



SWISS GRILL

Grillfreuden für Feinschmecker



Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde,

Wer kennt dieses Gefühl nicht: Noch leicht verkatert vom langen Winterschlaf strecken wir unsere verspannten Glieder, schnuppern erste Frühlingsluft und geniessen die wärmenden Sonnenstrahlen.

Voller Tatendrang werden die Gärten, die Balkone und die freie Natur zurückerobert. Es geht nicht lange und der ersehnte Geruch nach Holzkohlenfeuer und duftenden Grilladen liegt wieder in der Luft.

Jetzt heisst es bereit sein. Dem erwartungsfrohen Hobby-Grillmeister will etwas geboten werden. Auch an der einfachsten Feuerstelle wird heute einiges an Vielfalt erwartet. Nichts gegen unsere gutschweizerischen Klassiker wie Cervelat und Bratwurst. Der Trend zeigt jedoch eine klare prozentuale Zunahme bei der Anzahl der Grill-Mahlzeiten pro Haushalt; bei gutem Wetter steht das halbe Land an der Glut.

Diese Tatsache spricht für eine noch grössere Auswahl beim Angebot an feinem und auch speziellem Grillgut und genau hier kommen Sie als innovativer Fleischspezialist zum Zug.

Mit der völlig neuen SWISS GRILL-Linie setzt Pacovis auf höchste Qualität und ein köstliches Geschmackserlebnis. Unser bewährtes Entwicklungsteam hat gründlich recherchiert und altbewährte schweizerische Rezepte in knackige Grillprodukte umgesetzt.

Um ein einmaliges Geschmackserlebnis zu garantieren, setzt Pacovis mit SWISS GRILL auf ein vollständiges Sortiment an diversen Zutaten, Würzmischungen, erlesenen Marinaden und feinem Kräuterschaum.

Zu guter Letzt bieten wir Ihnen auch in der Produktpräsentation mit unseren Piedra-, Alu- und Partyservice-Produkten eine optisch und qualitativ einmalige Linie.

Gemeinsam mit Ihnen freuen wir uns auf eine bunte und spannende Grillsaison, mit viel schönen und warmen Abenden und natürlich grossem Beifall für Ihre kreative Fleischtheke.

Ihr Pacovis Team



Inhalt

Zutaten

Appenzeller-Griller

Luganighe

Rahmbratwurst mit Chili

Kalbskotelette mit Birnen-Marinade

Thurgauer Schweinsfilet

Kalbs-Ribs

Costinis

Bierbraten mit Knödelfüllung

Knusper-Haxe

Polenta-Hack-Burger

Stockbrot mit Schweinefleisch

Stockbrot mit Geflügelfleisch

Beilagen

Piedra-, Alu-Schalen

Party-Service, Kräuterschaum

6

10

14

18

22

26

30

34

4

8

12

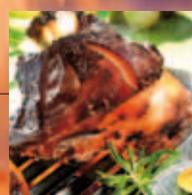
16

20

24

28

32



Pacovis – Zutaten zum Erfolg

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



Paco Cervelas OG
ANR F295

Polenta Burger
ANR G422

Rahmbratwurst Kombi
ANR G437

Luganighe
ANR 1421

Hot & Smokey
Würzmischung
ANR F226

Kräutermischung
Italienisch, fein
ANR 1140

Streuwürze naturelle
ANR 9372

Cayenne Pfeffer, fein
ANR 8181

Viandasol PA 20,
flüssig
ANR 1927

Backmischung Stockbrot
ANR G438

Vianda Frisch
ANR 6965

Röstzwiebeln
ANR 1160

Apfel, getrocknet, Würfel
ANR 2109

Haxenlake
ANR G114

Appenzeller-Griller

Materialzusammenstellung

10.000 kg	Rinderwurstfleisch R II	
25.000 kg	Schweinefleisch S II	
9.000 kg	Halsspeck S VI	
13.000 kg	Speckabschnitte S IX	
15.000 kg	Appenzeller-Käse mild	
18.000 kg	Eis	
<hr/>		
90.000 kg	Grundbrät	
10.000 kg	Mostbröckli oder Bündnerfleisch, 8 mm gewolft	
100.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro kg Grundbrät

