

Wilder Herbst – bunt und lecker

Begeistern Sie Ihre Kunden mit köstlichen
Herbst-Spezialitäten.

PACOVIS.COM

Genussvolle Herbstküche

Herbst ist Wildzeit – Reh, Wildschein oder Hirsch, Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli. Begeistern Sie Ihre Kunden diesen Herbst mit altbewährten Klassikern und einem neuen Gaumenschmaus wie beispielsweise der neuen Wild Marinade Preiselbeere oder unserem neuen Wildrub. Machen Sie Fleisch- und Bratenstücke vom Wild, Schwein und Rind zum Hochgenuss. Ihre Kundschaft wird von diesem Geschmackserlebnis schwärmen.



Beizen und Saucen

Würzmischungen und Zutaten zur Herstellung von kalten Beizen, für einen schmackhaften Wildpfeffer oder aromatischen, würzigen Sauerbraten. Dazu passend unsere Grundsaucen, die sich für pasteurisierte oder sterilisierte Produkte eignen.

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern	
<i>Präparat zur Herstellung von Sauerbraten</i> Sauerbratenmix Komplett Beschrieb: Trockenmischung für die Herstellung von Sauerbraten mit Trockenessig, Wacholder, Lorbeer und Zwiebeln. Dosierung: 50–70 g/l Wasser	1 kg	Beutel	F612.1	Trockenessigzubereitung (Säureregulator: E 262, E 332; Säuerungsmittel: E 330, E 575); Gewürze (enth. SENF); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze.	Senf E 262 E 330 E 332 E 575	
<i>Präparat zur Herstellung einer Beize</i> Wildmix Komplett Beschrieb: Trockenmischung für die Herstellung einer Beize mit Trockenessig, Wacholder, Kümmel und Pilzaroma. Dosierung: 15 g/kg Fleisch	1 kg	Beutel	10538.1	Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Hefeextrakt; Säureregulator: E 262; Säuerungsmittel: E 330; Stabilisator: E 500; Aroma; Gewürzextrakte.	E 262 E 300 E 500	
<i>Gewürzzubereitung zum Trockenmarinieren</i> Wild Rub NEW Beschrieb: Typische Wildwürzung zum trocken marinieren mit Rotwein, Lorbeer und Wacholder. Dosierung: 25 g/kg Fleisch	1 kg	Beutel	27304.1	Speisesalz; Gewürze; Ahornzucker; Rotweinaroma.		
<i>Saucencompound</i> Grundsaucе Braun Beschrieb: 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	1 kg	Beutel	26517.1	Wachsmaisstärke mod.; Gewürze; Saccharose; Karamellzucker; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Würze; nat. Aroma.	E 1442	
<i>Saucencompound</i> Grundsaucе dunkel Beschrieb: Saucenpulver zur Zubereitung von dunklen Saucen wie Wildpfeffersaucen, mit Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Kräutern. Dosierung: 100 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26518.1	Wachsmaisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Gewürze; Speisesalz jodiert; nat. Aroma; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Kakaopulver.	E 1442 E 150c	
<i>Saucencompound</i> Grundsaucе hell Beschrieb: Sauce mit intensivem Geschmack, hell in der Farbe, mit Rahmnote. Ideal als Basis zu Fleisch- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen. Dosierung: 110 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26516.1	Wachsmaisstärke mod.; RAHMPULVER 25%; Speisesalz jodiert; Gewürze; Hefeextrakt; Steinpilze; nat. Aromen; Saccharose; Würze.	Milch E 1442	
<i>Saucencompound</i> Grundsaucе Tomate Beschrieb: Leicht gebundene Sauce ohne Glutamat, mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln. Ideal als Basis für hausgemachte Bolognesesaucen. Dosierung: 130 g/l Wasser kalt	1 kg	Beutel	26519.1	Tomate 54%; Wachsmaisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürze.	E 1442	

Marinaden

Pikant oder fruchtig fein abgestimmte Sensia-Ölmarinaden für marinierte Wildangebote zum Kurzbraten. Oder probieren Sie unsere Marisaucen – die würzige Kombination aus Marinade und Saucenbasis für aromatisch-herbstlich, garfertige Topfgerichte wie Geschnetzeltes oder Ragout.

