



**Bestellen Sie:**  
 +41 56 485 93 93  
 verkauf@pacovis.ch  
 portal.pacovis.ch

# Vegan & lecker: Trendige Alternativen zu Fleisch

Vegane Alternativen zu Wurstwaren, Burger und Co. liegen absolut im Trend. Besonders gefragt sind Produkte, die dem Original möglichst nahe kommen. Textur (der Biss), Geschmack und Herzhaftigkeit sind äusserst wichtige Aspekte bei der Herstellung von Fleischalternativen. Wir bieten die perfekten Produkte für eine einfache und schnelle Herstellung.

- ohne Allergene
- vielfältige Geschmacksrichtungen und -kombinationen
- individuelle Anpassungen
- perfekt in Geschmack, Textur und Biss

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Zutaten	Deklarationspflichtige E-Nummern
<b>VEGANE ALTERNATIVE ZU WURSTWAREN (HEISS / KALT)</b>					
23935.1	<i>Komplettmischung</i> <b>Brühwurst Kombi Vegan</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung zur Herstellung von veganen Produkten wie Lyoner, Bockwurst oder anderen Wurstwaren. <b>Dosierung:</b> 69 g/kg Masse	1 kg	Beutel	Nat. Aromen; Verdickungsmittel: Verarbeitete Euchema Algen, Konjak Gum; Zitrusfasern; Randenpulver; Farbstoff: Eisenoxid.	E 172 E 407a E 425
<b>VEGANE ALTERNATIVE ZU NUGGETS ODER SCHNITZEL</b>					
24518.1	<i>Komplettmischung</i> <b>Nugget Kombi Vegan</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung zur Herstellung von veganen Nuggets oder Schnitzel. <b>Dosierung:</b> 80 g/kg Masse	1 kg	Beutel	Erbsenprotein; nat. Aroma; Würze; Kartoffelstärke; Gewürze; Dextrose; Speisesalz; Gewürzextrakte.	
<b>VEGANE ALTERNATIVE ZU BURGER</b>					
24668.1	<i>Komplettmischung</i> <b>Hack Kombi Vegan</b> <b>Beschreibung:</b> Komplettmischung zur Herstellung von veganen Burger, Hackbällchen oder anderen Hackartikel. <b>Dosierung:</b> Burger: 1 kg auf 2.3 L Wasser. Döner: 1 kg auf 2.4 L Wasser	1 kg	Beutel	Erbsentexturat; Verdickungsmittel: Methylcellulose; Leinmehl; Aromen; Gewürze (Randen, Zwiebeln); Geliermittel: Verarbeitete Euchema Algen; Rapsöl; Würze; Erbsenprotein; Karamellzucker; Maltodextrin geräuchert.	E 407a E 461
<b>ZUSATZARTIKEL</b>					
21675.1	<i>Stabilisierung</i> <b>Methylcellulose</b> <b>Beschreibung:</b> Verdickungsmittel zur Stabilisierung von veganen Produkten. <b>Dosierung:</b> siehe Anwendungsrezeptur	1 kg	Beutel	Verdickungsmittel: E 461.	E 461