18 g	Nitritpökelsalz	
11 g	Paco Cervelas OG,OA	ANR F295
2 g	Streuwürze naturelle	ANR 9372

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit dem Nitritpökelsalz, Paco Cervelas OG,OA, Appenzeller Käse und ½ Eis kuttern bis ca. 3°C erreicht sind.
2. Das restliche Eis beifügen und weiterverarbeiten.
3. Bei 4°C den Speck zugeben und bis 11°C kuttern.
4. Die letzten 3 Runden mischen und das gewolft Mostbröckli (Bündnerfleisch) zugeben.
5. Das fertige Brät in die vorbereiteten Schweinedärme 28/30 mm füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.





Luganighe

Ausgangsmaterial

- 40.000 kg Schweinewurstfleisch, S II
- 40.000 kg Schweinsbrustabschnitte, S IV
- 20.000 kg Rinderwurstfleisch, R II, 3 mm

Gewürze und Zutaten pro kg Grundbrät

- 18.0 g Nitritpökelsalz
- 6.0 g Luganighe
- 20 g Rotwein, Merlot

ANR 1421

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch auf 3 mm Körnung wolfen.
2. Das gewolfte Rindfleisch mit Schweinefleisch und Schweinsbrustabschnitten mischen und auf 8 mm wolfen.
3. Das gewolfte Material gut mit Salz, Gewürzen und Rotwein mischen.
4. Füllen in Schafsaitlinge 22/24.
5. Portionieren und eine Schnecke drehen. Mit einem Holzspieß fixieren.
6. Im Pökelkühlraum bei 2°- 6° C ca. 1 Tag umröten lassen.



**SWISS
GRILL**



Rahmbratwurst mit Chili

Materialzusammenstellung

30.000 kg	Schweinefleisch SII
10.000 kg	Halsspeck S VI
10.000 kg	Wasser/Eis
50.000 kg	Grundbrät
50.000 kg	Schweinebauch SIV 8 mm gewolft
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro kg Grundbrät

18 g	Kochsalz	
30 g	Rahmbratwurst Kombi	ANR G437
1 g	Cayenne Pfeffer fein geschnitten	ANR 8181

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch wölven und dann im Kutter mit Kochsalz, Rahmbratwurst Kombi und ½ Eis bis ca. 3°C kuttern.
2. Anschliessend die Restmenge Eis zugeben und weiter bis 4°C kuttern.
3. Den Halsspeck zugeben und bis auf 8°C kuttern.
4. Den Cayenne Pfeffer und den gewolften Schweinebauch langsam unterziehen und auf die gewünschte Körnung fertig kuttern.
5. Das gesamte Material in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.





Kalbskotelette mit Birnen-Marinade

Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbskotelette

Gewürze und Zutaten

100 g Birnen-Marinade Delicia

ANR G421

Arbeitsanleitung

1. Fleisch mit Marinade marinieren.

Zubereitung

1. Die Kalbskoteletten auf dem Grill beidseitig über der heissen Glut ca. eine Minute anbraten/grillen.
2. Anschliessend mit indirekter Hitze (neben der Glut), wenn möglich zugedeckt, ca. 10-15 Minuten durchziehen lassen.



**SWISS
GRILL**



Thurgauer Schweinsfilet

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweinsfilet

15 Stk. Frühstücksspeck, Scheiben

50 g Apfel, getrocknet, Würfel

ANR 2109

Gewürze und Zutaten

100 g Brandy Marinade Delicia
oder

ANR 8650

100 g Orangen Marinade Delicia

ANR 4797

Arbeitsanleitung

1. Schweinefilet in Portionen mit Tasche schneiden.
2. Apfelwürfel 50g mit 10g Marinade mischen.
3. Filetstücke mit der Apfelmasse füllen.
4. Gefüllte Filetportionen marinieren.
5. Mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit zwei Scheiben überkreuzen.

