Serve.



Inhalt

Backribs Rind und Kalb	4
Brisket	5
Osso buco Rind	6
Pastrami Möckli	7
Pot au Feu (Rindfleischtopf)	8
Pulled Beef	9
Pulled Pork	10
Rinderbraten Brasato	11
Rinderrouladen	12
Rindsgulasch / Ragout	13
Sauerbraten Rind	14
Schwarzbierbraten und -Haxen	15
Spare ribs St. Louis	16
Wildpfeffer	17
Verpackungsmaterial	18



BACKRIBS RIND UND KALB

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinds Querrippe (mit Knochen) / Rindsfederstück
oder

100.000 kg Kalbsbrust (mit Knochen)

Gewürzlake für 15 - 20 % Einspritzmenge

90.000 kg Wasser (kalt)

5.000 kg Mischung Haxenlake Art.-Nr. G114

oder

5.000 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892

5.000 kg Speisesalz

100.000 kg Lake

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

10 g Pacovario fin Art.-Nr. 8108

und / oder

15 g Mélange du Trappeur Art.-Nr. 11049

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 2-mal mit 10 % einspritzen.
3. Tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- und Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach wieder schnell abkühlen.
9. Nach dem Etikettieren in den Handel bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ kann das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzt und glasiert werden.

Bemerkung

Als Beilage zu den Backribs passen Salate wie Coleslaw, Gemüse vom Grill wie Maiskolben oder Kartoffeln mit Frischkäse oder Sour-Cream-Füllung.



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

BRISKET

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbrust, zugeschnitten
ohne Knochen, ohne Knorpel, wenig Fett

Gewürzlake für 10 % Einspritzmenge

88.500 kg	Wasser kalt	
0.500 kg	Maltodextrin geräuchert	Art.-Nr. 15046
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr. 15892
6.000 kg	Speisesalz	
100.000 kg	Lake	

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

15–20 g Mélange du Trappeur Art.-Nr. 11049

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 1-mal mit 10 % einspritzen.
3. Das injizierte Brustfleisch tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Dauerlauf mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- und Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach wieder rasch abkühlen.
9. Nach dem Etikettieren in den Handel bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ kann das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzt und glasiert werden.

Bemerkung

Als Beilage zum Brisket passen Salate wie Coleslaw, Gemüse vom Grill wie Maiskolben oder Kartoffeln mit Frischkäse oder Sour-Cream-Füllung.



OSSO BUCO RIND

Ausgangsmaterial

10.000 kg Rindsbeinscheiben
350 bis 400 g / Stück

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

0.200 kg Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.700 kg Knochenbrühe ohne Salz
0.300 kg Rotwein
0.225 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057
0.225 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
3.450 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Die Beinscheiben mit dem Grill Mix würzen, eventuell anbraten und dann in die Sous-vide Beutel einwiegen.
2. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Beutel einwiegen.
3. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 12–14 Stunden Sous-vide garen.
4. Danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Die Sauce kann mit Kümmel gemahlen abgeschmeckt werden.

Als Beilage zum Osso Buco empfohlen wird Polenta und Ofengemüse.



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

PASTRAMI MÖCKLI

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Rindshuftdeckel bzw. Tafelspitz
oder
100.000 kg Rinderbrust zugeschnitten
ohne Knochen, ohne Knorpel wenig Fett

Gewürzlake für 30 % Einspritzmenge

- 7.500 kg Wasser
1.700 kg Eis
0.400 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892
0.400 kg Nitritpökelsalz
10.000 kg Lake

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

- 10 g Pacovario fin Art.-Nr. 8108
und / oder
15 g Mélange du Trappeur Art.-Nr. 11049

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 3-mal mit je 10 % einspritzen.
3. Über Nacht betriebsüblich tumbeln.
Vorschlag: 14 Stunden Gesamtzeit (10 min Arbeiten und 20 min Pause) mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- /Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 72 °C für 14 Stunden pasteurisieren / Sous-vide garen.
8. Danach wieder abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.
Alternativ das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzen.

Bemerkung

Der Pastrami kann dünn aufgeschnitten werden als Sandwich-Einlage.



