



# SWISS GRILL

Grillfreuden für Feinschmecker  
Vol. 3

winter edition



# **Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde,**

*Haben Sie manchmal auch so richtig Lust auf ein Fondue im Sommer? Oder umgekehrt auf ein gluschtiges Barbecue mitten im Winter? Eben. Die Freude am Holzkohlenduft, am würzigen Aroma von feinen Marinaden und Grillkräutern lässt uns mit Sehnsucht von der warmen Jahreszeit träumen. Dabei wirkt gerade im verschneiten Umfeld ein Grillfeuer romantisch und verbindend. Eingepackt in warme Kleidung, lässt sich die heiße Wurst, das bunte Spiesschen oder das saftige Bratenstück gleich doppelt genießen. Dazu ein gutes Glas Wein und die Winter Outdoor-Party ist perfekt.*

*Aber auch in der gemütlichen Skihütte, am knisternden Kamin oder ganz einfach bei sich Zuhause lässt sich mit feinen Tischgrill-Spezialitäten das Barbecue-Feeling auch mitten in der Winterzeit zelebrieren.*

*Machen Sie Ihren Kunden eine Freude und motivieren Sie ihre Fleischliebhaber auch in der finsternen Jahreszeit zu einem heiteren Grillevent mit einem verlockenden Angebot von feinen Spezialitäten.*

*Unser Entwicklerteam hat im Rahmen von SWISS-GRILL ein fein abgestimmtes Sortiment von Winter-Grilladen erschaffen, das ausgezeichnet zur frostigen Zeit passt. Haben Sie schon einmal einen Lebkuchenbraten oder ein Raclette Würstchen frisch vom Grill gekostet? Sie werden begeistert sein und Ihre Kunden auch.*

*Ihr Pacovis Team*



# Inhalt

Zutaten

4



Ahorn Poulet

6



Thurgauer Öpfelgriller

8



Mini Raclette Würstchen

10

Kreta Mini Spiess

12



Lammsattel mit Thymian-Citro Marinade

14

Fleischkäse Mini Pizza

16



Lebkuchenbraten

18

Feigen-Aprikosen Fleischspiess

20



Wild Medaillons überbacken

22

Steakbutter Bratwurst

24



Rodizio Grillwürstchen

26

Trio Minutensteaks

28



Dip-Rezepte

30

Piedra, Grill- und Partyspiesse

32



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 in der Geschmackstiefe, unsere Marinaden werden mit viel Liebe zum Detail und grosser Erfahrung gefertigt.



*Red Curry Marinade Delicia*  
ANR 9508



*Basic-Marinade*  
ANR F578



*Delfter Maricrème*  
ANR G372



*Glühwein Marinade Delicia*  
ANR 5797



*Steakbutter Marinade Delicia*  
ANR 5621



*Tellicherry Marinade Olivio*  
ANR 8137



*Waldpilz Maricrème*  
ANR 8642



*Thymian-Citro Marinade Delicia*  
ANR 10217

**NEW**

*Bratwurst Rodizio*  
ANR 11006



*Paco Cervelas OG, OA*  
ANR F295



*Gyros Kreta Gewürzmix*  
ANR 7587

**NEW**

*Ahorn Gewürzmix*  
ANR 10831



*Paco Weingärtner OG*  
ANR 1826



*Paco Bratfleischkäse OG, OA*  
ANR F294



*Pacofos*  
ANR 2375



*Raclette Gewürz*  
ANR 9718

**NEW**

*Mélange du Trappeur*  
ANR 11049



*Schweinsbratwurstgewürz*  
ANR F134



*Apfelwürfel, getrocknet*  
ANR 2109

# Ahorn Poulet

## Ausgangsmaterial

Poulet Innenfilet

## Gewürze und Zutaten pro kg

20g	Basic-Marinade	ANR F578
30g	Ahorn Gewürzmix	ANR 10831
	Stick Tokyo, 120mm	ANR 2763
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	ANR N488

## Arbeitsanleitung

1. Die Poulet Innenfilet mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Poulet-Innenfilet mit der Basic-Marinade vormischen und anschliessend mit dem Ahorn Gewürzmix marinieren.
3. Die Poulet Innenfilet auf die Sticks aufstecken.

## Zubereitung:

### Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

### Offener Grill:

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir feines Grillgemüse.