Zubereitung

Auf dem Grillrost von beiden Seiten angrillen. Mit wenig Hitze bis auf den gewünschten Gargrad ziehen lassen.



**SWISS
GRILL**



Kalbs-Ribs

Ausgangsmaterial

Kalbsbrust ganz in 10 cm Streifen sägen

Gewürzlake

10.000 kg Wasser

1.000 kg Haxenlake
oder

ANR G114

0.800 kg Viandasol PA 20 flüssig

ANR 1927

0.600 kg Kochsalz oder Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten pro kg

100 g Spare Ribs Marinade Delicia

ANR 9564

Arbeitsanleitung

1. Gewürzlake nach der obigen Rezeptur ansetzen und die Kalbsbrust darin für ca. 24 Stunden einlegen.
2. Die eingelegten Bruststücke im Kombidämpfer bei ca. 85°C für 60 bis 90 Minuten mit Dampf garen.
3. Danach herausnehmen, an der Luft kurz abtrocknen/abdampfen lassen und mit der Spare-Ribs Marinade Delicia marinieren.
4. Die Kalbs-Ribs im Kühlhaus durchkühlen und dann in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die vorgegarten Kalbs-Ribs werden auf dem Grill nur noch kurz erhitzt und gebräunt.



**SWISS
GRILL**



Costinis

Ausgangsmaterial

10.000 kg Schweinsbrustspitz / dicke Rippe
ganz oder in Portionen

Gewürzlake

10.000 kg Wasser

1.000 kg Haxenlake

ANR G114

0.600 kg Kochsalz oder Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten pro kg

30 bis 50 g Basic-Marinade

ANR F578

30 g Hot & Smokey Würzmischung

ANR F226

Arbeitsanleitung

1. Gewürzlake nach der obigen Rezeptur ansetzen und die Costini darin für ca. 24 Stunden einlegen.
2. Die eingelegten Costini im Kombidämpfer bei ca. 85°C für 60 bis 90 Minuten mit Dampf garen.
3. Danach herausnehmen, an der Luft kurz abtrocknen/abdampfen lassen und mit der Mischung von Basic Marinade und Hot & Smokey marinieren.
4. Die Costini im Kühlhaus durchkühlen und dann in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die vorgegarten Costini werden auf dem Grill nur noch kurz erhitzt und gebräunt.



**SWISS
GRILL**



Bierbraten mit Knödelfüllung

Ausgangsmaterial

Schweinebraten vom Hals, Keule oder Schulter

Gewürzlake

8.000 kg Wasser

2.000 kg Weizenbier

1.000 kg Haxenlake

0.600 kg Kochsalz oder Nitritpökelsalz

ANR G114

Füllung für 2 kg Braten

200 g Gewürfeltes Toastbrot oder Weissbrot

50 g Milch heiss, ersatzweise Vollei

50 g Speckwürfel

50 g Lauch / Porree / Blattpetersilie

50 g Röstzwiebeln

ANR 1160

Gewürze und Zutaten

Biermarinade Maricrème

Aluschale

Deckel

ANR F453

ANR 4901

ANR N739

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinebratenstücke portionieren mit einer Tasche und in der Gewürzlake für 24 Stunden einlegen.
2. Das Toastbrot mit der heissen Milch übergossen und leicht durch mischen.
3. Die restlichen Zutaten für die Füllung unter das Toastbrot mischen.
4. Die Füllung in die vorbereiteten Braten füllen, rollen und einzeln knüpfen.
5. Die Schweinerollbraten leicht mit der Biermarinade Maricrème marinieren.

Zubereitung

Den Schweinerollbraten in der Schale backen oder grillen. Von allen Seiten heiss anbraten und im Grill auf Kerntemperatur 68-72°C oder im Backofen bei 130°C fertig garen.

Die Gesamtzeit ist von der Dicke der Rolle abhängig. Es dauert ca. 1 bis 1.5 Stunden.