POT AU FEU (RINDFLEISCHTOPF)

Ausgangsmaterial

2.500 kg	Rindfleisch mager vorgekocht, gewürfelt 2 x 2 cm (Siedfleisch)
0.600 kg	Kartoffeln grob gewürfelt
0.600 kg	Karotten grob gewürfelt
0.500 kg	Kohl (weiss) geschnitten
0.500 kg	Kohlrabi gewürfelt
0.300 kg	Lauch grob geschnitten
5.000 kg	Gemüsebouillon
10.000 kg	

Gewürze und Zutaten für Gemüsebouillon

0.100 kg	Gemüsebouillon o. Sellerie	Art.-Nr. 11519
4.900 kg	Wasser	
5.000 kg	Gesamtmasse	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Zur geschmacklichen Ergänzung

20 - 25 g	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372
-----------	----------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch langsam (bei 80 °C) für ca. 10 - 12 Stunden ziehen lassen.
2. Gemüse schneiden, waschen und getrennt blanchieren.
3. Zutaten gut durchkühlen und schichtweise in den Stehboden-Beutel einwiegen.
4. Mit Gemüsebouillon kalt aufgiessen und Beutel vacuumieren.
5. Bei 80 °C für 30 Minuten im Kombidämpfer nachpasteurisieren.
6. Im Eiswasser abkühlen und über Nacht bei 4 °C lagern.
7. Beutel etikettieren.



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

PULLED BEEF

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderhals
oder andere geeignete Muskeln

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Pfeffer Gewürzmix oG, oA Art.-Nr. F813

Gewürzlake für 10 % Einspritzmenge

88.500 kg	Wasser	
6.000 kg	Speisesalz	
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr. 15892
0.500 kg	Maltodextrin geräuchert	Art.-Nr. 15046
100.000 kg	Lake	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Die vorbereiteten Fleischstücke einmal mit 10 % injektieren.
3. Ca. 2 Stunden tumblen bei vollem Vacuum und 6 Umdrehungen pro Minute.
(Option nicht zwingend Notwendig)
4. Mit 15 g Pfeffer Gewürzmix mässig würzen und in die Sous-vide Beutel verpacken.
5. Für 16 Stunden bei 72 °C im Kombidämpfer oder Kessel Sous-vide garen.
6. Danach rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzen.

Bemerkung

Das Pulled Beef mit BBQ-Sauce im Burger-Bun servieren.



PULLED PORK

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinehals
oder dicke Schweineschulter

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Pfeffer Gewürzmix oG, oA Art.-Nr. F813

Gewürzlake für 20 % Einspritzmenge

78,800 kg Wasser

10.000 kg Eis

6.000 kg Speisesalz

5.000 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892

0.200 kg Maltodextrin geräuchert Art.-Nr. 15046

100.000 kg Lake

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Die vorbereiteten Fleischstücke 2 mal mit 10 % schonend injektieren, damit die Fleischfasern nicht zu sehr auseinander gerissen werden.
3. Mit 15 g Pfeffer Gewürzmix mässig würzen und in die Sous-vide Beutel verpacken.
4. Für 12 Stunden bei 72 °C im Kombidämpfer oder Kessel Sous-vide garen.
5. Danach rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzen.

Bemerkung

Das Pulled Pork mit BBQ-Sauce im Burger-Bun servieren.



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

RINDERBRATEN BRASATO

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbratenstücke

Beize für 15 % Einspritzmenge

67.000 kg Wasser

20.000 kg Rotwein

10.000 kg Wildmix Komplett

3.000 kg Speisesalz

Art.-Nr. 10538

100.000 kg Beize

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

C-PET Schalen

Arbeitsanleitung

1. Herstellung der Beize: Wasser und Rotwein im Eimer vorlegen.
2. Wildmix Komplett und Speisesalz einrühren.
3. Bratenstücke injektieren und in den gekühlten Tumbler geben.
4. Tumbeln 2 Stunden Dauerlauf mit vollem Vacuum und 6 Umdrehungen pro Minute.
5. Die Bratenstücke in Sous-vide Beutel einpacken und bei 70 °C für 12 bis 14 Stunden Sous-vide garen.
6. Danach rasch abkühlen.