**SWISS  
GRILL**



# Thurgauer Öpfelgriller

## Materialzusammenstellung

67.0kg	Schweinefleisch, S II	
28.0kg	Schweinebauchabschnitte, S IV	
5.0kg	Apfel Würfel getrocknet	ANR 2109
100.0kg	Gesamtmasse	

optional:

1.0kg Brandy, 40 Vol%

## Gewürze und Zutaten g pro kg

18.0g	Speisesalz jodiert	
5.0g	Schweinsbratwurstgewürz	ANR F134
2.5g	Pacofos	ANR 2375
20.0g	Apfelsaft	

## Arbeitsanleitung

1. Den Apfelsaft über die getrockneten Apfelwürfel giessen und quellen lassen.
2. Gut gekühltes Fleisch mit den aufgeweichten Apfelwürfel mischen und auf 4mm wölfen.
3. Das gewolfte Material mit Salz, Pacofos und Gewürz gut vermengen bis eine «bindige Masse» entsteht.
4. Das Brät in die vorbereiteten Därme, Saitlinge 22/24, füllen.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

**Offener Grill:**

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Rösti.



**SWISS  
GRILL**



# Mini Raclette Würstchen

## Materialzusammenstellung

30.0kg	Rindswurstfleisch, R II
15.0kg	Schweinefleisch, S II
30.0kg	Wurstspeck, S VI
25.0kg	Eis / Wasser
100.0kg	Gesamtmasse

10.0kg Kräftiger Raclettekäse

## Gewürze und Zutaten pro kg

17.0g	Nitritpökelsalz	
11.0g	Paco Cervelas OG, OA	ANR F295
3.0g	Raclette Gewürz	ANR 9718

## Arbeitsanleitung

1. Das Wurstfleisch mit Nitritpökelsalz, Paco Cervelas OG, OA und Raclette Gewürz einige Runden trocken kuttern.
2. Die Hälfte Eis zugeben.
3. Bei ca. 2 °C das restliche Eis und Wurstspeck zugeben und bis 10 °C kuttern.
4. Gewürfelten Raclettekäse (ca. 5x5mm) untermischen.
5. Das Brät in Saitling Därme 20/22 füllen.
6. Produkt räuchern und kochen.

## Zubereitung:

### Offener Grill:

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

### Raclette Ofen:

Auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes.





# Kreta Mini Spiess

## Ausgangsmaterial

1.0kg Rinderhackfleisch, R I  
oder gemischtes halb Rind / halb Schwein

## Gewürze und Zutaten pro kg

25 – 30g Gyros Kreta Gewürzmix

ANR 7587

24 Stk Stick Tokyo, 120mm

ANR 2763

## Arbeitsanleitung

1. Das Hackfleisch auf 3mm wofen und mit Gyros Kreta Gewürzmix sehr gut vermischen.
2. Mit der Hackfleisch-Spiessmaschine das Hackfleisch auf die Spiesse bringen.

## Zubereitung:

### Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

### Offener Grill:

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir feine Grilltomaten und Folienkartoffeln.



**SWISS  
GRILL**



# Lammsattel mit Thymian-Citro Marinade

## Ausgangsmaterial

Lammsattel «Lammbutterfly»

1 cm dicke Scheiben

## Gewürze und Zutaten pro kg

100 g Thymian-Citro Marinade Delicia

ANR 10217

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

## Arbeitsanleitung

1. Lammsattel mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Mit Thymian-Citro Marinade Delicia marinieren.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

**Offener Grill:**

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelgratin.



**SWISS  
GRILL**



# Fleischkäse Mini Pizza

## Materialzusammenstellung

40.0kg	Schweinefleisch, S II
5.0kg	Rinderfleisch, R II
18.0kg	Schulterfleisch, S IX
15.0kg	Halsspeck, S VI
22.0kg	Eis
100.0kg	Gesamtmasse

## Gewürze und Zutaten pro kg

20.0g	Nitritpökelsalz	
11.0g	Paco Bratfleischkäse OG, OA	ANR F294

## Zutaten für Fleischkäse Pizza

Tomatensauce, Scheiben Rohschinken oder Schinkenanschnitte, Käsewürfel, Gemüse	
Alu-Chäsüechli-Form	ANR 3469

## Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit Nitritpökelsalz und Paco Bratfleischkäse OG, OA einige Runden trocken kuttern.
2. Hälfte Eis zugeben und bei ca. 2 °C das restliche Eis und Speck zugeben.
3. Kuttern bis ca. 12 °C Brättemperatur.
4. Das fertige Brät in die vorbereiteten Formen (ca. 20 g) verteilen.
5. Die Oberfläche mit Tomatensauce bestreichen und nach Belieben belegen.

## Zubereitung:

### Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 Minuten überbacken.

### Raclette Ofen:

Auf der Schale für ca. 5 – 8 Minuten überbacken.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir feinen Saisonsalat.



