

convenience

KATALOG

pacovis

DREI



INHALTSVERZEICHNIS

1	Marinaden	7
	Ölmarinaden	8
	Sensia®	8
	Sensia® mit Olivenöl	13
	Bio Marinaden Delicia	14
	Gebundene Marinaden	16
	Maricrème®	16
	Saucenmarinaden	19
	Marisauce	19
	Bratfix	20
	Halbfabrikate	21
2	Trockenmischungen	23
	Gewürz- und Kräutermischungen	24
	Gewürzzubereitungen	27
	Streuwürzen und Würzen	32
	Küchenfertige Produkte	33
	Bouillon	36
	Saucenbasis und Saucen	37
	Süsse Anwendungen	39
3	Paniermehle und -systeme	41
	Paniermehle	42
	Decor-Paniermehle	44
	Panierfix	46
	Nasspanaden	47
	Spezialitäten	49
	Glutenfreie Paniermehle	52
	Glutenfreie Decor-Paniermehle	53
	Glutenfreie Nasspanaden	53
4	Weitere Convenience-Kompetenzen	55
	Dressings und Dip-Saucen	56
	Aufstriche und Füllungen	57
	Kräuterbutter und -saucen	58
	Frischkäsetabs	59
	Technische Informationen	61
	Glossar	65

ÜBERSICHTLICHE INFORMATIONEN

Wir möchten, dass Sie sich schnell und einfach über Zusatzstoffe und Allergene informieren können, die in unseren Produkten enthalten sind. Auch Hinweise auf Bio- oder SUISSE-GARANTIE-Produkte sollen schnell erfassbar sein. Deshalb deklarieren wir in unseren Katalogen alle relevanten Eigenschaften in übersichtlicher Form.



QUALITÄT AUCH AUSSEN RUM

Ob Sie individuell oder industriell fertigen, ob Ihr Betrieb klein oder gross ist: Wir möchten, dass Sie unsere Produkte in der für Sie passenden Verpackung erhalten. Unsere Food-Solutions-Produkte sind in unterschiedlichen Standardverpackungsarten und -grössen abgepackt. Denn wir finden, Qualität soll nicht nur im Produkt stecken, sondern auch drum herum. Unsere Standardverpackungen und -grössen:



Einzelportionen-Beutel



Portionenbecher



Beutel



Beutel



Sack



Blister



Flasche



Kessel



Kessel



Kanister

ÜBERPRÜFTE QUALITÄT. SICHERE PRODUKTE.

Gesunde und sichere Lebensmittel sowie Lebensmittelverpackungen, die bedenkenlos eingesetzt werden können, verstehen wir als unseren Auftrag. Wir setzen alles daran, Ihnen die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von markt- und konsumentengerechten Endprodukten zu erleichtern. Mit offener Kommunikation und

einer Beratung, die stets die massgeschneiderte Lösung in den Vordergrund stellt, steigern wir den Kundennutzen. Unsere Mitarbeitenden sind sich ihrer hohen Verantwortung bewusst und setzen sich mit grosser Begeisterung und persönlichem Engagement für Sie ein.

ZERTIFIZIERUNGEN



Bio (kontrolliert biologischer Anbau)

Hinweis auf Produkte, die gemäss den CH- und EU-Vorschriften für den biologischen Landbau produziert und verarbeitet worden sind.



Bio Knospe

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Knospe-Richtlinien produziert und verarbeitet worden sind. Hinweis «für den Einsatz in Knospe-Artikel»: Produkte, welche nicht den Knospe-Richtlinien für Würzmittel entsprechen, die jedoch für den Einsatz in Knospe-Fleischerzeugnissen zugelassen sind.



SUISSE GARANTIE

Hinweis auf Produkte, die gemäss SUISSE GARANTIE zertifiziert sind. Alle SUISSE-GARANTIE-Produkte werden unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet. Bei nicht-zusammengesetzten Produkten, wie beispielsweise Fleisch, stammen 100 % der Zutaten aus der Schweiz. In zusammengesetzten Produkten müssen mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs den Anforderungen entsprechen.



IP Suisse

Hinweis auf Produkte, die gemäss den Richtlinien von IP-SUISSE produziert worden sind. Alle IP-SUISSE-Produkte werden ausschliesslich unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet.



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Allergene

Hinweise auf die Verwendung von kennzeichnungspflichtigen Allergenen im Produkt. Diese werden in der Deklaration jeweils mit Grossbuchstaben hervorgehoben.

E-Nummer

Hinweise auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen im Produkt. Auflistung der in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe mit E-Nummern am Ende des Katalogs.





Sensia®	8
Sensia® mit Olivenöl	13
Bio Marinaden Delicia	14
Maricrème®	16
Marisauce	19
Bratfix	20
Halbfabrikate	21

MARINADEN

ÖLMARINADEN



Unsere würzigen Marinaden unterstützen das typische Aroma der jeweiligen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorte. Sie sind besonders einfach in der Handhabung und würzen das Gargut gleichmässig. Unsere Ölmarinaden haben wir in drei Produktgruppen aufgeteilt, die wir auf den folgenden Seiten im Detail vorstellen. Es sind dies: Sensia®, Sensia® mit Olivenöl und Delicia, unsere Bio-Marinade.

SENSIA®

Unsere Produktgruppe Sensia® sind Würzmarinaden, die ausschliesslich aus feinem Schweizer Rapsöl hergestellt sind. Das Rapsöl gilt wegen seiner idealen Fettsäureverteilung als eines der gesündesten Speiseöle. Mit Sensia® setzen Sie Marinaden ein, die sich durch nachhaltig produziertes Pflanzenöl und natürlichen Geschmack ohne Zusatzstoffe auszeichnen. Sensia® Marinaden sind in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich.