Kochanleitung

1.000 kg Kochsaft aus Beutel

0.060 kg Wildpfeffer Sauce

0.060 kg Paco Sauce braun

oder

0.120 kg Paco Sauce braten

Art.-Nr. 12057

Art.-Nr. F011

Art.-Nr. 19580

1. Kochsaft aus dem Beutel in einen Topf giessen und Paco Sauce braun und Wildpfeffersauce einrühren.
2. Aufkochen und nach eigenem Geschmack verfeinern.
3. Die fertige Sauce zu den regenerierten Bratenstücken 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.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Polenta mit Parmesan und Petersilie.



RINDERROULADEN

Ausgangsmaterial

2.800 kg Rinderrouladen = 10 Stück
Hausgemacht ohne Holzspiesse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce

1.100 kg Knochenbrühe (ohne Salz)
0.100 kg Rotwein
0.080 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
0.080 kg Wildpfeffer Sauce Art.-Nr. 12057
Kümmel gemahlen (nach Geschmack) Art.-Nr. 6018

1.360 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Die vorbereiteten Rinderrouladen mit Grill Mix würzen, von allen Seiten kurz anbraten und dann abkühlen.
2. Nach dem Abkühlen in die Sous-vide Beutel einwiegen.
3. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig mischen und zu den Rouladen dazu wiegen.
4. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
5. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 12 Stunden Sous-vide garen, danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir klassisch Rotkraut und Knödel.



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

RINDSGULASCH / RAGOUT

Ausgangsmaterial

7.000 kg Rindergulasch aus der Wade oder Schulter
2 x 2 cm Würfel

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.700 kg Knochenbrühe (ohne Salz)
0.300 kg Rotwein
0.225 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
0.225 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057
3.450 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanweisung

1. Das Gulaschfleisch mit dem Grill Mix oG, oA würzen und anteilmässig in die Sous-vide Beutel einwiegen (70 %).
2. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Beutel einwiegen (30%).
3. Danach vacuumieren oder mit einem Siegelbalken verschliessen.
4. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 14–16 Stunden Sous-vide garen.
5. Danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Reis oder Teigwaren und Gemüse.



SAUERBRATEN RIND

Ausgangsmaterial

6.000 kg Rinderbratenstücke

Beize (Aufgusslake)

2.530 kg Wasser

0.200 kg Tafelessig

(optional kann ¼ Tafelessig durch Rotwein ersetzt werden)

0.200 kg Sauerbratenmix Komplett..... Art.-Nr. F612

0.070 kg Speisesalz

3.000 kg Beize

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Beizkessel 10 l

Gittereinsatz

Deckel

Stehboden-Beutel / Sous-vide Beutel

C-PET oder PP-Schalen

Arbeitsanleitung

1. Herstellung der Beize: Wasser und Essig im Eimer vorlegen.
2. Sauerbratenmix Komplett und Speisesalz einrühren.
3. Bratenstücke einlegen.
4. Gittereinsatz in den Eimer klemmen, das Fleisch soll mit der Beize bedeckt sein, und mit dem Deckel verschliessen.
5. Fleisch mindestens 8 Tage in der Beize kühl lagern.

Kochanleitung

0.300 kg Beize / Kochsaft aus Beutel

0.700 kg Wasser

0.120 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011

1. Braten aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier abtupfen.
2. Fleisch in der Pfanne ca. 10 Minuten von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen (optional)
3. Fleischstücke in Sous-vide Beutel verpacken und bei 80 °C für mind. 5 Stunden erhitzen.
4. Kochsaft aus dem Beutel mit Wasser und Paco Sauce braun vermischen, aufkochen und abkühlen.
5. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in die C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
6. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 Minuten nachpasteurisieren und rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelgerichte, Knödel, Spätzle oder frische Pasta.



