



# Spezialitäten zur Wildsaison

	Bezeichnung	Inhalt	Art.-Nr.	Verpackung	Geschmacksnote	Allergene E-Nummern
<b>MARINADEN</b>						
18775	<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> <b>Aronia Marinade Sensia®</b> Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz; Blutorangenzubereitung (Wasser, Saccharose, Blutorangensaftkonzentrat 7%, Holundersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Aronia 10%; Saccharose; Randen; Gewürze; Orangenöl; Zitronenöl. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	2.5 kg	18775.2,5	Kessel	Fruchtig, herb	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16283	<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> <b>Birnen Marinade Sensia®</b> Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Birnenzubereitung 25% (Dörrobirnen 55%, 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. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	2.5 kg	16283.2,5	Kessel	Birne, Weinbrand	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
16737	<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> <b>Wild Marinade Sensia®</b> Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert (z.T. mit geh. Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze (enth. SENF); Rotweinaroma (enth. SULFIT); Rindfleischaroma; getr. Steinpilze; Würze; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürzextrakt. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch	2.5 kg 1 KT	16737.2,5 16737.1K200	Kessel 6 Becher à 200 g	Kräftiger Rotwein, Peperoni	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17105	<i>Saucenzubereitung (CH-Rapsöl)</i> <b>Saucenmarinade Förster S</b> Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt. <b>Dosierung:</b> 160 g/kg Fleisch oder Gemüse	2.5 kg 1 KT	17105.2,5 17105.1K200	Kessel 6 Becher à 200 g	Bratenprofil, Liebstöckel, Paprika	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
14082	<i>Würzmarinade gebunden</i> <b>Hubertus Maricrème®</b> Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Pilze 7,5% (Butterpilz, Champignons, Steinpilz); Gewürze; Saccharose; Würze; Tafelessig; Emulgator: E 472c; Tomaten; Aroma; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakt; Säuerungsmittel: E 330; Konservierungsstoff: E 202. <b>Dosierung:</b> 120 g/kg Fleisch	2 kg	14082.2	Kessel	Mischpilz	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
8642	<i>Würzmarinade gebunden</i> <b>Waldpilz Maricrème®</b> Wasser; Sonnenblumenöl; Tafelessig; Tomatenmark; Speisesalz jodiert; Rotwein 12% vol (enth. SULFIT); Speisepilze 3%; Emulgator: E 472c; Saccharose; Dextrose; Gewürze; Aromen; Verdickungsmittel: E 415; Karamellzucker; Konservierungsstoff: E 202; Antioxidationsmittel: E 330. <b>Dosierung:</b> 80 – 100 g/kg Fleisch	2.5 kg 1 KT	8642.2,5 8642.1K200	Kessel 6 Becher à 200 g	Steinpilze, Rotwein	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

	Bezeichnung	Inhalt	Art.-Nr.	Verpackung	Geschmacksnote	Allergene E-Nummern
<b>TROCKENMISCHUNGEN</b>						
1815	<i>Grobe Gemüsemischung</i> <b>Gemüse-Mix</b> Gemüse (Weisskohl, Zwiebeln, Karotten, Lauch). <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 kg	1815.1	Beutel	Weisskohl, Karotten, Zwiebeln	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
F011	<i>Saucencompound kaltquellend</i> <b>Paco Sauce braun</b> Modifizierte Maisstärke; RAHPULVER; Glucosesirup; Aroma; Speisesalz jodiert; Tomatenpulver; Lauchpulver; Zwiebelpulver; Gewürze; Karamellzucker; Verdickungsmittel: E 412. <b>Dosierung:</b> 120 g/l Wasser (kalt)	1 kg	F011.1	Beutel	Rind, Zwiebeln, Lauch	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
F612	<i>Präparat zur Herstellung von Sauerbraten</i> <b>Sauerbratenmix komplett</b> Trockenessigzubereitung (enth. Säureregulatoren: E 262, E 332; Säuerungsmittel: E 330, E 575); Gewürze (enth. SENF); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze. <b>Dosierung:</b> 50 – 70 g/l Wasser	1 kg	F612.1	Beutel	Essig, Nelke, Lorbeer	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
10538	<i>Präparat zur Herstellung einer Beize</i> <b>Wildmix komplett</b> Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Säuerungsmittel: E 330, E 575; Säureregulator: E 262, E 332; Hefeextrakt; Stabilisator: E 500; Antioxidationsmittel: E 301; Aroma; Gewürzextrakte. <b>Dosierung:</b> 15 g/kg Fleisch	1 kg	10538.1	Beutel	Essig, Wacholder	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
12057	<i>Saucencompound heiss- / kaltquellend</i> <b>Wildpfeffer Sauce</b> Modifizierte Maisstärke; Farbstoff: E 150c; Aroma; Gewürze; RAHPULVER; Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Tomatenpulver; Verdickungsmittel: E 412. <b>Dosierung:</b> 120 g/l Wasser	1 kg	12057.1	Beutel	Lauch, Zwiebeln, Kräuter	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

Jetzt anrufen oder mailen – wir freuen uns.  
Alle Artikel haben wir ab Lager verfügbar.  
Sie können noch heute bestellen.



Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19  
CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93  
F +41 56 485 93 60  
verkauf@pacovis.ch  
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
T +49 711 505 369 70  
F +49 711 505 369 71  
info@pacovis.de  
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH  
Czeija-Nissl-Gasse 11  
A-1210 Wien  
T +43 1 270 16 20-31  
F +43 1 270 16 20-51  
info@pacovis-food.at  
www.pacovis-food.at

