



BASISWÜRZE
ideal für Geflügel,
Rind, Schwein und Lamm
und Kreationen mit
**GRENZENLOSEN
MÖGLICHKEITEN**

Wirtschaftlich: vom Fleischabschnitt zum Trend-Snack Beef Jerky

Mit der Basiswürzung «Paco Jerky» verwandeln Sie Ihre Fleischabschnitte und Teilstücke, die anderweitig keine Verwendung finden, spielend leicht in den Trend-Snack Beef Jerky.

Und so einfach ist die Herstellung

Einfach mit etwas Wasser anrühren unter Ihr Fleisch mischen und einmassieren, trocknen und fertig ist die beliebte proteinreiche Stärkung für Zwischendurch!

So profitieren Sie von «Paco Jerky»

- Basiswürze ohne Glutamat und Allergene
- Ideal geeignet zur Produktion kleiner Chargen, da sehr einfach in der Herstellung
- Trocknung im Steamer möglich → keine Räucherung notwendig
- Anwendbar für Geflügel-, Rind-, Schweine- und Lammfleisch
- Entwickelt nach dem Pacovis-Gütesiegel «Balance»: funktionelle Zusatzstoffe werden nur dann eingesetzt, sofern technologisch notwendig

Auf Kundenwunsch auch massgeschneidert

Wir produzieren und füllen auch Ihre eigenen Hausrezepturen ab. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

BASISWÜRZE FÜR DEN TREND-SNACK BEEF JERKY

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
 <p><i>Gluten- und allergenfrei</i> Paco Jerky Beschreibung: Basiswürze für den Trockenfleisch-Snack Beef Jerky. Dosierung: 17 g/kg Gesamtmasse</p>	 17 g/kg Gesamtmasse	Beutel	23179.1	Rohrohrzucker; Gewürze; Gewürzextrakte; Würze; Maltodextrin geräuchert; Antioxidationsmittel: E301; Säuerungsmittel: E 330.



Gut ausgewogen – mit unserer besten Empfehlung

Mit dem Gütesiegel «Balance» werden Produkte ausgezeichnet für deren Herstellung funktionelle Zusatzstoffe nur dann eingesetzt werden, wenn sie technisch notwendig sind – und dann auch nur bei minimaler Dosierung.



Hier Video ansehen