SCHWARZBIERBRATEN UND -HAXEN

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Schweinebraten (Hals oder Schulterstücke)
oder
100.000 kg Schweinehaxen, aus der Keule portioniert (ca. 600g)

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

- 15 - 20 g Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürzlake für 20 % Einspritzmenge

- 20.000 kg Schwarzbier
69.000 kg Kaltes Wasser
5.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114
6.000 kg Speisesalz
100.000 kg Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten für die Sauce

- 3.000 kg Schwarzbier
7.000 kg Kalte Knochenbrühe
0.600 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
0.600 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057
11.200 kg Sauce

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Lake nach Rezept erstellen und gut aufrühren.
2. 20 % der Lake auf das Fleischgewicht einspritzen.
3. Die gespritzten Fleischstücke können über Nacht in der Lake durcharomatisieren.
4. Im Tumbler 2 Stunden mit 6 Umdrehungen pro Minute tumbeln.
5. Mit dem Grillmix dezent würzen.
6. Von allen Seiten anbraten und dann in Quickbeutel / Sous-vide Beutel verpacken.
7. **Braten:** Im Sous-vide Beutel bei 68 °C ca. 8 Stunden Sous-vide garen.
Haxen: die Haxen bei 72°C für 12 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach rasch abkühlen.

Zubereitung

Braten auspacken und unter dem Salamander oder im geschlossenen Grill (bei ca. 200°C) grillen bis zur gewünschten Kruste und Farbe.



SPARE RIBS / ST. LOUIS RIBS

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinebauch mit Knochen ohne Schwarte (längs- gesägt)
oder
Spareribs

Gewürzlake für 15 - 20 % Einspritzmenge

91.000 kg	Wasser (kalt)	
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr. 15892
0.200 kg	Maltodextrin geräuchert	Art.-Nr. 15046
4.000 kg	Speisesalz	
100.200 kg	Lake	

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

80 - 100 g	Spare Ribs Marinade Sensia	Art.-Nr. 17575
oder		
80 - 100 g	Hot Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15568

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 2-mal mit je 10 % einspritzen oder in die Lake einlegen.
3. Tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Gesamtzeit (10 min Arbeiten und 20 min Pause) mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück marinieren.
5. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
6. Produkt bei 72 °C für 12 Stunden pasteurisieren / Sous-vide garen.
7. Danach wieder abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzen.

Bemerkung

Dazu passen typische Barbecue-Beilagen wie gebackene Kartoffeln, gegrillte Maiskolben oder Weisskabisssalat (Coleslaw).



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

WILDPFEFFER

Ausgangsmaterial

100.000 kg Wildragout
Würfel 2 x 2 cm

Wildpfeffersauce

60.000 kg	Knochenbrühe (vorzugsweise Wild)	
20.000 kg	Rotwein	
5.000 kg	Tomatenmark	
8.000 kg	Mischung Wildpfeffer Sauce	Art.-Nr. 12057
7.000 kg	Paco Sauce Braun	Art.-Nr. F011
100.000 kg	Sauce	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Knochenbrühe, Rotwein, Tomatenmark und das Saucenpulver mit dem Stabmixer anrühren.
2. 60 % Fleisch mit 40 % abgekühlter Bratensauce in den Sous-vide Beutel füllen und vacuumieren.
3. Beutel bei 70 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer für 12 bis 14 Stunden Sous-vide garen.
4. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.

Zubereitung

Der fertige Wildpfeffer im Beutel oder in einer Pfanne erwärmen und nach eigenem Geschmack mit Rahm, Sauerrahm oder weiteren Zutaten wie Pilzen, Silberzwiebeln und Kräutern verfeinern.

Schmuckkarton Ardesia

Attraktiver Schmuckkarton im Schiefer-Design.

- Umkarton für abgepackte Vacuum-Kochbeutel
- Moderne Schieferoptik für eine ansprechende Auslage
- 4 praktische Kartongrößen

