

Trockene Basenmischungen

Eigens von Pacovis hergestellt

PACOVIS-AMREIN.COM



Pacovis kann auch «süss»

Seit 1935 stehen wir für Qualität, Innovation und Know-how in der Lebensmittelbranche und Gastronomie. Neu gehören dazu auch unsere eigens hergestellten Mischungen für Speiseeis. Für Sie entwickeln und produzieren wir Ihre individuelle Eigenmischung sowie ein abwechslungsreiches Standardsortiment, das Ihre Produktion von leckerem Gelati deutlich vereinfacht.

Eigenmischung oder Standardsortiment? Sie haben die Wahl!

In unserem Werk können wir neu untenstehende Mischungen für Sie herstellen. Sie können aus unserem Standardsortiment wählen oder wir entwickeln Ihr individuelles Produkt nach Ihren Wünschen.

- ✓ Milcheisbasen
- ✓ Fruchteisbasen
- ✓ Soft-Eis-Basen
- ✓ Frozen-Joghurt-Basen
- ✓ Bio-Mischungen*

*zertifiziert nach:



Unser Standardsortiment
finden Sie hier im
aktuellen Eis-Katalog:



- ✓ Standardsortiment mit Eigenentwicklungen in gewohnter Pacovis-Qualität
- ✓ Eigenmischungen individualisiert nach Kundenwunsch

Individuelle Base
nach Kundenwunsch:
ab 200 kg
Standardsortiment:
ab 1 kg-Beutel



Profitieren Sie von unseren Vorteilen

- ✓ Ihr Mehrwert: Beratung durch Fachspezialisten bei Ihnen vor Ort
- ✓ Pacovis orientiert sich konsequent an den Bedürfnissen der Kunden und des Marktes
- ✓ Wir sind Bio-zertifiziert und verwenden nach Verfügbarkeit regionale Rohstoffe
- ✓ Kürzere Lieferzeiten und konstant hohe Qualität dank Pacovis-Produktion
- ✓ Füllmengen nach Kundenwunsch
- ✓ Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200 kg
- ✓ Zeitersparnis: effizientere Speiseeisherstellung – abwiegen von Einzelkomponenten entfällt
- ✓ Flexible Rezepturanpassungen
- ✓ Weniger Anbruch von Rohstoffen
- ✓ Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe kann verringert werden: verbesserte Hygiene
- ✓ Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten: keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe
- ✓ Zutatenlisten und Nährwertberechnungen



Umfangreiche Auswahl an Eis-Rohstoffen und -Zubehör

Nebst der Eigenproduktion bieten wir ein Rundumangebot an Produkten, die bei der Eisherstellung nicht fehlen dürfen.

- ✓ Pasten
- ✓ Variegato
- ✓ Fruchtpureés
- ✓ Dekormaterialien
- ✓ Eiswaffeln / Eistüten
- ✓ Rundwaffeln
- ✓ naturrese-Verpackungen wie zum Beispiel Becher und Besteck sowie auch Servietten aus nachwachsenden Rohstoffen



Das Hygieneangebot der Pacovis

Hygiene ist das A und O in der Lebensmittelbranche und Gastronomie.

Zu unserem Servicepaket gehören:

- ✓ Komplettes Sortiment an Hygiene-, Reinigungs- und Arbeitsschutzprodukte
- ✓ Individuelle Beratung bei Ihnen vor Ort
- ✓ Bemusterungen und Tests
- ✓ Montage
- ✓ Fixfertige auf Sie abgestimmte Hygienepläne und Schutzkonzepte
- ✓ Schulungen

Unser Vollsortiment für das Speiseeis-Gewerbe

Bei uns finden Sie fertige Zutaten sowie auch Einzelkomponenten für die Speiseeisproduktion, bedruckbare Verpackungen, Hygiene- und Reinigungsprodukte und vieles mehr. Also alles, was Sie für Produktion und Verkauf von Ihrem leckeren Speiseeis benötigen. Weiter sind wir auch Ihr Spezialist für Warm- und Kaltherstellung von Cremes, Überzugsmassen, Mousses, Flan, Pudding und vielem mehr. Fordern Sie uns heraus und lassen Sie sich von unseren Technologen individuell beraten.



Pacovis Amrein AG
Hühnerhubelstrasse 95
CH-3123 Belp
t +41 31 818 51 11
f +41 31 818 51 12
info@pacovis-amrein.com
pacovis-amrein.com

Pacovis Amrein Deutschland GmbH
Konrad-Zuse-Weg 1
D-72555 Metzingen
t +49 7123 38 00 4 73
f +49 7123 38 00 4 29
info@pacovis-amrein.de
pacovis-amrein.de

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 2266 65317 38
mko@pacovis.at
pacovis-amrein.com