SENSIA®









Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Bärlauch Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Deftige Marinade mit Bärlauchote. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15566.1K200 15566.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Bärlauch 12 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Black Garlic Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatische Marinade abgerundet mit schwarzem Knoblauch und Pfeffer. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	17921.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Wasser; Gewürze; Knoblauch schwarz 5 %; Karamellzucker; Würze; Saccharose.	

6 Becher à 200 g









SENSIA®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Borneo Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Exotische Marinade mit würziger Note nach Pfeffer, Curry, Sesam und Zitrone. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	16169.1K200 16169.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze (enth. Pfeffer 8.9 %, SENF); Speisesalz; SESAMSAMEN; Zitronenschale; Gewürzextrakte; Raucharoma.	Senf Sesam	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Brandy Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Ausgewogene Marinade, abgerundet mit Weinbrand und Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	8650.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Weinbrand 3 % (40 % vol.); Karamellzucker; Aroma; Gewürzextrakt.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Curry Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Fruchtig-würzige Marinade mit Mango-, Koriander- und Currynote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17094.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 12 %; Mangozubereitung (Mango, Saccharose, Wasser, Aroma); Würze; Gewürzextrakt.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Curry Sesam Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Asiatische Marinade mit Koriander-, Curry- und Sesamnote. Harmoniert am besten mit Fisch und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15567.1K200 15567.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 11 %; SESAMSAMEN 5 %; Dextrose; Gewürzextrakte.	Sesam	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Estragon Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatische Marinade nach Estragon und Muskatnuss. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15736.1K200 15736.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Estragon 1.8 %; Gewürzextrakte.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Fresh Lemon Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Frisch-würzige Marinade mit Zitrone, Zitronengras und Ingwer. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	14890.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Meersalz; Dextrose; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat 2 %; Zitronenschale 1 %; Gewürzextrakte; Zitronenöl.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Geflügel Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Deftig-würzige Marinade mit Paprika, Rosmarin und Kräutern. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Geflügelfleisch</p>	2.5 KG	Kessel	G155.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Dextrose; Gewürzextrakte.		
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Grün Pfeffer Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Frisch-Herbe Marinade abgerundet mit einer leichten Schärfe vom grünen Pfeffer. Harmoniert am besten mit Geflügel, Lamm, Pferd und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	16170.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; grüner Pfeffer 3.6 %; Dextrose; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.		

6 Becher à 200 g






SENSIA®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Gyros Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Deftige Marinade mit Paprika und mediterranen Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und geschnetztem Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	17095.1K200 17095.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Hot Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Pikant-scharfe Marinade mit Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15568.1K200 15568.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. 4.6 % Chili); Würze; Saccharose; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Knoblauch Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Kräftige Marinade mit Knoblauch und Estragon. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15569.1K200 15569.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Knoblauch 9 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Kräuter Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatisch-herbe Marinade mit Oregano-, Majoran-, Thymian- und Rosmarinnote. Zu allen Fleischsorten empfohlen.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15570.1K200 15570.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter 4.8 %; Saccharose; Würze; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Kräuterbutter Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Deftige Marinade mit Petersilie-, Estragon und Butternote. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17096.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch; Kräuter 2 % (Petersilie, Estragon); Gewürze; Würze; Gewürzextrakte; Butteraroma 0.03 %.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Orangen Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Fruchthaltige Marinade mit Blutorange. Harmoniert am besten mit Geflügel, Ente und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15735.1K200 15735.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Blutorangenzubereitung 38 % (Wasser, Saccharose, Blutorangensaftkonzentrat 7 %, Holundersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Aroma); Speisesalz jodiert; Gewürze; Orangenöl 1.1 %; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Pfeffer Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatische Marinade abgerundet mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15510.1K200 15510.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Pfeffer 6.1 %; Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Provencale Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Würzig-herbe Marinade mit Knoblauch und Kräutern der Provence. Harmoniert am besten mit Schwein, Lamm, Fisch und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	17097.1K200 17097.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Knoblauch 14.5 %; Kräuter 3.5 %; Gewürze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.	

6 Becher à 200 g

SENSIA®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Red Curry Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Exotisch-fruchtige Marinade mit rotem Curry, Ingwer und Orange. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	13117.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Curry 8.8 %; Dextrose; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Rustico Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Rustikale Marinade abgerundet mit Koriander, Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel, Rind und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17098.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Satay Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Exotische Marinade mit Erd- und Kokosnussnote. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	5197.2,5	ERDNUSSPASTE 35 %; Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Kokosmilch (Kokosextrakt, Wasser); Gewürze; Zitronensaftkonzentrat; Würze.	Erdnuss 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Senf Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Würzig-aromatische Marinade mit Senf und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Lamm.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15573.1K200 15573.2,5	SENF 44 % (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Gewürze; Würze; Gewürzextrakt.	Senf 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Smoky Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Rauchige, leicht süssliche Marinade mit Honig und Tomate. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	16604.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz; Honig; Gewürze; Tomatenpulver; Maltodextrin geräuchert; Tafellessig; Karamellzucker.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Soja Honig Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Süssliche Marinade abgerundet mit Sojasauce und Honig. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17145.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Tafellessig; SOJASAUCE 13 % (Wasser, SOJA, Speisesalz); Gewürze; Speisesalz jodiert; Honig 4 %; Saccharose; Würze.	Soja 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Spare Ribs Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Süsslich-rauchige Marinade mit Honig- und Ingwernote. Harmoniert am besten mit Schwein, Rind und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15737.1K200 15737.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Honig 24.8 %; Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Tomatenpulver; SOJASAUCE (Wasser, SOJA, Speisesalz); Gewürzextrakte; Dextrose; Maltodextrin geräuchert.	Soja 
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Spare Ribs Marinade oA Sensia®</p> <p>Beschrieb: Süsslich-rauchige Marinade, ohne Allergene, mit Honig und Ingwer, ohne Sojasauce. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Honig; Speisesalz jodiert; Gewürze; Rohrzucker; Tomatenpulver; Gewürzextrakt; Dextrose; Raucharomen; Hefeextrakt.	

