



SWISS GRILL

Grillfreuden für Feinschmecker
Vol. 2



Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde,

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

Voller Tatendrang werden die Gärten, die Balkone und die freie Natur zurückeroberet. 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 vielen schönen und warmen Abenden und natürlich grossem Beifall für Ihre kreative Fleischtheke.

Ihr Pacovis Team



Inhalt

Zutaten

Hirschentrecôte mit Birnen Marinade 6

Dorade mit Kräuterstrauss 8

Lammnierstück für den Grill 10

Lachsfilet mit Haut 12

Lamm Rack mit Pfefferminz Marinade 14

Rindfleischspiess mit grünem Spargel 16

Schweinefleisch-Bonbon mit Frischkäse 18

Poulet-Aileron «Tandoori» 20

Schweinsbrustspiess 22

Trutenbrust-Spargel Spiess 24

Lammhaxe zum Grillen 26

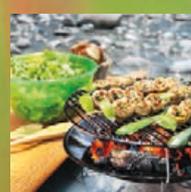
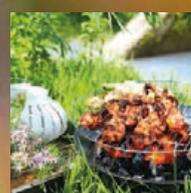
Wildschwein-Apfel-Spiess 28

Stockbrot mit Geflügelfleisch 30

Piedra 32

Palmlblatt 33

Party-Service, Kräuterschaum 34



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.



*Basic-Marinade
ANR F578*



*Birnen Marinade Delicia
ANR G421*



*Currymarinade Delicia
ANR G380*



*Thymian-Citro Marinade Delicia
ANR 10217*



*Kräuterbutter Marinade Delicia
ANR 9114*



*Orangen Marinade Delicia
ANR 4797*



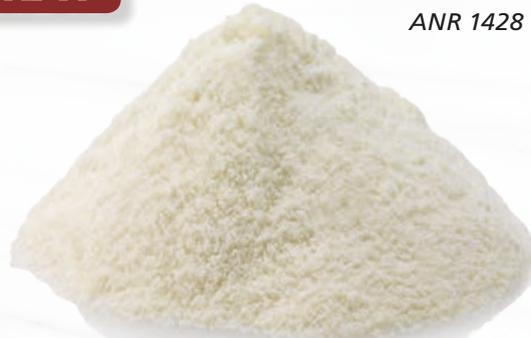
*Oliven Marinade Olivio
ANR 10508*

**NEW**

Tandoori Masala OG
ANR F267



Fisch Gewürzmix
ANR 1428



Streuwürze naturelle
ANR 9372



Backmischung Stockbrot
ANR G438



Vianda Frisch
ANR 6965



Haxenlake
ANR G114



Dukka Marinade Olivio
ANR 8135

**NEW**

Pfefferminz Marinade Delicia
ANR 9340



Katalania Marinade Olivio
ANR 8138



Rusticomarinade Delicia
ANR 9142

Hirschentrecôte mit Birnen Marinade

Ausgangsmaterial

Hirschentrecôtes
portioniert oder am Stück

Gewürze und Zutaten pro kg

100g	Birnen Marinade Delicia	ANR G421
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die gelagerten Hirschentrecôtes mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Bei Bedarf auf das gewünschte Verkaufsgewicht portionieren.
3. Die Hirschentrecôtes mit der Birnen Marinade Delicia marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 – 15 Minuten ohne Wenden grillieren.
2. Kerntemperatur: 55 – 58 °C

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten auf Kerntemperatur von 55 – 58 °C grillieren.
2. Gegrilltes Fleisch in Alufolie 3 – 5 Minuten ruhen lassen.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir feines Grillgemüse.



**SWISS
GRILL**



Dorade mit Kräuterstrauss

Ausgangsmaterial

Dorade geschuppt

Kochsalz

Gewürze und Zutaten pro kg

80–100g Thymian-Citro Marinade Delicia

ANR 10217

Kräuterstrauss: z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano,
Dill, Zitronenscheibe usw.

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die Dorade mit dem Kochsalz kräftig von der Flosse zum Kopf abreiben.
2. Danach mit Wasser abspülen und mit CARNASEC trocknen.
3. Mit der Thymian-Citro Marinade Delicia die Dorade innen und aussen marinieren.
4. Kräuterstrauss in die Bauchhöhle legen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150–180 °C) für ca. 20 – 30 Minuten ohne Wenden grillieren.
2. Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht heraus ziehen lässt.

