

Steak it easy

Individuelle Marinaden für individuelle Kunden



PACOVIS.COM

Meat me at the Grill.

Ein «Zischhhhh» – und wir fühlen uns wohl. Die viel geliebte Beschäftigung im Sommer: Das Grillen. Ob zartes Fleisch, frischer Fisch oder knackiges Gemüse: Der schmackhaften Zubereitung auf dem Grill sind kaum Grenzen gesetzt. Beim Grillen geht es nicht nur ums satt werden, sondern auch um Kulinarik und um ein Jahrtausende altes Ritual. Doch: Wie holt man aus seinem Fleischstück den optimalen Geschmack heraus?

Salz und Pfeffer, das war gestern

Raffinierte Marinaden, Trockenwürzungen (Dry Rubs), Ölmarinaden mit einer individuellen Fettbasis oder fixfertige Marinaden – erst durch das Marinieren entfalten sich Geschmacksnuancen optimal und unterstützen das typische Aroma der unterschiedlichsten Fleisch- oder Fischarten. Zudem bringen sie einen individuellen Touch in das Fleisch- oder Fischgericht.

Entführen Sie Ihre Kundschaft geschmacklich in den fernen Orient, ins scharfe Mexiko oder überraschen Sie sie mit einer traditionellen Trockenwürzung. Mit unseren Marinaden 2.0 individualisieren Sie die Beratung an der Metzgertheke. Pacovis bietet Ihnen vier Möglichkeiten des Marinierens. So können Sie noch zielgerichteter auf die Wünsche Ihrer Kunden eingehen.

Welcher
Marinaden-Typ
sind Sie?



Schnell und einfach oder kreativ und überraschend?

Die Möglichkeiten für individuelle, kreative Marinaden sind fast unbegrenzt. Entdecken Sie auf diesen Seiten, die vier Arten des Marinierens.





Dry Rubs – trocken, aber garantiert nie langweilig

Beim Trocken-Marinieren wird das Fleisch nur mit trockenen Zutaten wie Salz und Gewürzen eingerieben. Manchmal werden solche Gewürzmischungen auch als «Dry Rub» bezeichnet, vom englischen Wort «rubbing», einreiben, und «dry» für trocken. Wir bieten für alle Anwendungen die passenden Trockenmischungen an!

- ✓ ohne Fett marinieren
- ✓ perfekt für BBQ-Style Produkte oder Smoker
- ✓ geeignet für Sous-Vide Garen



Ohne Fett marinieren?

Trocken marinieren

... mit Raps- oder Leinöl?



Marinieren mit einer individuellen Fettbasis

Öl-Marinaden – bringen Glanz in Ihre Fleischtheke und auf Ihr Grillgut

Für den Geschmack einer Marinade gibt es nahezu endlos viele Varianten. Eine der bekanntesten Marinaden ist die klassische Paprika-Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Natürlich geht es auch viel kreativer: aus unseren Grillgewürzen und einer eigenen Fettbasis wie etwa einer Mischung aus Raps- und Leinöl können Sie Ihre eigenen Marinaden kreieren:

- ✓ wählen Sie Ihre Fettbasis
- ✓ stellen Sie Ihre Marinade mit einer Pacovis-Trockenmischung her



... oder mit einer fixfertigen Basis?



Marinieren mit einer Pacovis-Fettbasis

Marinaden-Basis – kreieren Sie schnell und einfach Ihre individuelle Marinade

Durch das Marinieren können Aromen tiefer in das Fleisch eindringen. Für eine perfekte Glanzerhaltung habe wir verschiedene Basis Marinaden im Angebot. Anstelle einer individuellen Fettbasis, können Sie mit Hilfe der Basic Marinaden eine perfekte, individuelle Marinade kreieren. Dazu benötigen Sie:

- ✓ fixfertige Fettbasis
- ✓ nur noch eine Trockenmischung zugeben



Fertig-Marinade – fixfertig, aber appetitlich bis zum letzten Bissen

Fertigmarinaden setzen sich aus ausgesuchten Gewürzen, Kräutern und Kochsalz zusammen und werden mit Pflanzenfettcreme vermischt. Nur ein Arbeitsgang ist zum Marinieren notwendig. Die marinierten Fleisch-/ Fischstücke sind farbstabil, trocknen nicht ab und weisen einen langanhaltenden sowie appetitlichen Glanz auf!