6 Becher à 200 g

SENSIA®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Steakbutter Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Deftige, leicht rauchige Marinade mit Butter-, Paprika- und Kräuternote. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd, Rind und Schwein.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15575.1K200 15575.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Dextrose; Aromen; Maltodextrin geräuchert; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Tamarinden Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Asiatische Marinade mit Tamarinde, Ingwer und Chili. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	15738.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Tamarindenmus 7 %; Saccharose; Gewürzextrakte.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Thymian-Citro Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Frisch-herbe Marinade mit Thymian und Zitrone. Harmoniert am besten mit Schwein, Fisch und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17099.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Thymian 1.9 %; Zitronenschale 0.9 %; Zitronenöl 0.4 %; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Whisky Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatisch-herbe Marinade, leicht rauchig mit Whisky. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten wie Rind oder Lamm.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17576.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürze; Speisesalz jodiert; Whisky 12.5 % (40 % vol); Gewürzextrakt; Raucharoma.	
<p>Würzmarinade auf Basis CH-Rapsöl</p> <p>Zitronenpfeffer Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Frisch-aromatische Marinade mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten, Geflügel und Fisch.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	15574.1K200 15574.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Pfeffer 4 %); Dextrose; Würze; Gewürzextrakt; Zitronenöl 0.3 %; Aroma.	

6 Becher à 200 g

SENSIA® MIT OLIVENÖL

Die Würzmarinade Sensia® auf Ölbasis mit zusätzlichem Olivenölanteil sorgt für mediterranes Flair und einen glänzenden Look.



SENSIA® MIT OLIVENÖL







Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl Dukka Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Ausgewogene Marinade mit Kräutern und Knoblauch, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Lamm, Pferd und Fisch. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17100.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH], Olive 10 %); Speisesalz jodiert; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl Katalania Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Frisch-herbe Marinade mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten wie Geflügel oder Fisch. Dosierung: 80 -100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17101.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH], Olive 10 %); Speisesalz jodiert; Kräuter; Gewürze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl Pemba Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Aromatisch-würzige Marinade mit Pfeffer weiss und einer feinen Nelkennote, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Kalb, Schwein und Geflügel. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	17102.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH], Olive 10 %); Speisesalz jodiert; Gewürze; Gewürzextrakt.	
<p>Würzmarinade auf Basis Raps- und Olivenöl Tellicherry Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Klassische Marinade mit Tellicherry Pfeffer und Koriander, abgerundet mit Olivenöl. Harmoniert am besten mit Rind, Lamm, Wild und hellen Fleischsorten. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG 10 KG	Kessel Kessel	16862.2,5 16862.10	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH], Olive 10 %); Speisesalz jodiert; Tellicherry-Pfeffer 5.3 %; Gewürze; Kräuter; Gewürzextrakt.	

BIO MARINADEN





Wir bieten Ihnen unsere bewährten Marinadensorten unter der Marke Delicia auch in Bio-Qualität an. Unsere Bio-Marinaden basieren auf Sonnenblumenöl aus Bio-Knospe-zertifizierter Herstellung. Die Bio-Knospe zeichnet Produkte aus, die nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse produziert wurden. Das Augenmerk der Zertifizierung liegt auf Ressourcenschutz, Erhaltung der Biodiversität und einer schonenden Verarbeitung der Rohstoffe.



BIO-MARINADEN DELICIA

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Ölbasis</p> <p>Bio Curry Marinade Delicia</p> <p>Beschrieb: Marinade in Bio-Qualität mit pikanter Würze von Curry und Chili. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	F854.2,5	<p>*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Curry 13 % (Koriander [AT], Curcuma [IN], Chili [IN], Ingwer [LK], Kümmel [EG], Bockshornkleesamen [EG], Knoblauch [EG], Pfeffer [ID], Fenchel [IN]); *Glucosesirup [AT]; *Chiliflocken [IN].</p> <p>* = Knospe / ** = EU-Bio</p>	 
<p>Würzmarinade auf Ölbasis</p> <p>Bio Grill Marinade Delicia</p> <p>Beschrieb: Grillmarinade in Bio-Qualität, klassisch mit Paprika, Pfeffer schwarz und Kräutern. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	14663.2,5	<p>*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Koriander [AT], Zwiebel [EG], Muskat [LK], Rosmarin [PE], Ingwer [LK], Knoblauch [EG], Basilikum [EG], Oregano [PE]).</p> <p>* = Knospe / ** = EU-Bio</p>	 
<p>Würzmarinade auf Ölbasis</p> <p>Bio Knoblauch Marinade Delicia</p> <p>Beschrieb: Marinade in Bio-Qualität mit deftigem Geschmack nach Knoblauch, Estragon und Petersilie. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Lamm und hellen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	F330.2,5	<p>*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Knoblauch 8 % [EG], Curry [Asien], Petersilie [HU], Pfeffer [ID], Estragon [DE], Liebstöckel [HU], Lauch [EG], Muskat [LK], Thymian [TR]); *Saccharose [CH]; *Maltodextrin [AT].</p> <p>* = Knospe / ** = EU-Bio</p>	 