Offener Grill:

1. Indirekt (neben der Glut) für ca. 20 – 30 Minuten von beiden Seiten grillieren.
2. Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht heraus ziehen lässt.
3. Die Dorade kann zum Outdoor-Grillieren auch auf einen Holzspieß gesteckt werden.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes.



**SWISS
GRILL**



Lammnierstück für den Grill

Ausgangsmaterial

Lammnierstück
portioniert oder am Stück

Gewürze und Zutaten pro kg

100g Oliven Marinade Olivio	ANR 10508
CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die gelagerten Lammnierstücke mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Die Lammnierstücke mit der Oliven Marinade marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 – 15 Minuten ohne Wenden grillieren
2. Kerntemperatur: 55 – 58 °C

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillieren auf Kerntemperatur 55 – 58 °C.
2. Gegrilltes Fleisch in Alufolie 3 – 5 Minuten ruhen lassen.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Knoblauchbrot und Salat.



**SWISS
GRILL**



Lachsfilet mit Haut

Ausgangsmaterial

Lachsfilet mit Haut

Gewürze und Zutaten pro kg

30 – 40g	Fisch Gewürzmix	ANR 1428
40g	Basic-Marinade	ANR F578
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die Lachsfilets mit CARNASEC leicht abtrocknen und nach Bedarf portionieren.
2. Lachsfilet auf der Fleischseite mit Basic-Marinade bestreichen und mit dem Fisch Gewürzmix würzen. Die Hautseite wird nicht gewürzt.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 6 – 8 Minuten nur auf der Hautseite grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut erst auf der Hautseite grillieren.
2. Färbt sich der Lachsfiletrand weisslich wird das Filet gewendet und weiter grilliert.
3. Der Grillprozess dauert ca. 10 Minuten.
4. Zum Outdoor-Grillieren kann das Lachsfiletstück in Alufolie eingeschlagen und grilliert werden.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes und Grillgemüse.



**SWISS
GRILL**



Lamm Rack mit Pfefferminz Marinade

Ausgangsmaterial

Lamm Rack

Gewürze und Zutaten pro kg

100g Pfefferminz Marinade Delicia

ANR 9340

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die gelagerten Lamm Rack mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Die Lamm Rack auf 3 Rippen portionieren und mit der Pfefferminz Marinade Delicia marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 – 15 Minuten ohne Wenden grillieren.
2. Kerntemperatur: 55 – 58 °C

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten grillieren auf Kerntemperatur 55 – 58 °C.
2. Gegrilltes Fleisch in Alufolie 3 – 5 Minuten ruhen lassen.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Grillkartoffeln und Grilltomaten.



**SWISS
GRILL**



Rindfleischspieß mit grünem Spargel

Ausgangsmaterial

Listenfleisch / Kronfleisch / Zwerchfell
vom Rind leicht marmoriert

Gewürze und Zutaten pro kg

	Grüner Spargel frisch oder TK	
100g	Kräuterbutter Marinade Delicia	ANR 9114
	Holzspiesse, 20cm	ANR 4017
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Den frischen Spargel reinigen, blanchieren, im Eiswasser abkühlen und mit CARNASEC abtrocknen.
2. Den gefrorenen Spargel nur auftauen und abtrocknen.
3. Das Listenfleisch von Haut und Sehnen befreien, danach auf ca. 4 x 4 x 1,5cm grosse Stücke portionieren.
4. Die Fleischstücke mit der Kräuterbutter Marinade Delicia marinieren.
5. Spargel auf 4cm Länge schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch auf die mit Wasser getränkten Spiesse stecken.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 6 – 8 Minuten ohne Wenden grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten vorsichtig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelsalat.



**SWISS
GRILL**



Schweinefleisch-Bonbon mit Frischkäse

Ausgangsmaterial

Schweinseckstück/Schweineoberschale dressiert

Gewürze und Zutaten für 10 Stück

350g	Friskäse (Philadelphia, Cantadou nature)	
150g	Fruchtsalat aus der Dose	
10g	Streuwürze naturelle	ANR 9372
5 Scheiben	Kochschinkenscheiben, halbiert auf ca. 7 x 10 cm	
100g/kg	Currymarinade Delicia	ANR G380
	Bindfaden	ANR 4024

Arbeitsanleitung

1. Schweinefleischstück leicht anfrieren und dann hochkant zu dünnem Rouladenfleisch von 3 – 4 mm Stärke schneiden.
2. Den Fruchtsalat mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und auf ca. 5 mm Stückgrösse zerkleinern.
3. Den Friskäse mit Fruchtsalat und der Streuwürze naturelle mischen.
4. Die zehn Kochschinkenscheiben mit je 50g Friskäsefüllung belegen und einrollen.
5. Die Schinken-Friskäseröllchen auf das Rouladenfleisch legen und einrollen.
6. Auf beiden Seiten mit Bindfaden abbinden und eine Schleife binden.
7. Die Schweinefleisch-Bonbons mit der Currymarinade Delicia marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) die Bonbons beidseitig anbräunen und für ca. 8 – 10 Minuten ohne Wenden grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Reis.