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern	
<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> Apple Marinade Sensia Beschrieb: Fruchtig-frische Marinade mit Schweizer Apfelsaft und Apfelwein. Harmoniert am besten mit Schweinefleisch, Fisch und Geflügel. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch; Fleisch vorgängig mit 10% Apfelsaft einmassieren.	2,5 kg	Kessel	21706.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Apfelwein 19.4% (Apfelsaft aus Konzentrat, enth. Antioxidationsmittel: KALIUMDISULFIT); Speisesalz jodiert; Apfelsaftkonzentrat 9.7%; Apfelessig 4.9%; Gewürze; Gewürzextrakte; Würze; natürliches Aroma.	S02/Schwefel	
<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> Birnen Marinade Sensia Beschrieb: Fruchtig-süsse Marinade mit Dörrbirnen und Weinbrand. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten wie Wild, Rind oder Lamm. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	16283.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Birnenzubereitung 24% (Dörrbirnen 54%, Saccharose, Dextrose, Maismehl, Gewürze, Verdickungsmittel: E 410, Konservierungsstoff: E 202, Säuerungsmittel: E 330, Wasser); Speisesalz jodiert; Gewürze; Weinbrand 1.6% (40% vol.); Karamellzucker; Gewürzextrakt; Aroma.	E 202 E 330 E 410	
<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> Wild Marinade Preiselbeer NEW Beschrieb: Wild Marinade mit Preiselbeeren. Harmoniert am besten mit Wildfleisch und dunklen Fleischsorten. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	27413.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Preiselbeerezubereitung 18% (Preiselbeeren 53%, Zucker, Glucosesirup); Gewürze; Apfelessig; Apfelsaftkonzentrat; nat. Aroma; Gewürzextrakte.		
<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> Marisaucen Föster Beschrieb: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	2,5 kg	Kessel	17105.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt.	E 412 E 415	
<i>Marinade gebunden</i> Maricrème® Waldpilz Beschrieb: Herzhafte, rustikale Marinade mit Pilzen, Tomate und Rotwein. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind oder Geflügel. Dosierung: 100 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	8642.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Tafellessig; Tomatenmark; Rotwein (12% vol, enth. SULFIT); Saccharose; Pilze 3%; Verdickungsmittel: E 415; Gewürze; Pilzaroma 0.5%; Zitronensaftkonzentrat; Karamellzucker; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	S02/Schwefel E 202 E 415	
<i>Marinade gebunden</i> Maricrème® Hubertus Beschrieb: Kräftig-herzhafte Marinade mit Pilzen, Zwiebeln und Kräutern. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Wild, Schwein, Rind oder Geflügel. Dosierung: 100 g/kg Fleisch	2 kg	Kessel	14082.2	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Pilze 8.4% (Butterpilz, Champignons, Steinpilz); Gewürze; Würze; Saccharose; Tafellessig; Aroma; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakt; Konservierungsstoff: E 202.	E 202 E 415	

Spätzli-Fix

Mit diesem fixfertigen Komplettmix machen Sie im Handumdrehen leckere Spätzli oder Knöpfle für Ihre Heisstheke oder ihr Cateringangebot.

So einfach geht's!

500 g Spätzli Fix mit 500 g Wasser im Kutter oder in der Knetmaschine homogen mischen – fertig ist Ihr griffbereiter Teig für den nächsten kundenintensiven Verkaufstag!

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Numern	
<i>Komplettmischung für Spätzli oder Knöpfle</i> Spätzli-Fix (Knöpfle) Beschrieb: Fertigmischung für die Herstellung von Spätzli oder Knöpfle. Dosierung: 1 kg/l Wasser	1 kg	Beutel	27353.1	Weizenmehl; Eigelbpulver; Speisesalz jodiert; Gewürze.	Gluten	

Nur in der Schweiz
erhältlich!



Die passende Verpackung

Unser Sortiment umfasst neben Gewürzen auch die passende Verpackung für Ihre Wild-Gerichte. Lassen Sie sich von Ihrem Berater über unsere Quick-Beutel, Boxen und Beizkessel informieren.



Entdecken Sie unsere Food-Kataloge!

Die Standardartikel in diesen Katalogen sind alle ab Lager und somit von heute auf morgen für Sie verfügbar. Alle Nachschlagwerke enthalten zudem die Deklaration der einzelnen Artikel.

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93
f +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch
pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
 Hasenbergsteige 14
 D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
 mail@pacovis.de
 pacovis.de

Pacovis food solutions
 Österreich GmbH & Co KG
 Zum Wiesfeld 11
 A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
 info@pacovis-food.at
 pacovis.at