

Grâce au condiment de base «Paco Jerky», transformez en un tournemain les chutes de parage et les morceaux de viande que vous ne pouvez pas utiliser autrement en un snack tendance: le beef jerky.

## La fabrication est un jeu d'enfant

Mélangez simplement avec un peu d'eau, malaxez la viande à l'aide de la préparation et laissez sécher – il n'en faut pas plus pour obtenir ce snack riche en protéines très apprécié!

## Comment profiter de «Paco Jerky»

- Condiment de base sans glutamate ni allergènes
- Convient idéalement à la production de petites charges, de par la simplicité de l'opération
- Séchage au steamer possible → pas de fumage nécessaire
- Utilisable pour la viande de volaille, de bœuf, de porc et d'agneau
- Développé selon le label de qualité Pacovis «Balance»: des additifs fonctionnels ne sont ajoutés que s'ils sont technologiquement nécessaires

## Également sur mesure à la demande du client

Nous pouvons également produire et conditionner vos recettes maison. Contactez-nous, nous serons ravis de vous conseiller.

	CONDIMENT DE BASE POUR LE SNACK TENDANCE BEEF JERKY					
	Désignation		Contenu	Emballage	N° d'art.	Ingrédients
	Sans gluten et allergènes Paco Jerky Description: Condiment de base pour le snack tendance Beef Jerky.	& RLANCE	17 g/kg masse totale	sac	23179.1	Sucre de canne brut; épices; extraits d'épices; condiment; maltodextrine fumée; antioxydant: E301; acidifiant: E 330.
	Dosage: 17 g/kg masse totale					



## L'équilibre parfait - avec nos meilleures recommandations

Le sigle de qualité «Balance» désigne les produits où des additifs fonctionnels sont utilisés uniquement s'ils sont techniquement nécessaires et, le cas échéant, dans un dosage minimal.

