



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

# Végétaliennes et exquises: alternatives tendance à la viande

Les alternatives végétaliennes à la charcuterie, aux burgers et Cie ont résolument la cote. Les produits les plus prisés sont ceux qui ressemblent le plus possible à l'original. La texture (le mordant), le goût et l'ampleur sont des aspects particulièrement importants lors de l'élaboration d'alternatives à la viande. Nous proposons les produits idéaux pour une production simple et rapide.

- Sans allergènes
- Saveurs et combinaisons plurielles
- Adaptations individuelles
- Goût, texture et mordant parfaits

No d'art	Désignation	Contenu	Conditionnement	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<b>ALTERNATIVE VEGAN AUX SAUCISSES</b>					
23935.1	Mélange complet <b>Charcuterie échaudée vegan</b> Description: Mélange complet pour la production de produits vegan comme le charcuterie, saucisse de vienne ou d'autres produits. Dosage: 69 g/kg Masse	1 kg	Sachet	Nat. arôme; épaississant: algues eucheama traités, gomme de konjac; fibres d'agrumes; poudre de betterave; colorant: oxyde de fer.	E 172 E 407a E 425
<b>ALTERNATIVE VEGAN AUX NUGGETS ET SCHNITZEL</b>					
24518.1	Mélange complet <b>Nugget combi vegan</b> Description: Mélange complet pour la production de nuggets ou schnitzel vegan. Dosage: 80 g/kg Masse	1 kg	Sachet	Protéine de pois; Arôme nat.; condiment; amidon de pomme de terre; épices; dextrose; sel comestible; extraits d'épices.	
<b>ALTERNATIVE VEGAN AUX BURGER</b>					
24668.1	Mélange complet <b>Hachée combi vegan</b> Description: Mélange complet pour la production de burger ou boulettes vegan. Dosage: Burger: 1 kg par 2.3 L d'eau. Döner: 1 kg par 2.4 L d'eau	1 kg	Sachet	Texturate de pois; épaississant: méthylcellulose; farine de lin; arôme; épices (betterave, oignons); gélifiant: E 407a; huile de colza; condiment; protéine de pois; sucre de caramel; maltodextrine fumée.	E 407a E 461
<b>ARTICLE SPÉCIAL</b>					
21675.1	Stabilisant <b>Méthylcellulose</b> Description: Épaississant pour stabiliser les produits végétaliens. Dosage: voir la recette d'application	1 kg	Sachet	Épaississant: E 461.	E 461