Knusper-Haxe

Ausgangsmaterial

- 1.000 kg Schweinshaxe mit Schwarte
oder
1.000 kg Schweinshaxen Portionen, ca. 500 g

Injektionslake

- 10.000 kg Wasser
1.000 kg Haxenlake ANR G114
0.600 kg Kochsalz oder Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten pro kg

- 0.100 kg Biermarinade Maricrème ANR F453

Arbeitsanleitung

1. Spritzlake wie oben aufgeführt herstellen.
2. 15% bis 20% auf das Fleischgewicht einspritzen.
3. Die Schweinehaxen im Tumbler ca. zwei Stunden tumbeln.
4. Mit der Biermarinade Maricrème die Haxen marinieren.

Zubereitung

Die vorbereiteten Haxen im Kombidämpfer oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze langsam durchbraten.

Bemerkungen

Weitere Haxenvarianten sind mit diesem System herstellbar: Kalb, Lamm und Poulet.



**SWISS
GRILL**



Polenta-Hack-Burger

Ausgangsmaterial

7.000 kg Rind und/oder Schweinefleisch

2.150 kg Wasser

0.850 kg Polenta Burger

ANR G422

10.000 kg Summe

Gewürze und Zutaten (g/kg)

2.0 g Vianda Frisch

ANR 6965

Arbeitsanleitung

1. 0,850 kg Polenta Burger in 2,15 Liter kochendes Wasser einrühren und 3 bis 5 Minuten quellen lassen.
2. In ein flaches Behältnis füllen und abkühlen.
3. Vorgewolfte Fleisch mit der vorgequollene Polentawürzmasse und Vianda Frisch mischen.
4. Masse nach Wunsch formen oder Beilagen (Gemüse) mit dieser füllen.

Zubereitung

1. Das gefüllte Gemüse bei mittlerer Hitze im geschlossenen Grill indirekt grillen.
2. Die Polenta Burger auf einer Grillplatte oder Rost bei nicht zu grosser Hitze durchgrillen.



**SWISS
GRILL**



Stockbrot mit Schweinefleisch

Materialzusammenstellung

Schweinehals in Würfel 3x3 cm geschnitten

Material für Stockbrot

1.000 kg	Backmischung Stockbrot	ANR G438
0.150 kg	Butter	
0.600 kg	Wasser/Milch	
0.005 kg	Kräutermischung Italienisch, fein	ANR 1140
0.010 kg	Speisesalz	

Gewürze und Zutaten pro kg

0.100 kg	Rusticomarinade Delicia	ANR 9142
----------	-------------------------	----------

Arbeitsanleitung

1. Trockene Zutaten in der Knetmaschine vermischen, dann Butter unterheben und gut vermengen. Anschliessend Wasser/Milch zugeben und ca. 10 Minuten kneten.
2. Das Fleisch marinieren und mit Abstand auf Spiesse stecken.
3. Den Teig zu Schlangen rollen und in die Freiräume um den Spieß drehen. Oben und Unten am Spieß fixieren.

Wichtig: zwischen Teig und Fleisch sollte ein geringer Abstand bleiben, damit das Brot beim Garen auch backen kann.

Zubereitung

Die Brotspiesse auf dem Pizzastein bei ca. 200° C oder bei indirekter Hitze grillen.





Stockbrot mit Geflügelfleisch

Materialzusammenstellung

Geflügel-Innenfilet halbiert

Material für Stockbrot

1.000 kg Backmischung Stockbrot

ANR G438

0.150 kg Butter

0.600 kg Wasser/Milch

0.010 kg Speisesalz

Gewürze und Zutaten pro kg

0.100 kg Orangen Marinade Delicia

ANR 4797

Arbeitsanleitung

1. Trockene Zutaten in der Knetmaschine vermischen, dann Butter unterheben und gut vermengen. Anschliessend Wasser/Milch zugeben und ca. 10 Minuten kneten.
2. Das Fleisch marinieren und mit Abstand auf Spiesse stecken.
3. Den Teig zu Schlangen rollen und in die Freiräume um den Spieß drehen. Oben und Unten am Spieß fixieren.