BIO-MARINADEN DELICIA

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Würzmarinade auf Ölbasis</p> <p>Bio Kräuter Marinade Delicia</p> <p>Beschrieb: Marinade in Bio-Qualität mit würzig-herbem Geschmack nach Thymian, Basilikum und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	F331.1K200 F331.2,5	<p>*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], Liebstock [HU], Petersilie [HU], Basilikum [EG]).</p> <p>* = Knospe / ** = EU-Bio</p>	 
<p>Würzmarinade auf Ölbasis</p> <p>Bio Pfeffer Marinade Delicia</p> <p>Beschrieb: Marinade in Bio-Qualität mit aromatisch-würzigem Geschmack nach Pfeffer schwarz und Paprika. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch</p>	2.5 KG	Kessel	F329.2,5	<p>*Pflanzenöle (Sonnenblume [CH/EU], Palm [CO]); Speisesalz [CH]; *Gewürze (Pfeffer 6 % [LK], Paprika [ES], Koriander [AT], Liebstock [HU], Ingwer [LK], Muskat [LK], Knoblauch [EG]); * Saccharose [CH/DE]; *Maltodextrin [AT].</p> <p>* = Knospe / ** = EU-Bio</p>	 

6 Becher à 200 g



GEBUNDENE MARINADEN

Gebundene Marinaden sind Wasser-in-Öl-Emulsionen auf Sonnenblumenölbasis und Xanthan. Sie haben einen reduzierten Energiewert, da nur so viel Fett eingesetzt wird, wie für den herzhaften Geschmack und die cremige Konsistenz nötig ist. Die Maricrème®-Rezepturen sind komplett reduziert von unnötigen Zusatzstoffen und Hefeextrakten.

MARICRÈME®

Unsere Maricrème® Marinaden eignen sich für die «just in time»-Produktion: sie würzen das Gargut speziell durchdringend und ergeben in Kombination mit dem Fleischsaft eine leichte Sauce. Und für eine individuelle Note können Sie Maricrème® noch mit Rahm verfeinern.










MARICRÈME®







Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Würzmarinade gebunden Barbecue Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1397.2,5	Glucosesirup; SENF (Tafelessig, SENFSAMEN, Wasser, Weisswein, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel: E 334, Antioxidationsmittel: NATRIUMDISULFIT); Speisesalz jodiert; Sonnenblumenöl; Peperoni; Saccharose; Tomatenmark; Wasser; Tafellessig; Gewürze; Maltodextrin geräuchert; Würze; Wachsmaisstärke modifiziert; Verdickungsmittel: E 415; Chili.	Senf SO2/Schwefel E 223 E 334 E 415



MARICRÈME®

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Würzmarinade gebunden Bier Maricrème®	2.5 KG	Kessel	F453.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; WEIZENBIER 20 % (Wasser, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Hopfen, Hefe); Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Gewürze; Malzgetränk (GERSTENMALZ, Farbstoff: E 150); Würze; Tomatenmark; Raucharoma; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	Gluten E 150C E 202 E 415	
Würzmarinade gebunden Curry-Kokos Maricrème®	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	8628.1K200 8628.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Apfelmus (Äpfel, Saccharose); Speisesalz jodiert; Kokosmilch 8%; Tafellessig; 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	
Würzmarinade gebunden Geflügel Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1485.2,5	Wasser; Kräuterzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Essig, Zitronensaftkonzentrat); Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakt.	E 415	
Würzmarinade gebunden Gewürz Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1474.2,5	Wasser; SENF (Tafellessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Sonnenblumenöl; Kräuterzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz; Essig, Zitronensaftkonzentrat); Speisesalz jodiert; Gewürze; Würze; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415.	Senf E 415	
Würzmarinade gebunden Gyros Maricrème®	2.5 KG	Kessel	19204.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz; Gewürze; Würze; Aroma; Gewürzextrakte; Saccharose; Verdickungsmittel: E 415; Maisstärke mod.	E 415	
Würzmarinade gebunden Kräuter Knoblauch Maricrème®	2.5 KG	Kessel	F450.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze (enth. Knoblauch 12 %, Kräuter 1.5 %); Speisesalz jodiert; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Würze; Konservierungsstoff: E 202.	E 202 E 415	
Würzmarinade gebunden Lamm Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1465.2,5	Kräuterzubereitung (Sonnenblumenöl, Kräuter 9.1 %, Knoblauch, Speisesalz, Essig, Zitronensaftkonzentrat); Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Reisstärke; Speisesalz jodiert; Würze; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415.	E 415	