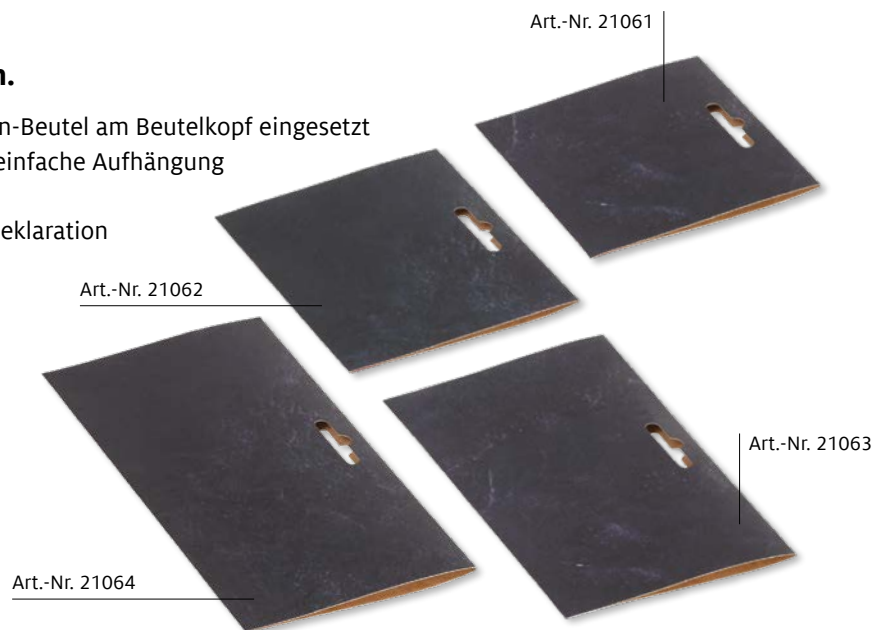


Art.-Nr.	Bezeichnung	Abmessungen	Kartoneinheit
21057	Schmuckkarton Ardesia	185 × 140 × 50 mm	50 Stk.
21058	Schmuckkarton Ardesia	185 × 140 × 100 mm	50 Stk.
21059	Schmuckkarton Ardesia	240 × 140 × 70 mm	50 Stk.
21060	Schmuckkarton Ardesia	390 × 120 × 40 mm	50 Stk.

Kartonreiter Ardesia

Praktische Reiter im Schiefer-Design.

- Werden bei fertig, abgepackten Stehboden-Beutel am Beutelkopf eingesetzt
- Aufklebbare Reiter mit Euroloch für eine einfache Aufhängung in den Kühlvitrienen
- Dient zur Beschriftung des Artikels inkl. Deklaration
- Kühl- und tiefkühltaugliches Klebeband



Art.-Nr.	Bezeichnung	Abmessungen	Kartoneinheit
21061	Kartonreiter Ardesia, mit Euroloch	110 × 100 mm	100 Stk.
21062	Kartonreiter Ardesia, mit Euroloch	130 × 100 mm	100 Stk.
21063	Kartonreiter Ardesia, mit Euroloch	180 × 100 mm	100 Stk.
21064	Kartonreiter Ardesia, mit Euroloch	205 × 100 mm	100 Stk.



Stehboden-Beutel

Art.-Nr. 10817

Transparent und neu auch in Schwarz!

- Praktische Stehboden-Beutel
- 4 Größen von 250 ml bis 2000 ml
- Hygienisch geschrumpfte Unterverpackung
- Individuell etikettierbar

ENTDECKEN SIE
AUCH UNSERE
KOCHBEUTEL!

Art.-Nr. 21109

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Stärke μ	Abmessungen	Kartoneinheit
10815	Stehboden-Beutel	250 ml	112	110 × 185 + 70 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
10816	Stehboden-Beutel	500 ml	112	130 × 225 + 75 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
10817	Stehboden-Beutel	1000 ml	112	180 × 290 + 100 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
10818	Stehboden-Beutel	2000 ml	112	205 × 310 + 120 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
21109	Stehboden-Beutel, blacky	250 ml	112	110 × 185 + 70 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
21110	Stehboden-Beutel, blacky	500 ml	112	130 × 225 + 75 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
21111	Stehboden-Beutel, blacky	1000 ml	112	180 × 290 + 100 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)
21112	Stehboden-Beutel, blacky	2000 ml	112	205 × 310 + 120 mm	1000 Stk. (10 × 100 Stk.)

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19

CH-5608 Stetten

t +41 56 485 93 93

f +41 56 485 93 00

verkauf@pacovis.ch

pacovis.ch