Wichtig: zwischen Teig und Fleisch sollte ein geringer Abstand bleiben, damit das Brot beim Garen auch backen kann.

Zubereitung

Die Brotspiesse auf dem Pizzastein bei ca. 200° C oder bei indirekter Hitze grillen.



**SWISS
GRILL**



Beilagen

Nutzen Sie Ihr fachliches Know-how und bieten Sie Ihrem Kunden köstliche Grill-Beilagen auf Früchte- oder Gemüsebasis. Er wird es Ihnen danken, dass Sie ihm als Fleischspezialist ein vollständiges Sortiment bieten können. Auch als farbenfrohe Abwechslung in der Fleischtheke sind diese Beilagen eine willkommene Ergänzung.

Grill Äpfel

Ausgangsmaterial

5 Stk Äpfel

0.100 kg Mozzarella

Gewürze und Zutaten

20 g Lemonmarinade Delicia ANR 6836

Arbeitsanleitung

1. Äpfel halbieren und Kerngehäuse entfernen.
2. Schnittfläche mit Lemonmarinade Delicia bestreichen.
3. Mozzarella Käse in die Aushöhlung legen.



Grill Birnen

Ausgangsmaterial

5 Stk Birnen

0.100 kg Appenzeller Käse

Gewürze und Zutaten

20 g Lemonmarinade Delicia ANR 6836

Arbeitsanleitung

1. Birnen halbieren und Kerngehäuse entfernen.
2. Schnittfläche mit Lemonmarinade Delicia bestreichen.
3. Appenzeller Käse in die Aushöhlung legen.



Gefüllte Champignons

Ausgangsmaterial

5 Stk Champignons, gross

0.100 kg Frischkäse

Gewürze und Zutaten

20 g Maricrème Tomate Basilikum ANR 5616

Arbeitsanleitung

1. Stiele aus den Champignons entfernen.
2. Frischkäse mit der Maricrème Tomate Basilikum (100 g auf 1 kg Frischkäse) mischen.
3. Gemisch in die Champignons füllen.





Fenchel

Ausgangsmaterial

5 Stk Fenchel

Gewürze und Zutaten

100 g Knoblauch Marinade Delicia ANR 2489

Arbeitsanleitung

1. Fenchel halbieren und mit Knoblauchmarinade Delicia marinieren.

Gefüllte Kartoffeln

Ausgangsmaterial

5 Stk Kartoffeln, hartkochend

0.200 kg Feta Käse

Gewürze und Zutaten

100 g Marinade Steakbutter Delicia ANR 5621

Arbeitsanleitung

1. Kartoffeln gar kochen und abkühlen.
2. Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel eine Aushöhlung herstellen.
3. Mit Marinade Steakbutter Delicia marinieren und Feta in die Aushöhlung legen.



Gefüllte Zucchini

Ausgangsmaterial

5 Stk Zucchini, klein

0.200 kg Mascarpone

Gewürze und Zutaten

40 g Kräuter Knoblauch Maricrème ANR F450

Arbeitsanleitung

1. Zucchini in Stücke schneiden und mit einem Löffel eine Aushöhlung herstellen.
2. Mascarpone mit Kräuter Knoblauch Maricrème vermischen und in die Aushöhlung füllen.

Gefüllte Tomaten

Ausgangsmaterial

5 Stk Tomaten, gross

0.200 kg Frischkäse

Gewürze und Zutaten

20 g Maricrème Tomate Basilikum ANR 5616

Arbeitsanleitung

1. Bei den Tomaten einen Deckel abschneiden, aushöhlen und zum Ausäften auf den Kopf stellen.
2. Frischkäse mit der Maricrème Tomate Basilikum (100 g auf 1 kg Frischkäse) mischen.
3. Gemisch in die Tomaten füllen.



PIEDRA.
Täuschend echt.