6 Becher à 200 g

MARICRÈME®					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
Würzmarinade gebunden Mexicaine Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1495.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Saccharose; Würze; Tomatenmark; Tafellessig; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415; Maisstärke mod.; Gewürzextrakt.	Senf E 415	
Würzmarinade gebunden Pusta Maricrème®	2.5 KG	Kessel	5619.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Tomatenmark; Speisesalz jodiert; Gewürze; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakte; Konservierungsstoff: E 202; Würze; Saccharose.	E 202 E 415	
Würzmarinade gebunden Safran Maricrème®	2.5 KG	Kessel	6681.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Gewürze (enth. Safran 0.1 %); Brandy (40 % vol.); Morcheln; Zitronensaftkonzentrat; Aroma; Verdickungsmittel: E 415; Konservierungsstoff: E 202; Gewürzextrakt.	E 202 E 415	
Würzmarinade gebunden Schweine-Kalb Maricrème®	2.5 KG	Kessel	1458.2,5	Wasser; Sonnenblumenöl; Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Saccharose; Zitronensaftkonzentrat; Verdickungsmittel: E 415.	E 415	
Würzmarinade gebunden Tomate-Basilikum Maricrème®	2.5 KG	Kessel	5616.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Gewürze (enth. Basilikum 6 %); Tomatenmark 10 %; Rotwein (12 % vol., enth. SULFIT); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Zitronensaftkonzentrat; Konservierungsstoff: E 202; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakte.	SO2/Schwefel E 202 E 415	
Würzmarinade gebunden Waldpilz Maricrème®	1 KT 2.5 KG	6 B x 200 g* Kessel	8642.1K200 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.	SO2/Schwefel E 202 E 415	






6 Becher à 200 g

SAUCENMARINADEN

Das Beste aus zwei Welten: Die Pacovis Marisaucе verbindet nicht nur Rapsöl, Stärke und natürliche Verdickungsmittel zu einem harmonischen Ganzen. Sie vereinigt auch die Vorteile einer Marinade mit denjenigen einer Saucenbasis. Ein echtes «All-in-one»-Produkt, das speziell für Geschnitzeltes geeignet ist und nennenswert Zeit einspart. Das Fleisch kann nach dem Braten ganz einfach mit Wasser abgelöscht werden.



MARISAUCE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisaucе Curry	2.5 KG	Kessel	17104.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Curry 15 %; Speisesalz jodiert; Saccharose; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Aroma; Antioxidationsmittel: E 300.	E 262 E 300 E 412 E 415
Beschrieb: Exotische, aromatische Marinade mit Curry. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse					
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisaucе Förster	1 KT 2.5 KG	6 B x 200 g* Kessel	17105.1K200 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
Beschrieb: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse					
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisaucе Gyros	1 KT 2.5 KG	6 B x 200 g* Kessel	17103.1K200 17103.2,5	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: Herzhaftes Marinade mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse					
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisaucе Pfeffer	2.5 KG	Kessel	18868.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Maisstärke mod.; Speisesalz jodiert; Pfeffer (7.9 %); Gewürze; Würze; Reisstärke; Rindfleischextrakt; Karamellzucker; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakte.	E 412 E 415
Beschrieb: Pikante Marinade mit Pfeffer grün. Harmoniert am besten mit Rind und Schwein. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse					
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisaucе Stroganoff	1 KT 2.5 KG 10 KG	6 B x 200 g* Kessel Kessel	15963.1K200 15963.2,5 15963.10	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Hefextrakt; Konservierungsstoff: E 262; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt; Antioxidationsmittel: E 300; Würze; Aroma.	E 262 E 300 E 412 E 415
Beschrieb: Herzhaftes, aromatische Stroganoff Marinade mit Paprika. Harmoniert am besten mit Rind. Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse					

6 Becher à 200 g

MARISAUCE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Saucenzubereitung (CH-Rapsöl) Marisauc Sweet Sour	1 KT 2.5 KG	6 B × 200 g* Kessel	17106.1K200 17106.2,5	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



6 Becher à 200 g

BRATFIX

Bratfix ist genau, was die Bezeichnung beschreibt: eine Saucenzubereitung, die im Nullkommafrix eine Marinade und gleichzeitig eine Sauce für Ihr Gulasch herbeizubereitet. Und dies tatsächlich in einem einzigen Arbeitsgang. Selbst aufs Ablöschen nach dem Braten können Sie verzichten. Bratfix basiert auf Sonnenblumenöl, das aufgrund seines Gehalts an essenziellen ungesättigten Fettsäuren besonders empfehlenswert ist.



BRATFIX

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Saucenzubereitung Brat Fix Förster	2.5 KG	Kessel	1331.2,5	Sonnenblumenöl; Saucenpulver (enth. WEIZENMEHL, Geschmacksverstärker: E 621, Palmfett, Rinderfett); Maisstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; LACTOSE; Tomate; Geschmacksverstärker: E 621; Maltodextrin; Reisstärke; Saccharose; Steinpilzpulver; Stabilisator: E 450; MILCHEIWEISS; Emulgator: E 471.	Gluten Lactose Milch E 621 E 450 E 471
Saucenzubereitung Brat Fix Oriental	2.5 KG	Kessel	1323.2,5	Sonnenblumenöl; Saucenpulver (enth. WEIZENMEHL, Geschmacksverstärker E 621, Palmfett, Rinderfett); Speisesalz jodiert; Curry 12 %; Maisstärke; LACTOSE; Geschmacksverstärker: E 621; Maltodextrin; Reisstärke; Gewürze; Stabilisator: E 450; MILCHEIWEISS; Emulgator: E 471.	Gluten Lactose Milch E 621 E 450 E 471






HALBFABRIKATE

Unsere Halbfabrikate sind Würzöle, hergestellt aus Sonnenblumenöl, und bieten Ihnen eine Basis, die Ihrer Kreativität keine Grenzen setzt. Die Basic-Marinade ist die ideale Vorstufe für all Ihre individuellen Produkte. Fügen Sie den Halbfabrikaten nach Ihrem Gusto Gewürze, Salz und andere Komponenten hinzu und begeistern Sie Ihre Kunden mit einer unvergleichbaren Geschmacksnote.



