



Die Pacovis-Convenience-Kompetenz wird weiter ausgebaut

RECHNEN SIE MIT KÖPFEN, DIE MITDENKEN

Damit Sie sich auf Ihre Stärken konzentrieren können, bauen wir unsere Convenience-Kompetenz laufend weiter aus: Neu hinzugekommen sind dieses Jahr Premium-Saucen für Gastronomie und Catering.

Ein unternehmerisches Erfolgsrezept lautet, dass man nur diejenigen Dinge tun soll, in denen man wirklich gut ist. Wenn also die Herstellung grösserer Mengen von Dressings, Dip-Saucen, Aufstrichen und anderen Convenience-Produkten nicht zu Ihren Kernkompetenzen gehört, sprechen Sie mit uns. Wir bieten Ihnen drei Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Möglichkeit 1: Sie beziehen unsere Standardprodukte

Unsere Standard-Dressings, -Saucen, -Aufstriche und -Füllungen werden so hergestellt, wie auch Sie sie produzieren würden: mit viel Herzblut sowie mit hochwertigen Rohstoffen, wie sie eben nur ein Handwerksbetrieb einsetzen kann. Sie schmecken Ihren Kunden deshalb einfach besser als ein x-beliebiges Industrieprodukt. Wir bauen unser Angebot an Standardprodukten laufend aus – und hören dabei gern auf Ihre Wünsche.

Möglichkeit 2: Wir produzieren nach Ihrem Rezept

Wir bauen Ihre bestehenden Rezepturen nach und tüfteln so

lange daran herum, bis das Produkt Ihren Anspruch, «wie hausgemacht» erfüllt. Selbst wenn Sie nur 100 kg davon benötigen.

Möglichkeit 3: Wir entwickeln für Sie von Grund auf neu

Sie haben eine Produktidee, einen Anforderungskatalog? Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir etwas Neues für Sie und Ihre Kunden, ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen.

Wir kümmern uns um alles.

Auch um die Details

Alle drei Möglichkeiten haben etwas gemeinsam: Wir hören Ihnen zu. Unsere Köpfe sind jedoch nicht nur zum freundlichen Nicken da. Sondern vor allem zum Mitdenken: Wird das Endprodukt genau Ihre Bedürfnisse abdecken? Gibt es Alternativen? Können wir Ihnen eine noch bessere Lösung anbieten? Wurde an alle Eventualitäten gedacht, wie etwa Allergene oder vegane Alternativen? Soll das Produkt ohne oder mit reduzierten Zusatzstoffen auskommen können, kein Palmfett enthalten, in Bio-, Knospen- oder Suisse-Garantie-Qualität hergestellt werden? In jedem Fall profitieren Sie von unserem umfassenden Know-how rund um Rohstoffe und Lebensmittelsicherheit. Und davon, dass Sie sich auf Ihre Stärken konzentrieren können.



Unsere Kompetenzen im Convenience-Bereich

Seit 1935 entwickeln und produzieren wir Convenience-Produkte. In den letzten drei Jahren haben wir den Bereich der Convenience-Lösungen intensiv ausgebaut. Der heutige Stand unserer Kompetenzen:

- **NEU:** Premium-Saucen für Gastronomie und Catering
- Dressings
- Dipsaucen
- Aufstriche
- Füllungen



UNSERE ARTIKEL IM STANDARDSORTIMENT

Standard-Dressings

- Art.-Nr. 19830.0,06 Dressing French
- Art.-Nr. 19831.0,06 Dressing Italien
- Art.-Nr. 19832.0,06 Dressing Maison

Standard-Dipsaucen

- Art.-Nr. 17919.10 Mayonnaise
- Art.-Nr. 19072.10 Ketchup

Standard-Aufstriche

- Art.-Nr. 18317.2,5 Sandwichcrème Senf
- Art.-Nr. 17090.2,5 Sandwichcrème Italia

Standard-Füllungen

- Art.-Nr. 20037.1 Thonmasse
- Art.-Nr. 20168.2 Hummus mit Randen

Standard-BBQ-Saucen

- Art.-Nr. 20510.1K15 Honey Mustard Sauce
- Art.-Nr. 20511.1K15 Smokey Barbecue Sauce
- Art.-Nr. 20512.1K15 Classic Steak Sauce
- Art.-Nr. 20513.1K15 Curry Ketchup Sauce
- Art.-Nr. 20514.1K15 Tasty Tomato Sauce

Standard-Saucen Premium

- Art.-Nr. 20707.6 Tomatensauce Premium
- Art.-Nr. 20708.6 Rahmsauce Premium
- Art.-Nr. 20709.6 Currysauce Premium
- Art.-Nr. 20710.6 Bratensauce Premium
- Art.-Nr. 20711.6 Béchamelsauce Premium