Poulet-Aïeron «Tandoori»

Ausgangsmaterial

1 kg Ailerons
(Mittelteil des Hähnchenflügels)

Gewürze und Zutaten pro kg

40g Tandoori Masala OG

ANR F267

80g Naturjoghurt

Arbeitsanleitung

1. Naturjoghurt mit Tandoori Masala OG klumpenfrei vermischen.
2. Die Ailerons mit der Tandooripaste vermengen und ca. 48 Stunden marinieren lassen.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 Minuten ohne Wenden grillieren.
2. Kerntemperatur: 72 °C

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten durchgrillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Honigzwiebeln oder Reissalat.



**SWISS
GRILL**



Schweinsbrustspieß

Ausgangsmaterial

Magere Schweinebrust/Schweinebauch
ohne Schwarte, ohne Knochen, ohne Knorpel

Gewürze und Zutaten pro kg

Junge frische Karotten

Rusticomarinade Delicia

ANR 9142

Holzspiesse 20 cm

ANR 4017

Arbeitsanleitung

1. Die Karotten sauber waschen und kurz blanchieren. Anschliessend auf eine Länge von ca. 4 cm zuschneiden.
2. Die Schweinebrust in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in 3 – 4 cm breite Stücke portionieren.
3. Bruststücke mit der Rusticomarinade Delicia marinieren.
4. Karotten- und Fleischstücke abwechselnd auf die gewässerten Holzspiesse aufstecken.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 8 – 10 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes.



**SWISS
GRILL**



Trutenbrust-Spargel Spiess

Ausgangsmaterial

Trutenbrust/Putenbrust ohne Filets

Gewürze und Zutaten pro kg

Grüner Spargel frisch oder TK

Geflügelkochschinken

100 g Thymian-Citro Marinade Delicia

ANR 10217

Holzspiese 20 cm

ANR 4017

Arbeitsanleitung

1. Die Trutenbrust/Putenbrust leicht anfrieren und anschliessend in dünnes Rouladenfleisch (ca. 4 mm dick) schneiden.
2. Die Rouladen auf dem Tisch auslegen und mit wenig Thymian-Citro Marinade Delicia marinieren.
3. Die dünnen Geflügelschinkenscheiben auf das marinierte Fleisch auflegen. Die grünen Spargeln in die Roulade einrollen.
4. Drei Rollen aneinander legen und mit Grillspiesen im Abstand von ca. 3 cm fixieren.
5. Zwischen den Spiessen durchschneiden und von allen Seiten mit der Thymian-Citro Marinade Delicia marinieren.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 8 – 10 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Grilltomaten, Salat und frisches Brot.



**SWISS
GRILL**



Lammhaxe zum Grillen

Ausgangsmaterial

10kg Lammhaxen

Lake Zusammensetzung

10kg Wasser, kalt

0.5kg Haxenlake

ANR G114

0.6kg Speisesalz oder Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten pro kg

100g Dukka Marinade Olivio

ANR 8135

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Spritzlake wie oben aufgeführt.
2. Die Lake mit 15% – 20% auf das Fleischgewicht in zwei Durchläufen einspritzen.
3. Die Lammhaxen im Tumbler ca. 1 Stunde mit 6 U/min tumbeln.
4. Alternativ zu Schritt 2 und 3 die Lammhaxen für 12 Stunden in die Gewürzlake einlegen, wenn möglich tumbeln.
5. Die Haxen mit der Dukka Marinade Olivio marinieren.
6. Als Kundendienstleistung (zur Garzeitverkürzung) können die Lammhaxen nach dem Salzprozess im Kombidämpfer bei 76 °C für 60 Minuten vorgegart werden. Die Haxen werden erst nach der Abkühlung mit der Dukka Marinade Olivio mariniert.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180°C) für ca. 40 – 60 Minuten ohne Wenden grillieren.
2. Bei vorgegärten Lammhaxen reduziert sich der Grillprozess auf 10 – 20 Minuten.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten langsam für 40 – 60 Minuten grillieren.
2. Bei vorgegärten Lammhaxen reduziert sich der Grillprozess auf 10 – 20 Minuten.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse und Kartoffelgratin.