**SWISS  
GRILL**



# Lebkuchenbraten

## Ausgangsmaterial

Kalbschulterbraten, Bug oder Schulterfilet

## Gewürze und Zutaten

1.0 kg Lebkuchen ohne Zucker- und Schokoüberzug

0.75 kg Glühwein

0.1 kg Apfelwürfel, getrocknet

ANR 2109

0.5 kg Feigenwürfel getrocknet

0.1 kg Glühwein Marinade Delicia

ANR 5797

Sterildarm, Kaliber: 40

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

## Arbeitsanleitung

1. Glühwein erhitzen auf ca. 80° C.
2. Den Lebkuchen auf ca. 1x1 cm würfeln und mit dem erhitzten Glühwein übergiessen.
3. Das Apfelgranulat und die kleingeschnittenen Feigen unter die Masse heben, in die vorbereiteten Därme füllen und anschliessend auf 72°C Kerntemperatur erhitzen.
4. Rasch abkühlen und im Kühlhaus durchkühlen lassen.
5. Die Bratenstücke mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
6. Bratenstücke längs aufschneiden, Füllung einrollen und binden.
7. Mit der Glühwein Marinade Delicia marinieren.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 50 – 60 Minuten backen.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir feines Grillgemüse.



**SWISS  
GRILL**



# Feigen-Aprikosen Fleischspieß

## Ausgangsmaterial

Schweinebauch, ohne Schwarte, ohne Knochen

Dörrfrüchte (Feigen und Aprikosen)

## Gewürze und Zutaten pro kg

100g Red Curry Marinade Delicia

Holzspiesse, 20cm

ANR 9508

ANR 4017

## Arbeitsanleitung

1. Den Schweinebauch in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und in 3cm Würfel portionieren.
2. Mit der Red Curry Marinade Delicia die Fleischwürfel marinieren.
3. Schweinebauchwürfel abwechselnd mit den Dörrfrüchten auf den Spieß stecken.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

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

**Offener Grill:**

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 8 – 10 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatoes.



**SWISS  
GRILL**



# Wild Medaillons überbacken

## Ausgangsmaterial HIRSCHENTRECÔTE

10 Stk Hirschentrecôte, à 40 g

## Gewürze und Zutaten g pro kg

70g Delfter Maricrème

ANR G372

10g Lauch, geschnitten

300g Geriebener Käse

10 Scheiben Tomaten

10 Stk Pfifferlinge

## Ausgangsmaterial WILDSCHWEINENTRECÔTE

10 Stk Wildschweinentrecôte, à 40 g

## Gewürze und Zutaten g pro kg

70g Waldpilz Maricrème

ANR 8642

50g Röstzwiebeln

ANR 1160

300g Geriebener Käse

## Hilfsstoffe

20 Stk Alu-Form RA 176 R

ANR 3482

oder 10 Stk Alu-Form 150 160

ANR 3410

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

ANR N488

## Arbeitsanleitung

1. Fleisch mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Portionieren, marinieren und in die Aluform einlegen.
3. Mit den entsprechenden Beilagen belegen und mit Pfifferlingen dekorieren.

## Zubereitung:

### Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 10 Minuten überbacken.

### Raclette Ofen:

Auf dem Pfännchen im Ofen für ca. 8 – 10 Minuten überbacken.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln.



**SWISS  
GRILL**



# Steakbutter Bratwurst

## Materialzusammenstellung

45.0kg	Schweinefleisch, S II
35.0kg	Schweinebauchabschnitte, S V
20.0kg	Eis
<u>100.0kg</u>	Gesamtmasse

## Gewürze und Zutaten pro kg

10.0g	Kochsalz	
2.5g	Pacofos	ANR 2375
80.0g	Steakbutter Marinade Delicia	ANR 5621

## Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleisch gut gekühlt auf 3mm wolfen und in den Kutter geben.
2. Mit Kochsalz und Pacofos einige Runden trocken kuttern.
3. Die Hälfte Eis und die Steakbutter Marinade Delicia zugeben.
4. Bei ca. 2 °C das restliche Eis zugeben und bis 12 °C Brättemperatur kuttern.
5. Brät in Därme füllen und bei 74 °C brühen, bis 72 °C Kerntemperatur erreicht ist.
6. Produkt gut duschen.

## Zubereitung:

### Geschlossener Grill:

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

### Offener Grill:

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Grillmais.



