



## Aromatische Saucenbasis für Pfannengerichte mit asiatischem Flair

Die Pacovis Marisaucen vereinigen die Vorteile einer Marinade mit einer Sauce. Ein echtes «All-in-one»-Produkt – **eignet sich speziell für Geschnetzeltes und die einfache Anwendung spart wertvolle Zeit.**

**Besonders frisch und ein authentischer Geschmack:** Neu erhältlich sind Tikka Masala, Butter Chicken und Satay. Dies sind beliebte Geschmacksrichtungen, mit denen Pfannengerichte **mit asiatischem Flair** zubereitet werden können.

- einfache und schnelle Anwendung
- Geschmacksrichtungen von klassisch bis trendig
- authentische Saucen für köstliche Pfannengerichte
- lediglich die Zugabe von Rahm oder Kokosmilch für eine leckere Sauce
- Basis für Fleisch, Fisch und/oder Gemüse
- **gekühlt lagern** (Zusatzinformation auf der Verpackung)

### SORTIMENT MARISAUCEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Allergene und E-Nummern
<i>Saucenbasis</i>					
<b>Marisaucen Butter Chicken</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span>	1 Kt	6 B x 250 g*	22724.1K250	VOLLMILCHJOGHURT; Tomatenmark; Pflanzenöl (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Tafellessig; BUTTER 1.5 %; Saccharose; Gewürzextrakte; Säuerungsmittel: E 270; Konservierungsstoff: E 202; Aroma.	Milch, E 270, E 202
<b>Beschreibung:</b> Würzig-sämige Marisaucen aus Tomaten, Butter und Joghurt mit einer typischen Würzung nach Kreuzkümmel, Knoblauch und etwas Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel.					
<b>Dosierung:</b> 250 g / 850 g Fleisch, ablöschen mit 150 g Rahm oder Kokosmilch					
<i>Saucenbasis</i>					
<b>Marisaucen Satay</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span>	1 Kt	6 B x 250 g*	22899.1K250	VOLLMILCHJOGHURT; ERDNUSSPASTE 33 %; Speisesalz jodiert; ERDNUSSÖL 6,5 %; SOJASAUCE; Gewürze; färbender Apfelextrakt; Säuerungsmittel: E 270; Saccharose; Tafellessig; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	Milch, Erdnüsse, Soja, E 270, E 202
<b>Beschreibung:</b> Typische Satay Marisaucen mit Erdnüssen, Sojasauce und Joghurt mit einer pikanten Würzung. Harmoniert am besten mit Geflügel oder Fisch.					
<b>Dosierung:</b> 250 g / 850 g Fleisch, ablöschen mit 150 g Rahm oder Kokosmilch					
<i>Saucenbasis</i>					
<b>Marisaucen Tikka Masala</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span>	1 Kt	6 B x 250 g*	22649.1K250	Tomatenmark; VOLLMILCHJOGHURT; Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Curry Paste; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Säuerungsmittel: E 270; Saccharose; Maisstärke; Tafellessig; Konservierungsstoff: E 202.	Milch, E 270, E 202
<b>Beschreibung:</b> Pikante Marisaucen aus Tomaten, Joghurt und einer feinen Currypaste mit einer pikanten Würzung in Richtung Curry Rot. Harmoniert am besten mit Geflügel, Schweinefleisch oder Rind.					
<b>Dosierung:</b> 250 g / 850 g Fleisch, ablöschen mit 150 g Rahm oder Kokosmilch					

\*6 Becher à 250 g

# Im Handumdrehen zum authentischen Pfannengericht – so einfach geht es!

**Geschnetzeltes**



**Marisauce**



Vermengen Sie die Marisauce mit dem Fleisch und kombinieren Sie nach Wunsch mit weiteren Zutaten wie Gemüse (frisch oder tiefgekühlt),...



... braten Sie das Gericht bei mittlerer Hitze an...

... und löschen Sie es mit Rahm oder Kokosmilch ab...



... und fertig ist das Pfannengericht!