Alle food packaging-
Produkte finden Sie
in unserem
Hauptkatalog unter
[www.pacovis.ch/
broschueren](http://www.pacovis.ch/broschueren)

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



Teller rund

ANR N004

Ø 220 mm

Zubehör:

ANR N005 Deckel

Teller viereckig

ANR N217

270 × 270 mm

Zubehör:

ANR N218 Deckel



Tablett Atlas 1/2

ANR N220

274 × 192 × 10 mm

Zubehör:

ANR N221 Haube



Tablett Atlas 1/1

ANR N201

380 × 274 × 10 mm

Zubehör:

ANR N219 Haube



Alu-Schalen

READY  COOK®
BY PLUS PACK

Diese Aluschalen sind etwas Besonderes. Die abgerundeten Ecken und der stabile Rand sind professionell, praktisch und wirken sehr hochwertig in der Präsentation. Mit dem transparenten Deckel ist die Frische und der Heimtransport garantiert.

Alu-Form
«ready to cook»
234 × 138 × 30 mm
ANR 4902



Alu-Form
«ready to cook»
234 × 138 × 43 mm
ANR 4901



Alu-Form
«ready to cook»
234 × 138 × 50 mm
ANR 4900



Domdeckel klar
241 × 145 × 25 mm, APET
zu Alu-Form
Art. 4900-4902
ANR N739



Alu-Chäschüechli-Form
Ø 99 mm, Höhe 17 mm
ANR 3469



Party-Service

Unsere food packaging-linie bietet eine grosse Auswahl an attraktiven Präsentationsprodukten, die sich ausgezeichnet für Partyservice und Caterings bewährt haben.

Alle food packaging-
Produkte finden Sie
in unserem
Hauptkatalog unter
[www.pacovis.ch/
broschueren](http://www.pacovis.ch/broschueren)



Mini Löffel 100 mm, ANR 3366
Kaffeelöffel 130 mm, ANR 2930
Suppenlöffel 175 mm, ANR 2929
Mini Gabel 100 mm, ANR 3365
Gabel 190 mm, ANR 2927
Messer 200 mm, ANR 2928



Grill-Spiessli Holz
30 cm / 6 mm, ANR 4061
Grill-Spiessli Holz
20 cm / 3 mm, ANR 4017

Stick Tokyo II Bambus
120 mm, ANR 2763
Stick Saigon I Bambus
105 mm, ANR 2760

Teller 150 mm,
ANR N259



Teller 190 mm,
ANR 2425

Teller 230 mm,
ANR N433



Teller 260 mm,
ANR 2432

SilverLine

Das hochwertige Einwegbesteck.

Pacovis Non-Food Artikel sind nur in der Schweiz erhältlich.

Mathis Kräuterschaum

Nur in Ihrem
Metzger-Center
erhältlich!

Die altbewährte und beliebte Mathis-Produktlinie gehört schon seit geraumer Zeit zur Pacovis-Familie. Zu Recht verlassen sich viele Fleisch-Profis auf den exquisiten Geschmack und die unerreichte Leichtigkeit dieser Spezialität.



Mathis Diaboloschaum

Dose à 50g
ANR 2532.1D50G



Mathis Knoblauchschaum

Dose à 50g
ANR 2531.1D50G



Mathis Kräuterschaum

Dose à 50g
ANR 25320.1D50G

Mathis Kräuterschaum

6 Rosetten à 10g
ANR 2530.1R10G6



Mathis Café de Paris

6 Rosetten à 10g
ANR 2533.1R10G6



Mathis Knoblauchschaum

6 Rosetten à 10g
ANR 2531.1R10G6



Mathis Diaboloschaum

6 Rosetten à 10g
ANR 2532.1R10G6



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

*Pacovis Deutschland GmbH
Seestrasse 16
D-71638 Ludwigsburg
Tel. +49 (0) 7141 298 9551
Fax +49 (0) 7141 298 9552
verkauf@pacovis.de
www.pacovis.de*

