

Saucen und Bouillons schnell und einfach hergestellt

SAUCEN UND BOUILLON



Ideale Grundsaucen und Bouillons für zahlreiche Anwendungen.

Vorteile unserer Saucenpulver

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Kochstabil
- ✓ Ohne Gluten
- ✓ Sous-vide tauglich
- ✓ Kaltquellend

Vorteile unserer Konserven Saucen

- ✓ Ideal für pasteurisierte/sterilisierte Produkte
- ✓ Ohne Farbstoffe

Unsere Saucenpulver haben eine sehr übersichtliche Deklaration und sind auf dem neuesten Stand der Technologie.

Ihr Spezialist für Bouillon-Pulver

Pacovis ist Ihr Spezialist für Bouillon-Pulver für den industriellen, handwerklichen und gastronomischen Bereich. Das Angebot umfasst auch Produkte ohne allergene Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Bei unserem Sortiment achten wir neben dem runden Geschmack und den hochwertigen Zutaten insbesondere auf einen einfachen Gebrauch.

Bestellen Sie:

Pacovis AG CH-5608 Stetten t +41 56 485 93 93 verkauf@pacovis.ch portal.pacovis.ch
Pacovis Deutschland GmbH D-70178 Stuttgart t +49 7123 38004 21 mail@pacovis.de pacovis.de
Pacovis food solutions Österreich GmbH A-2000 Stockerau t +43 1 270 16 20-31 info@pacovis-food.at pacovis.at

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Grundsaucen					
<i>Saucencompound</i>					
Grundsauce braun	1 kg	Beutel	26517.1	Wachsmaisstärke mod.; Gewürze; Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.	E 1442
Beschreibung: Sauce mit intensivem Fleischgeschmack, dunkel in der Farbe, verfeinert mit Zwiebeln und Lauch. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.					
Dosierung: 110 g/l Wasser kalt					
<i>Saucencompound</i>					
Grundsauce dunkel	1 kg	Beutel	26518.1	Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.	E 1442, E 150c
Beschreibung: Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern.					
Dosierung: 100 g/l Wasser kalt					
<i>Saucencompound</i>					
Grundsauce hell	1 kg	Beutel	26516.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHPULVER 25 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.	Milch E 1442
Beschreibung: Sauce mit intensivem Geschmack, hell in der Farbe, mit Rahmnote. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.					
Dosierung: 110 g/l Wasser kalt					
<i>Saucencompound</i>					
Grundsauce tomate	1 kg	Beutel	26519.1	Tomate 54 %; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.	E 1442
Beschreibung: Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesesaucen.					
Dosierung: 130 g/l Wasser kalt					
<i>Saucencompound</i>					
Grundsauce Curry	1 kg	Beutel	27033.1	Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jod.; Curry 12 %; Hefeextrakt; Saccharose; Würze.	E 1442
Beschreibung: Sauce mit intensivem Curry Geschmack. Ideal als klassische Sauce zu Geschnetzeltem oder Riz Casimir. Perfekt als Basissauce für eigene Ableitungen.					
Dosierung: 80 g/kg Wasser kalt					
Grundsauce Konserve					
<i>Saucencompound für Konserven</i>					
Sauce braun Konserve	1 kg	Beutel	24492.1	Maisstärke mod.; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jodiert; Gewürze; Karamellzucker; Hefeextrakt; Saccharose; Würze; Steinpilzpulver (<i>Boletus Edulis</i>); nat. Aroma.	E 1442
Beschreibung: Braune Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.					
Dosierung: 170 g für 830 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch					
<i>Saucencompound für Konserven</i>					
Sauce hell Konserve	1 kg	Beutel	24493.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHPULVER 19 %; Tapiokastärke mod.; Speisesalz jod.; Gewürze; Hefeextrakt; Würze; Steinpilzpulver; Saccharose; nat. Aroma; Zitronenöl.	Milch E 1442
Beschreibung: Helle Grundsauce speziell für den Einsatz in hochwertigen Fleischkonserven.					
Dosierung: 160 g / 840 g Wasser kalt 40 % Sauce und 60 % Fleisch					
Bouillon					
<i>Fleischbouillon</i>					
Bouillon mit Fleischaroma	1 kg	Beutel	16210.1	Speisesalz jodiert; natürliches Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze; Würze; Karamellzucker.	
Beschreibung: Rindsbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack, verfeinert mit Pastinake und Zwiebeln.					
Dosierung: 20 g/l Wasser					
<i>Hühnerbouillon</i>					
Bouillon mit Huhnaroma	1 kg	Beutel	G349.1	Speisesalz jodiert; Aroma nat.; Maltodextrin; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürze.	
Beschreibung: Geflügelbouillon mit kräftigem Geflügelgeschmack, verfeinert mit Knoblauch und Zwiebeln.					
Dosierung: 22 g/l Wasser					
<i>Gemüsebouillon</i>					
Buljo-Fix	1 kg	Beutel	12583.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Kartoffelstärke; Gemüse (enth. SELLERIE) 7.5 %; Rapsöl; Hefeextrakt; Gewürze (enth. SELLERIE).	Sellerie E 621, E 635
Beschreibung: Gemüsebouillon mit Meersalz und ausgewogenem Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Sellerie.					
Dosierung: 20 g/l Wasser					
<i>Gemüsebouillon</i>					
Gemüsebouillon oG (ohne Sellerie)	1 kg	Beutel	11519.1	Speisesalz; Würze; Saccharose; Maltodextrin; Gemüse 5 % (Zwiebeln, Karotten); Kartoffelstärke; Gewürze.	
Beschreibung: Gemüsebouillon ohne Glutamat, ohne Sellerie, mit ausgewogenem Geschmack nach Liebstöckelwurzeln, Zwiebeln und Karotten.					
Dosierung: 20 g/l Wasser					
<i>Gemüsebouillon</i>					
Gemüsebouillon oG	1 kg	Beutel	12188.1	Speisesalz; Hefeextrakt; Reismehl; Gemüse 8 % (Zwiebeln, SELLERIE, Karotten, Lauch, Petersilie); Rapsöl; Gewürz.	Sellerie
Beschreibung: Gemüsebouillon ohne Glutamat und ausgewogenem Geschmack nach Zwiebeln, Sellerie und Lauch.					
Dosierung: 20 g/l Wasser					

Bestellen Sie:

Pacovis AG CH-5608 Stetten t +41 56 485 93 93 verkauf@pacovis.ch portal.pacovis.ch
Pacovis Deutschland GmbH D-70178 Stuttgart t +49 7123 38004 21 mail@pacovis.de pacovis.de
Pacovis food solutions Österreich GmbH A-2000 Stockerau t +43 1 270 16 20-31 info@pacovis-food.at pacovis.at

Happy to Serve.