

pacovis

food solutions



Ideale Komplettlösung

Unsere Marinaden im 200-g-Becher

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarations- pflichtige Allergene und E-Nummern	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Bärlauch Marinade Sensia® Beschrieb: Deftige Marinade mit Bärlauchote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15566.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Bärlauch 12 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Borneo Marinade Sensia® Beschrieb: Exotische Marinade mit würziger Note nach Pfeffer, Curry, Sesam und Zitrone. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Geflügel und Fisch. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	16169.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer 8.9 %, SENF); Speisesalz; SESAMSAMEN; Zitronenschale; Gewür- zextrakte; Raucharoma.	Senf Sesam	
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Estragon Marinade Sensia® Beschrieb: Aromatische Marinade nach Estragon und Muskatnuss. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15736.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Estragon 1.8 %; Gewürzex- trakte.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Gyros Marinade Sensia® Beschrieb: Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnitztem Geflügel. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	17095.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Hot Marinade Sensia® Beschrieb: Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15568.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. 4.6 % Chili); Würze; Saccharose; Gewürzextrakte.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Knoblauch Marinade Sensia® Beschrieb: Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15569.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Knoblauch 9 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakt.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Kräuter Marinade Sensia® Beschrieb: Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15570.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter 4.8 %; Saccharose; Würze; Hefeextrakt; Dextrose; Gewür- zextrakte.		
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i> Orangen Marinade Sensia® Beschrieb: Fruchthafte Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mit Geflügel, Ente und Fisch. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	1 KT	6 B × 200 g *	15735.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollge- härtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutoran- gensaftkonzentrat 7 %, Holundersaft- konzentrat, Zitronensafkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze; Orangenöl 1.1 %; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.		

SENSIA®						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i>							
Pfeffer Marinade Sensia®	1 KT	6 B × 200 g *	15510.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Pfeffer 6.1 %; Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.			
Beschrieb: Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.							
Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch							
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i>							
Steakbutter Marinade Sensia®	1 KT	6 B × 200 g *	15575.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürzextrakt.			
Beschrieb: Deftige, leicht rauchige Marinade mit Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.							
Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch							
<i>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</i>							
Zitronenpfeffer Marinade Sensia®	1 KT	6 B × 200 g *	15574.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 4 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakt; Zitronenöl 0.3 %; Aroma.			
Beschrieb: Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel und Fisch.							
Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch							

BIO-MARINADEN DELICIA						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<i>Würzmarinade auf Ölbasis</i>							
Bio Kräuter Marinade Delicia	1 KT	6 B × 200 g *	F331.1K200	*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer [ID], Zwiebel [EG], Knoblauch [EG], Ingwer [LK], Muskat [LK], Lauch [EG], Paprika [HU]); *Maltodextrin [AT]; *Kräuter 3.6 % (Thymian [TR], Liebstöck [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]). * = Knospe / ** = EU-Bio			
Beschrieb: Marinade in Bio-Qualität mit würzig-herbem Geschmack nach Thymian, Basilikum und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.							
Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch							
							

MARICRÈME®						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<i>Würzmarinade gebunden</i>							
Curry-Kokos Maricrème®	1 KT	6 B × 200 g *	8628.1K200	Wasser; Sonnenblumenöl; Apfelmus (Äpfel, Saccharose); Speisesalz jodiert; Kokosmilch 8 %; Tafelessig; Saccharose; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz); Gewürze (enth. Curry 2.2 %); Verdickungsmittel: E 415; Aromen (enth. EI); Konservierungsstoff: E 202; Zitronensaftkonzentrat; Gewürzextrakt.		Eier Soja E 202 E 415	
Beschrieb: Exotische Marinade mit Curry und Kokosnuss. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit hellen Fleischsorten.							
Dosierung: 100 g/kg Fleisch							
<i>Würzmarinade gebunden</i>							
Waldpilz Maricrème®	1 KT	6 B × 200 g *	8642.1K200	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Tafelessig; Tomatenmark; Rotwein (12 % vol., enth. SULFIT); Saccharose; Pilze 3 %; Verdickungsmittel: E 415; Gewürze; Pilzaroma 0.5 %; Zitronensaftkonzentrat; Karamellzucker; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.		SO2/Schwefel E 202 E 415	
Beschrieb: Herzhafte, rustikale Marinade mit Pilzen, Tomate und Rotwein. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind und Geflügel.							
Dosierung: 100 g/kg Fleisch							

6 Becher à 200 g

MARISAUCE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i>						
MarisaUCE Förster	1 KT	6 B × 200 g *	17105.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt.	E 412 E 415	
Beschrieb: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.						
Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse						
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i>						
MarisaUCE Gyros	1 KT	6 B × 200 g *	17103.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Konservierungsstoff: E 262; Gewürzextrakte; Aroma.	E 262 E 412 E 415	
Beschrieb: Herzhafte Marinade mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.						
Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse						
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i>						
MarisaUCE Stroganoff	1 KT	6 B × 200 g *	15963.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Hefeextrakt; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Antioxidationsmittel: E 300; Würze; Aroma.	E 262 E 300 E 412 E 415	
Beschrieb: Herzhafte, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind.						
Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse						
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i>						
MarisaUCE Sweet Sour	1 KT	6 B × 200 g *	17106.1K200	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; SOJASAUCE (SOJA); Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Reisstärke; Gewürze; Säuerungsmittel: E 260, E 330; Würze; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Süsstoff: E 951.	Soja E 260 E 330 E 412 E 415 E 951	
Beschrieb: Fruchttige, süß-saure Marinade mit Sojasauce und Mango. Harmoniert am besten mit hellem Fleisch.						
Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse enthält eine Phenylalaninquelle						

6 Becher à 200 g