**SWISS  
GRILL**



# Rodizio Grillwürstchen

## Materialzusammenstellung

55.0kg	Schweinefleisch, S II, 4mm
40.0kg	Schweinebauchabschnitte, S IV
5.0kg	Eiswasser
<u>100.0kg</u>	Gesamtmasse

optional:

1l Brandy, 40 Vol%

## Gewürze und Zutaten pro kg

20.0g	Nitritpökelsalz	
23.0g	Bratwurst Rodizio	ANR 11006
1 Beutel	Starterkultur SCM 21	ANR 2226

## Arbeitsanleitung

1. Gut gekühltes 4mm gewolfte Schweinefleisch SII im Mischgang mit Bratwurst Rodizio und den in Wasser gelösten Starterkulturen mischen.
2. Die leicht angefrorene, 4mm gewolfte Schweinebauchabschnitte gut einmischen.
3. In den letzten Runden Nitritpökelsalz und bei Bedarf den Brandy zugeben und auf leichte Bindung bringen.
4. Füllen in Saitling (Kaliber 20/22).
5. Umröten für 12 Stunden bei 22 °C, bei 22 °C kurz trocknen und wenig räuchern.
6. Bei 15 °C, 80% rel. Feuchte auf eine Abtrocknung von 10 – 15% reifen lassen.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 5 Minuten mit Wenden grillieren.

**Offener Grill:**

Bei mittlerer Glut von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelsalat.



**SWISS  
GRILL**



# Trio Minutensteaks

## Ausgangsmaterial HIRSCHENTRECÔTE

Hirschentrecôte à 50g portioniert

**Gewürze und Zutaten g pro kg**

40 – 50g Tellicherry Marinade Olivio

ANR 8137

## Ausgangsmaterial RINDSFILET

Rindsfilet à 50g portioniert

**Gewürze und Zutaten g pro kg**

15 – 20g Paco Weingärtner OG

20g Basic-Marinade

ANR 1826

ANR F578

## Ausgangsmaterial SCHWEINSNIERSTÜCK

Schweinsnierstück / -rücken à 50g portioniert

**Gewürze und Zutaten g pro kg**

15 – 20g Mélange du Trappeur

20g Basic-Marinade

ANR 11049

ANR F578

## Hilfsstoffe

CARNASEC, Fleischtrocknungspapier

Schale rechteckig, 3-teilig, schwarz

Deckel klar

ANR N488

ANR N546

ANR N549

## Arbeitsanleitung

1. Fleischstücke mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen.
2. Portionieren und mit den entsprechenden Gewürzen marinieren.
3. In die bereitgestellte Schale einlegen.

## Zubereitung:

**Geschlossener Grill:**

Bei mittlerer Hitze (150 – 180 °C) für ca. 4 – 5 Minuten grillieren.

**Raclette Ofen:**

Auf dem Pfännchen im Ofen für ca. 4 – 5 Minuten backen.

## Bemerkungen:

Als Beilage empfehlen wir feines Grillgemüse.



**SWISS  
GRILL**



# Dip-Rezepte - attraktiv präsentiert



## Tomaten Basilikum Dip

### Ausgangsmaterial

600 g Crème fraîche  
400 g Tomaten  
nach Bedarf frische Basilikumblätter

### Gewürze und Zutaten pro kg

20 g Tomate-Basilikum Maricrème ANR 5616

### Arbeitsanleitung

1. Die Tomaten waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
2. Tomate-Basilikum MARICRÈME und Crème fraîche gleichmässig verrühren.
3. Tomatenwürfel zugeben und mit frischem Basilikum dekorieren.



## Apfel Meerrettich Dip

### Ausgangsmaterial

100 g Zwiebelwürfel fein gehackt  
200 g Apfel fein gehackt ohne Schale  
10 g Zitronensaft  
30 g Tafelessig  
100 g Meerrettichpaste  
10 g Streuwürze naturelle  
10 g Rapsöl

ANR 9372

### Arbeitsanleitung

1. Die Zwiebelwürfel mit wenig Hitze im Rapsöl anschwitzen.

## Tellicherry Traube Dip

### Ausgangsmaterial

450 g Naturjoghurt  
300 g Frischkäse  
150 g Trauben, kernlos

### Gewürze und Zutaten pro kg

100 g Tellicherry Marinade Olivio ANR 8137

### Arbeitsanleitung

1. Joghurt mit Frischkäse glatt rühren.
2. Die Marinade gleichmässig untermischen.
3. Die fein gehackten Trauben zugeben und alles gut vermischen.





## Kräuterbutter Paprika Dip

### Ausgangsmaterial

450 g Naturjoghurt  
300 g Frischkäse  
120 g Paprika rot, fein gehackt

### Gewürze und Zutaten pro kg

130 g Kräuterbutter Marinade Delicia

ANR 9114

### Arbeitsanleitung

1. Joghurt mit Frischkäse glatt rühren.
2. Die Marinade gleichmässig untermischen.
3. Die fein gehackte Paprika zugeben und alles gleichmässig mischen.