- ✓ mit Rapsöl
- ✓ optimale Glanzerhaltung
- ✓ breites Sortiment – mehr Geschmack, weniger Fett

... oder lieber «ready to use»?



mehr Geschmack
weniger Fett
plus de goût
moins de graisse

Marinieren mit einer fixfertigen Marinade



Entdecken Sie unsere Food-Kataloge!

Die Standardartikel in diesen Katalogen sind alle ab Lager und somit von heute auf morgen für Sie verfügbar. **Marinaden finden Sie im Katalog Nr. 3 Convenience oder in den Katalogen von Deutschland und Österreich**. Alle Nachschlagwerke enthalten zudem die Deklaration der einzelnen Artikel. Die Verkaufseinheiten sind klar ersichtlich und alle Zusatzinformationen wie Allergene, Zusatzstoffe, Verpackung und vieles mehr sind auf einen Blick sichtbar.



Eine Auswahl an Produkten für die besondere Würze

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.

mehr
Geschmack
weniger Fett
plus de goût
moins de
graisse



SENSIA

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Pfeffer Marinade Sensia®</p> <p>Beschreibung: Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	<p>1 KT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 Becher à 200 g Kessel</p>	<p>15510.1K200</p> <p>15510.2,5</p>	<p>Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer 6 %); Speisesalz jodiert; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.</p>	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Knoblauch Marinade Sensia®</p> <p>Beschreibung: Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	<p>1 KT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 Becher à 200 g Kessel</p>	<p>15569.1K200</p> <p>15569.2,5</p>	<p>Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 10 %; Gewürze; Wasser; Würze; Gewürzextrakt; Knoblauchöl 0.02 %.</p>	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Smoky Marinade Sensia®</p> <p>Beschreibung: Rauchige, leicht süssliche Marinade mit Honig und Tomate. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	<p>2.5 KG</p>	<p>Kessel</p>	<p>16604.2,5</p>	<p>Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz; Honig; Gewürze; Tomatenpulver; Maltodextrin geräuchert; Tafelessig; Karamellzucker.</p>	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Zitronenpfeffer Marinade Sensia®</p> <p>Beschreibung: Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel oder Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	<p>1 KT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 Becher à 200 g Kessel</p>	<p>15574.1K200</p> <p>15574.2,5</p>	<p>Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 5 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakte; Zitronenöl 0.3 %; nat. Aroma.</p>	

TROCKENMISCHUNGEN

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.



TROCKENMISCHUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmischung</p> <p>BBQ Gewürzmix</p> <p>Beschreibung: Süsslich-rauchige Würzung mit Paprika, Pfeffer schwarz und Raucharoma für Spare-Ribs oder BBQ-Anwendungen.</p> <p>Dosierung: 42 g/kg Spare Ribs</p>	1 KG	Beutel	F068.1	Speisesalz jodiert; Saccharose; Gewürze; Reisstärke; Würze; Glucosesirup; Raucharoma.	
<p>Würzmischung</p> <p>Fleisch Gewürz</p> <p>Beschreibung: Würzung mit Schweizer Alpensalz, Pfeffer weiss und Thymian. Harmoniert am Besten mit Grilladen und Fleischgerichten.</p> <p>Dosierung: 25 g/kg Fleisch</p>	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.	
<p>Gewürzzubereitung</p> <p>Steakbutter Gewürzmix</p> <p>Beschreibung: Deftige, leicht rauchige Würzmischung nach Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.</p> <p>Dosierung: 35 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	20369.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Maisstärke; Gewürzextrakt; Aroma; Maltodextrin geräuchert.	
<p>Gewürzzubereitung mit Reisstärke</p> <p>Kräuter Gewürzmix</p> <p>Beschreibung: Aromatische Würzung mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Paprika. Harmoniert am besten mit Lamm und Schwein.</p> <p>Dosierung: 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1850.1 1850.10	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Kräuter 7 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621

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
www.naturesse.com

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
mail@pacovis.de
portal.pacovis.ch
www.pacovis.de/stuttgart
www.naturesse.com

Pacovis food solutions
Österreich GmbH & Co KG
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis.at/stockerau
www.naturesse.com