

Mélanges de bases sèches

Fabriqués maison par Pacovis

PACOVIS-AMREIN.COM



Pacovis rime aussi avec friandises

Depuis 1935, nous sommes synonymes de qualité, d'innovation et de savoir-faire dans le secteur alimentaire et la restauration. Une renommée que viennent désormais renforcer nos mélanges pour crèmes glacées fabriqués par nos propres soins. Nous élaborons et produisons pour vous votre propre mélange individuel ainsi qu'un assortiment standard pluriel, dans l'objectif de simplifier sensiblement votre production de délicieuses glaces.

Mélange propre ou assortiment standard? Vous avez le choix!

Dans notre site de production, nous sommes dorénavant à même de fabriquer les mélanges ci-dessous à votre intention. Vous pouvez choisir parmi notre assortiment standard – ou nous développons pour vous un produit spécifique selon vos souhaits.

- ✓ Bases pour glace au lait
- ✓ Bases pour glace aux fruits
- ✓ Bases pour softice
- ✓ Bases pour yogourt glacé
- ✓ Mélange bio*

*Certifiés selon:



Vous trouverez notre assortiment standard ici, dans notre catalogue actuel consacré aux glaces:



- ✓ Assortiment standard de conception propre dans la qualité Pacovis habituelle
- ✓ Mélanges propres individualisés selon les souhaits du client

Base individuelle selon les souhaits du client:
à partir de 200 kg
Assortiment standard:
à partir d'un sachet de 1 kg



Profitez de nos avantages

- ✓ Votre valeur ajoutée: conseil par des spécialistes sur place, chez vous
- ✓ Pacovis s'oriente avec cohérence sur les besoins des clients et du marché
- ✓ Nous bénéficions d'une certification bio et utilisons des matières premières régionales en fonction de la disponibilité
- ✓ Délais de livraison plus courts et qualité élevée constante grâce à la production Pacovis
- ✓ Unités de remplissage définies par le client
- ✓ Base individuelle selon vos souhaits à partir de 200 kg
- ✓ Gain de temps: production plus efficace de crèmes glacées – plus besoin de peser les composants individuels
- ✓ Adaptation flexible des recettes
- ✓ Moins de matières premières entamées
- ✓ La contamination exogène par des matières premières entamées peut être réduite: hygiène optimisée
- ✓ Davantage d'espace de stockage, réduction des frais de stockage: pas de stockage de différentes matières premières
- ✓ Listes d'ingrédients et valeurs nutritives



Vaste choix de matières premières et d'accessoires pour les glaces

Outre notre propre production, nous proposons une offre exhaustive de produits incontournables dans la fabrication de crèmes glacées.

- ✓ Pâtes
- ✓ Variégato
- ✓ Purées de fruits
- ✓ Matériaux de décoration
- ✓ Gaufrettes/cornets à glace
- ✓ Gaufres rondes
- ✓ Emballages nature comme les gobelets ou les couverts ainsi que les serviettes à base de matières premières



L'offre d'hygiène signée Pacovis

L'hygiène est primordiale dans le secteur alimentaire et la restauration.

Notre pack de services englobe:

- ✓ Une gamme complète de produits d'hygiène, de nettoyage et de sécurité au travail
- ✓ Conseil personnalisé sur place, chez vous
- ✓ Échantillonnages et tests
- ✓ Montage
- ✓ Plans d'hygiène et concepts de protection prêts à l'emploi et adaptés à vos besoins
- ✓ Formations

Notre assortiment complet pour le secteur glacier

Vous trouverez chez nous des ingrédients prêts à l'emploi ainsi que des composants individuels pour la production de crèmes glacées, des emballages imprimables, des produits d'hygiène et de nettoyage et bien plus encore. Bref, tout ce dont vous avez besoin pour la fabrication et la vente de vos délicieuses crèmes glacées. Nous sommes également spécialisés dans la fabrication, à chaud et à froid, de crèmes, d'enrobages, de mousses, de flans, de puddings et de bien plus encore. Mettez-nous au défi et laissez-vous conseiller individuellement par nos technologues.



Pacovis Amrein SA

Hühnerhubelstrasse 95

CH-3123 Belp

t +41 31 818 51 11

f +41 31 818 51 12

info@pacovis-amrein.com

pacovis-amrein.com

0012.16 / 2303