## Curry Dip

### Ausgangsmaterial

880 g Magerquark  
120 g Apfel fein gerieben

### Gewürze und Zutaten pro kg

80 – 100 g Currymarinade Delicia

ANR G380

### Arbeitsanleitung

1. Marinade gleichmässig mit dem Magerquark vermischen.
2. Die fein geriebenen Äpfel sofort in die Masse mischen.



## Cocktail Dip

### Ausgangsmaterial

250 g Magerquark  
250 g Crème fraîche  
500 g Ketchup  
10 g Cognac

### Gewürze und Zutaten pro kg

7 – 10 g Streuwürze naturelle

ANR 9372

### Arbeitsanleitung

Alle Zutaten gut vermischen.

## Bärlauch Apfel Dip

### Ausgangsmaterial

450 g Naturjoghurt  
300 g Frischkäse  
120 g Apfel, süss, fein gerieben

### Gewürze und Zutaten pro kg

130 g Bärlauch Marinade Delicia

ANR 9190

### Arbeitsanleitung

1. Joghurt mit Frischkäse glatt rühren.
2. Die Marinade gleichmässig untermischen.
3. Die fein geriebenen Äpfel sofort in die Masse einrühren.



**Deckelbehälter, Typ «Weckglas» aus Polystyrol**  
83 mm, Ø 48 mm, 80 ml ANR N774



# Präsentationsplatten

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.

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



## **Tablett GN 1/2**

325 x 265 x 10 mm, ANR 10664

Zubehör: Haube, 55 mm Höhe, ANR 10929

**PIEDRA.**  
Tauschend echt.



## **Tablett GN 1/1**

530 x 325 x 10 mm, ANR 10663

Zubehör: Haube, 55 mm Höhe,  
ANR 10928



## **Gourmet Express 6-teilig**

250 x 120 x 31 mm, 6 x 95 ml, ANR N548

Zubehör: Deckel, ANR N549



## **Gourmet Express 3-teilig**

250 x 120 x 31 mm, 3 x 200 ml, ANR N546

Zubehör: Deckel, ANR N549

# Grill- und Partyspieße

## Bambus Stick nature

Saigon, 40 mm	Art. 2677
Saigon, 60 mm	Art. 10122
Saigon, 105 mm	Art. 2760
Saigon, 120 mm	Art. 2761
Tokyo, 90 mm	Art. 2762
Tokyo, 120 mm	Art. 2763
Tokyo, 140 mm	Art. N181
Tokyo, 180 mm	Art. N334

## Saigon

## Tokyo

## Mumbai

## Saigon Twisted

## Bambus Stick schwarz/nature

Mumbai, 80 mm	Art. 10052
Mumbai, 120 mm	Art. 10053
Saigon Twisted, 80 mm	Art. 10054
Saigon Twisted, 120 mm	Art. 10055

## Bambus-Spiessli 3 mm

200 mm, Ø 3 mm, ANR 4001
250 mm, Ø 3 mm, ANR 4002

## Bambus-Spiessli flach

200 x 6 x 3 mm, ANR 4255

## Holz-Spiessli 3 mm

125 mm, Ø 3 mm, ANR 4030
165 mm, Ø 3 mm, ANR 4253
200 mm, Ø 3 mm, ANR 4017
250 mm, Ø 3 mm, ANR 4018

## Holz-Spiessli 6 mm

300 mm, Ø 6 mm, ANR 4061
400 mm, Ø 6 mm, ANR 4000

# Party-Service – Naturesse Zuckerrohr

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)

**naturesse®** 



## **Teller rund**

Teller rund Ø 18 mm, ANR 5015  
Teller rund Ø 26 mm, ANR 5017  
Teller rund Ø 26 mm, 2-teilig, ANR 10761



## **Teller «Karo»**

160 x 160 mm, ANR N127  
200 x 200 mm, ANR N128  
260 x 260 mm, ANR N129



## **Teller «Wave»**

80 x 80 mm, ANR N132  
150 x 150 mm, ANR N133  
205 x 205 mm, ANR N134



## **Wurstplättli mit Dipfach**

230 x 151 mm, ANR 10047

# Mathis Kräuterschaum

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.

Nur in Ihrem  
Schweizer  
Metzger-Center  
erhältlich!



**Mathis Diaboloschaum**  
Dose à 50g  
ANR 2532.1D50G



**Mathis Knoblauchschaum**  
Dose à 50g  
ANR 2531.1D50G



**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



**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

**pacovis**  
food solutions