**SWISS
GRILL**



Wildschwein–Apfel-Spiess

Ausgangsmaterial

Wildschweinentrecôtes oder Wildschweinoberschale (Eckstück)

Gewürze und Zutaten pro kg

Apfel, leicht säuerlich

Zitronensaft

100g Katalania Marinade Olivio

ANR 8138

Holzspiesse 20cm

ANR 4107

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

Arbeitsanleitung

1. Die gelagerten Fleischstücke mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Das Wildschweinfleisch in 4 x 4 x 1,5cm grosse Stücke schneiden und mit Katalania Marinade Olivio marinieren.
3. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln.
4. Die Apfelschnitze und die marinierten Wildschweinfleischstücke abwechselnd auf den gewässerten Holzspieß aufstecken.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 – 15 Minuten ohne Wenden grillieren.

Offener Grill:

1. Bei mittlerer Glut von beiden Seiten vorsichtig grillieren.

Bemerkungen

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse und frisches Brot.



**SWISS
GRILL**



Stockbrot mit Geflügelfleisch

Ausgangsmaterial

Geflügel – Innenfilet halbiert

Zutaten für Stockbrot

1 kg	Backmischung Stockbrot	ANR G438
150g	Butter	
600g	Wasser/Milch	
10g	Speisesalz	

Gewürze und Zutaten pro kg

100g	Orangen Marinade Delicia	ANR 4797
	Holzspiesse 20 cm	ANR 4017

Arbeitsanleitung

1. Backmischung Stockbrot und Speisesalz in einer Knetmaschine vermischen, dann Butter unterheben, gut vermengen. Anschliessend Wasser/Milch zugeben und ca. 10 Minuten kneten.
2. Das Fleisch marinieren und mit Abstand auf gewässerte Holzspiesse 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 backen kann.

Zubereitung

Geschlossener Grill:

1. Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 15 – 20 Minuten beidseitig grillieren.

Offener Grill:

1. Indirekt (neben der Glut) von beiden Seiten durchbacken lassen.



**SWISS
GRILL**



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
Ø 220 mm, ANR N004
Zubehör: Deckel, ANR N005



Teller viereckig
270 x 270 mm, ANR N217
Zubehör: Deckel, ANR N218

Tablett Atlas 1/2
270 x 185 x 10 mm, ANR N220
Zubehör: Haube, ANR N221



Tablett Atlas 1/1
380 x 274 x 10 mm, ANR N201
Zubehör: Haube, ANR N219



Palmbblatt – jedes Produkt ein Unikat

Sämtliche naturessse®-Palmbblattartikel wie Teller, Bowlen, Schälchen etc. werden aus der Blattscheide der Nusspalme «Adaka» gepresst. Das Besondere an den Palmbblattprodukten ist, dass jeder Artikel in seiner Oberflächenzeichnung ein *Unikat* ist. Die Produkte sind zudem geschmacksneutral, wasserresistent und hitzebeständig. Ideal also zur wirkungsvollen Präsentation von Grillgut.

naturessse® 

Teller rund

Ø 18 cm, ANR 5031 Ø 24 cm, ANR 5039
 Ø 20 cm, ANR 5033 Ø 26 cm, ANR 5041
 Ø 22 cm, ANR 5037 Ø 30 cm, ANR N141



Cuadra

12 x 17cm, ANR 3391
 16 x 25cm, ANR 3394
 18 x 18cm, ANR 3392



Teller quadratisch

17 x 17cm, ANR 5030
 24 x 24cm, ANR 5040

Teller rechteckig

16 x 24cm, ANR 5034



Schale lang

41,5x8,5x2,8cm, ANR N729



Besteck CPLA

Gabel weiss, 168mm, ANR N800 Kaffeelöffel 128mm, ANR N803
 Messer weiss, 168mm, ANR N801 Spork 124mm, ANR N804
 Löffel weiss, 168mm, ANR N802



Tray

17x14x2,5cm, ANR N744
 19x9x2cm, ANR N745



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



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
Dessertgabel 150 mm, ANR 10600

Grill-Spiessli Holz
30cm/6mm, ANR 4061
Grill-Spiessli Holz
20cm/3mm, 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 Wildmousse
Preiselbeer – Holunder**
6 Rosetten à 10g
ANR 10474.6R10G



NEW

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
info@pacovis.de
www.pacovis.de*

