

Sauces et bouillons préparés rapidement et simplement

SAUCES ET BOUILLONS

Fonds de sauces et bouillons idéaux pour des applications plurielles.

Avantages de nos sauces en poudre

- ✓ Sans exhausteurs de goût
- ✓ Résistantes à la cuisson
- ✓ Sans gluten
- ✓ Compatibles sous-vide
- ✓ Liant gonflant à froid

Avantages de nos sauces en conserve

- ✓ Idéales pour les produits pasteurisés/stérilisés
- ✓ Sans colorants

Nos sauces en poudre affichent une déclaration particulièrement transparente et sont à la pointe de la technologie.

Votre spécialiste des bouillons en poudre

Pacovis est votre spécialiste des bouillons en poudre destinés aux affectations industrielle, artisanale ou gastronomique. L'offre englobe également des produits sans ingrédients allergènes et sans additifs. Notre assortiment fait la part belle à la saveur harmonieuse ainsi qu'aux ingrédients de qualité, mais également à l'utilisation aisée.

Commandez:

Pacovis SA 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

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
Base pour sauces					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis brune	1 kg	Sachet	26517.1	Amidon de maïs mod.; épices; saccharose; sucre de caramel; sel comestible iodé; extrait de levure; condiment; arôme naturel.	E 1442
Description: Sauce au goût prononcé de viande, robe sombre, rehaussée d'oignon et de poireau. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles.					
Dosage: 110 g/l eau froide					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis foncé	1 kg	Sachet	26518.1	Amidon de maïs mod.; colorant: E 150c; épices; sel comestible iodé; arôme nat.; saccharose; huile de colza; extrait de levure; condiment; poudre de cacao.	E 1442, E 150c
Description: Sauce en poudre pour la préparation de sauces foncées comme les sauces au poivre sauvage, au goût de poireau, d'oignon et d'herbes aromatiques.					
Dosage: 100 g/l eau froide					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis claire	1 kg	Sachet	26516.1	Amidon de maïs modifié; CRÈME EN POUVRE 25%; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; bolets; arômes nat.; saccharose; condiment.	lait E 1442
Description: Sauce au goût intense, robe claire, aux notes de crème. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles.					
Dosage: 110 g/l eau froide					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis tomates	1 kg	Sachet	26519.1	Tomates 54%; amidon de maïs mod.; sel comestible iodé; saccharose; condiment; épices.	E 1442
Description: Sauce légèrement liée, sans glutamate, aux tomates, à l'ail et à l'oignon. Base idéale pour les préparations maison de sauce bolognaise.					
Dosage: 130 g/l eau froide					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis curry	1 kg	Sachet	27033.1	Amidon de maïs cireux mod.; sel comestible iodé; curry 12%; extrait de levure; saccharose; condiment.	E 1442
Description: Sauce au goût intense de curry. Idéale comme sauce classique avec de l'émincé ou du riz casimir. Parfaite comme sauce de base pour vos propres dérivations.					
Dosage: 80 g/kg eau froid					
Base pour sauces conserve					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis brune conserve	1 kg	Sachet	24492.1	Amidon de maïs mod.; amidon de tapioca mod.; sel comestible iodé; épices; sucre caramélisé; extrait de levure; saccharose; condiment; poudre de cèpes (Boletus Edulis); arôme naturel.	E 1442
Description: Sauce de base brune spécialement utilisée dans les conserves de viande de haute qualité.					
Dosage: 170 g pour 830 g d'eau froide 40% Sauce et 60% de viande					
<i>Sauce en poudre</i>					
Sauce basis claire conserve	1 kg	Sachet	24493.1	Amidon de maïs cireux mod.; CRÈME EN POUVRE 19%; amidon de tapioca mod.; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; condiment; poudre de cèpes; saccharose; arôme naturel; huile de citron.	lait E 1442
Description: Sauce de base claire spécialement conçue pour être utilisée dans les conserves de viande de qualité supérieure.					
Dosage: 160 g / 840 g d'eau froide 40% de sauce et 60% de viande					
Bouillons					
<i>Bouillon de viande</i>					
Bouillon à l'arôme de viande	1 kg	Sachet	16210.1	Sel comestible iodé; arôme nat.; saccharose; extrait de levure; épices; condiment; sucre caramel.	
Description: Bouillon de bœuf au goût prononcé de viande, rehaussé de panais et d'oignon.					
Dosage: 20 g/l eau					
<i>Bouillon de poule</i>					
Bouillon à l'arôme de poule	1 kg	Sachet	6349.1	Sel comestible iodé; arôme nat.; maltodextrine; extrait de levure; dextrose; épices.	
Description: Bouillon de volaille au goût prononcé de volaille, rehaussé d'ail et d'oignon.					
Dosage: 22 g/l d'eau					
<i>Bouillon de légumes</i>					
Bouillon de légumes	1 kg	Sachet	12583.1	Sel marin; exhausteur de goût: E 621, E 635; amidon de pomme de terre; légumes (cont. CÉLÉRI) 7.5%; huile de colza; extrait de levure; épices (cont. CÉLÉRI).	céleri E 621, E 635
Description: Bouillon de légumes au sel marin, au goût équilibré de poireau, d'oignon et de céleri.					
Dosage: 20 g/l d'eau					
<i>Bouillon de légumes</i>					
Bouillon de légumes (sans céleri)	1 kg	Sachet	11519.1	Sel comestible; condiment; saccharose; maltodextrine; légumes (oignon, carotte); amidon de pomme de terre; épices.	
Description: Bouillon de légumes sans glutamate ni céleri, au goût équilibré de racine de livèche, d'oignon et de carotte.					
Dosage: 20 g/l d'eau					
<i>Bouillon de légumes</i>					
Bouillon de légumes sG	1 kg	Sachet	12188.1	Sel comestible; extrait de levure; farine de riz; légumes 8% (oignons, CÉLÉRI, carottes, poireau, persil); huile de colza; épices.	céleri
Description: Bouillon de légumes sans glutamate au goût équilibré d'oignon, de céleri et de poireau.					
Dosage: 20 g/l d'eau					

Commandez:

Pacovis SA 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

09/2022

Happy to Serve.