HALBFABRIKATE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Ölmarinade ohne Salz Basic-Marinade Sensia®</p> <p>Beschrieb: Marinadenbasis, im Geschmack neutral, für individuelle Anwendungen und Aromatisierungen. Dosierung: 50 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG	Kessel	F578.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Gewürzextrakt.	
<p>Gewürztes Sonnenblumenöl Würzöl</p> <p>Beschrieb: Würzöl, neutral im Geschmack, für die Vorbehandlung beim Trockenwürzen. Dosierung: nach Bedarf</p>	0.9 KG 9 KG	Flasche Kanister	6417.0,9 6417.9	Sonnenblumenöl; Gewürzextrakt.	
<p>Saucenzubereitung Tatar Sauce</p> <p>Beschrieb: Saucenbasis für die Herstellung von Tatar mit Ketchup, Essiggurke und Chili. Dosierung: 200 g/kg Tatar Masse bzw. 200 g Sauce und 800 g Rind</p>	1 KG	Dose	7162.1	Ketchup (enth. SELLERIE); SENF; Sonnenblumenöl; Silberzwiebeln (enth. SULFIT); Essiggurken (enth. SULFIT); Würzpaste (enth. Säuerungsmittel: E 260, Konservierungsstoff: E 202); Gewürze; Speisesalz jodiert; Glucose-sirup; Weinbrand (40 % vol.); Gewürzextrakt; Zitronensaftkonzentrat.	<p>Sellerie Senf SO2/Schwefel</p> <p>E 202 E 260</p> 



6 Becher à 200 g



6 Becher à 200 g

Gewürz- und Kräutermischungen	24
Gewürzzubereitungen	27
Streuwürzen und Würzen	32
Küchenfertige Produkte	33
Bouillon	36
Saucenbasis und Saucen	37
Süsse Anwendungen	39

TROCKENMISCHUNGEN

GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNGEN

Pacovis bietet Ihnen klassische Gewürz- und Kräutermischungen für alle möglichen kulinarischen Anwendungen. Dazu gehören grobe Dekormischungen für die Umhüllung von Fleischprodukten und Gemüse-mischungen als Einlagen in Suppen oder Saucen.











GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNGEN








Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzmischung 7 Kräuter-Mix Beschrieb: Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel für Fleisch, Suppen und Saucen. Dosierung: 8 – 10 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	1604.1	Kräuter 67 %; Zwiebeln; Paprika.	
Gewürzmischung Dekor Grün Mix Beschrieb: Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Petersilie, Zwiebeln und Paprika. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	6421.0,75	Gewürze (Zwiebeln, Paprika, Petersilie).	
Gewürzmischung Dekor Jäger Mix Beschrieb: Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Zwiebeln, Paprika und Kümmel. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	6370.1	Gewürze (Paprika, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer, Kümmel).	
Gewürzmischung Dekor Mexican Mix Beschrieb: Rassige Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Chili und Zwiebeln. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	3623.1	Gewürze (Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch).	
Gewürzmischung Dekor Rot Mix Beschrieb: Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Paprika und Zwiebeln. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	6420.1	Gewürze (enth. SENFSAMEN).	Senf



GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gemüsemischung Gemüse – Mix	1 KG	Beutel	1815.1	Gemüse (Weisskohl, Zwiebeln, Karotten, Lauch).		
Beschrieb: Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Weisskohl, Karotten und Zwiebeln. Dosierung: nach Bedarf						
Gemüsemischung Gemüse – Mix Gyros	1.5 KG	Beutel	9719.1,5	Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Paprika).		
Beschrieb: Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Gemüsebestandteilen von Zwiebeln, Lauch und Paprika. Dosierung: 40 g/kg Fleisch						
Kräutermischung Kräutermischung italienisch fein	1 KG	Beutel	1140.1	Kräuter (Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei).		
Beschrieb: Kräuterwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano, Majoran. Dosierung: nach Bedarf						
Kräutermischung Kräutermischung Provence	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1139.1 1139.10	Kräuter (Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendelblüten).		
Beschrieb: Kräuterwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel. Dosierung: nach Bedarf						
Gewürzzubereitung Griller Mexican Delice	1 KG	Beutel	F990.1	Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.		
Beschrieb: Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Chili, Macis und Pfeffer weiss, leichte Zitronennote. Dosierung: 16 g/kg Gesamtmasse						
Gewürzzubereitung Orangen Dekor Pfeffer	1 KG	Beutel	12906.1	Gewürze (enth. Pfeffer 65 %, Orangenschalen 9 %; Gewürzextrakte (enth. Orangenöl 0.3 %, Paprika).		
Beschrieb: Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Orange, Zitrone und Zitronenschale. Dosierung: nach Bedarf						
Gewürzmischung Pacovario	1 KG	Beutel	9976.1	Gewürze (Pfeffer, SENFSAMEN, Koriander, Paprika, Zwiebeln).	Senf	
Beschrieb: Dekorwürzung mit groben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander. Dosierung: nach Bedarf						
Gewürzmischung Pacovario fin	1 KG	Beutel	8108.1	Gewürze (Pfeffer, SENFSAMEN, Koriander, Paprika, Zwiebeln).	Senf	
Beschrieb: Dekorwürzung, mit mittelgroben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander. Dosierung: nach Bedarf						

GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzmischung Ras-el-hanout Beschrieb: Würzung mit Koriander, Galgantwurzel und Fenchelsamen. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	18056.1	Gewürze.		
Gewürzmischung Vier-Pfeffer-Mischung Beschrieb: Würzung charakteristisch nach Pfeffer aus verschiedenen Sorten. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	1970.1	Gewürze (Pfeffer grün, Pfeffer schwarz, Pfeffer weiss, Rosa Pfeffer).		
Gewürzmischung Zatar Beschrieb: Aromatische Würzung mit Sesamsamen, Thymian, Zitrone und Koriander. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	18915.1	SESAMSAMEN; Gewürze; Zitronensaftpulver (Zitronensaft, Glucose, Dextrose).	Sesam	
Kräutermischung Bio Kräutermischung italienisch Beschrieb: Kräuterwürzung in Bio-Qualität, mit groben Gewürzbestandteilen von Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Majoran. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	6190.1	Kräuter (*Bohnenkraut [BH], *Rosmarin [PE], *Oregano [PE], *Thymian [TR], *Basilikum [EG], *Majoran [EG], *Salbei [HR]). * = Knospe		
Kräutermischung Bio Kräutermischung Provence Beschrieb: Kräuterwürzung in Bio-Qualität, mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	6142.1	Kräuter (*Thymian [TR], *Rosmarin [HU], *Basilikum [EG], *Oregano [TR], *Bohnenkraut [HR], *Lorbeerblätter [TR], *Lavendelblüten [HR]). * = Knospe		

GEWÜRZZUBEREITUNGEN








Pacovis ist Ihr Partner für Würzmischungen mit Salz in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Das Angebot umfasst feine Grillmischungen mit Kräutern sowie grobe Gewürzsalze. Dazu kommen Mischungen mit verkapseltem Salz für eine temperaturkontrollierte Freisetzung des Salzes und Produkte mit Reisstärke. Die Reisstärke bindet austretenden Fleischsaft und sorgt für eine aromatische Bratkruste.











GEWÜRZZUBEREITUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmischung Ahorn Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Würzung mit Ahornsirup, Koriander und Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p>Dosierung: 22 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	10831.1	Speisesalz jodiert; Ahornsirup getrocknet 22.7 %; Gewürze (Pfeffer, Koriander, Ingwer, Curcuma, Knoblauch).		
<p>Würzmischung Bier Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Aromatische Würzung mit Malz, Pfeffer schwarz und Ahornsirup. Harmoniert am besten mit Geflügel.</p> <p>Dosierung: 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	15640.1	GERSTENMALZEXTRAKT; Gewürze; Speisesalz; Ahornsirup getrocknet; Dextrose; Saccharose; Hefeextrakt.	Gluten	
<p>Würzmischung mit Reisstärke Chili Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Herzhaftes Würzung mit Chili und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1852.1	Gewürze (enth. Chili 12 %); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose.	E 621	
<p>Würzmischung mit Reisstärke China Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Aromatische Würzung mit Ingwer, Zimt und Knoblauch. Harmoniert am besten mit Ente und Geflügel.</p> <p>Dosierung: 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1856.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Reisstärke.		









GEWÜRZZUBEREITUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmischung mit Reisstärke</p> <p>Curry Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Charakteristische Würzung mit Curry (Curcuma, Koriander, Kreuzkümmel). Harmoniert am besten mit Geflügel und Schwein.</p> <p>Dosierung: 30 – 40 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1853.1	Speisesalz jodiert; Curry 32 %; Reisstärke; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose.	E 621	
<p>Würzmischung</p> <p>Dry Age Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Würzung mit Pfeffer schwarz, Rohrzucker und Dry-Age-Aroma. Harmoniert am besten mit Rind.</p> <p>Dosierung: 25 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	16149.1	Meersalz; Gewürze; Ahornsirup getrocknet; Rohrohrzucker; Aromen; Maltodextrin geräuchert.		
<p>Gewürzzubereitung mit Pfeffer</p> <p>Episin Grillgewürz</p> <p>Beschrieb: Würzung mit Pfeffer weiss und Muskatnuss. Eignet sich als Zusatzwürzung für alle Fleischsorten.</p> <p>Dosierung: 20 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	1467.1	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
<p>Würzmischung</p> <p>Fisch Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Frische Würzung mit Zitrone, Dill und Ingwer. Harmoniert am besten mit Fisch und Meeresfrüchten.</p> <p>Dosierung: 30 – 40 g/kg Fisch</p>	1 KG	Beutel	1428.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621; LACTOSE; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Sonnenblumenöl; Säuerungsmittel: E 330; Zitronenöl.	Milch E 330 E 621	
<p>Grobe Würzmischung mit Kräutern und Reisstärke</p> <p>Grill Gewürzmix</p> <p>Beschrieb: Würzung mit groben Würzbestandteilen aus Paprika, Pfeffer weiss und Muskatnuss. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p>Dosierung: 30 g/kg Fleisch</p>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1855.1 1855.25	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
<p>Feine Würzmischung mit Kräutern</p> <p>Grill Mix</p> <p>Beschrieb: Würzung mit feinen Gewürzbestandteilen von Paprika, Pfeffer weiss und mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p>Dosierung: 25 – 30 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	1023.2,55 1023.10 1023.25	Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
<p>Grobe Würzmischung mit Kräutern und Salz ummantelt</p> <p>Grill Mix Spezial</p> <p>Beschrieb: Aromatische Würzung mit ummanteltem Salz und groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Pfeffer weiss, Knoblauch, mediterranen Kräutern. Harmoniert mit allen Fleischsorten und Grilladen.</p> <p>Dosierung: 25 g/kg Fleisch</p>	2.5 KG 2.5 KG 10 KG 25 KG	Kessel Beutel Kessel Sack	1424.2,5 1424.2,55 1424.10 1424.25	Speisesalz (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Gewürzextrakt.	E 621	










GEWÜRZZUBEREITUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Grobe Würzmischung mit Kräutern und Reisstärke Grill Gewürzmix oG	1 KG	Beutel	6468.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Würze.		
Beschrieb: Aromatisch feine Würzung ohne Glutamat, mit groben Gewürzbestandteilen von Paprika, Zwiebeln und Knoblauch. Harmoniert mit allen Fleischarten und Grilladen. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Zucker für caramelierte-Note Grill Mix oG, oA	1 KG	Beutel	G094.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; Saccharose; Glucosesirup; Hefeextrakt.		
Beschrieb: Würzung ohne Glutamat, ohne Allergen, mit Paprika, Pfeffer weiss und mediterranen Kräutern, süsse Caramellnote. Harmoniert mit allen Fleischarten und Grilladen. Dosierung: 25 g/kg Fleisch						
Gewürzsalz Gyros Gewürzmix	1 KG	Beutel	5380.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Würze; Gewürzextrakt.		
Beschrieb: Würzung mit Oregano und Thymian. Harmoniert am besten mit Schwein und Rind. Dosierung: 20 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung Gyros Kreta Gewürzmix	1 KG	Beutel	7587.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Dextrose; Reisstärke; Gewürzextrakte; Hefeextrakt.		
Beschrieb: Würzung mit Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel und Lamm. Dosierung: 25 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke Hot & Smokey Mix	1 KG 10 KG	Beutel Sack	F226.1 F226.10	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 12 %); Würze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Dextrose; Raucharoma 1.6 %; Gewürzextrakt.		
Beschrieb: Pikant rauchige Würzung mit Chili, Pfeffer weiss und Raucharoma. Harmoniert mit allen Fleischarten und Grilladen. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke Hot Gewürzmix	1 KG	Beutel	8800.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Chili 13 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.	E 621	
Beschrieb: Pikant scharfe Würzung mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Reisstärke Hot Gewürzmix oG	1 KG	Beutel	F616.1	Gewürze (enth. Chili 14 %); Speisesalz jodiert; Reisstärke; Saccharose; Gewürzextrakt.		
Beschrieb: Pikant scharfe Würzung ohne Glutamat, mit Chili, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Hackfleisch aus Rind und Schwein. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung mit Reisstärke Kalbfleisch Gewürzmix	1 KG	Beutel	1851.1	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt.	E 621	
Beschrieb: Aromatische Würzung mit Rosmarin, Zwiebeln und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Kalb und Geflügel. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						

GEWÜRZZUBEREITUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzzubereitung mit Reisstärke Knoblauch Gewürzmix oG	1 KG	Beutel	6392.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Knoblauch 21.6 %; Reisstärke; Würze; Dextrose; Hefeextrakt; Gewürzextrakt.		
Beschrieb: Herzhaftes Würzung ohne Glutamat, mit Knoblauch, Pfeffer weiss und Paprika. Harmoniert am besten mit Rind und Schwein. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Reisstärke Kräuter Gewürzmix	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	1850.1 1850.10 1850.25	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. Kräuter 7 %); Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Nährhefe.	E 621	
Beschrieb: Aromatische Würzung mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Paprika. Harmoniert am besten mit Lamm und Schwein. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung Mama Africa	1 KG	Beutel	9175.1	Gewürze (Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Paprika, Chili, Petersilie); Speisesalz jodiert; Saccharose; Mohnsamen; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.		
Beschrieb: Fruchtig exotische Würzung mit Orange, Mohnsamen und Koriander. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Würzmischung für caramelisierte-Note Mélange du trappeur	1 KG	Beutel	11049.1	Gewürze; Speisesalz; Ahornsirup getrocknet 23 %; Saccharose; Sonnenblumenöl.		
Beschrieb: Süss-Saure Würzung mit Ahornsirup und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Gewürzsatz für Grill und Braten mit Salz ummantelt Paco Mix	1 KG	Beutel	1985.1	Speisesalz jodiert (z.T. mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze; Dextrose; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Gewürzextrakt.	E 621	
Beschrieb: Raffinierte Würzung mit ummanteltem Salz, Paprika und Kümmel. Harmoniert am besten mit Bratenstücken vom Schwein und Rind. Dosierung: 25 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Salz ummantelt Paco Schweinshaxn	1 KG	Beutel	6624.1	Speisesalz jodiert (z.T. mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Würze; Dextrose; Gewürzextrakt.	E 621	
Beschrieb: Aromatische Würzung mit ummanteltem Salz, Kümmel und Lorbeer. Harmoniert am besten mit Schweinehaxen und Bratenstücken. Dosierung: 25 g/kg Fleisch						
Grobes Gewürzsatz für Steaks oder Braten Paco Weingärtner oG	1 KG	Beutel	1826.1	Speisesalz jodiert (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Gewürze; Würze.		
Beschrieb: Kräftige Würzung ohne Glutamat, mit Pfeffer schwarz, Koriander und Paprika. Harmoniert am besten mit Steak- und Bratenstücken. Dosierung: 25 g/kg Fleisch						
Gewürzzubereitung mit Reisstärke Pfeffer Gewürzmix	1 KG	Beutel	1854.1	Gewürze (Pfeffer 15.5 %, enth. SELLERIE); Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Saccharose; Karamellzucker.	Sellerie E 621	
Beschrieb: Charakteristische Würzung mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						

GEWÜRZZUBEREITUNGEN





Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzzubereitung Pfeffer Gewürzmix oG, oA	1 KG	Beutel	F813.1	Gewürze (enth. Pfeffer 15.7 %); Speisesalz jodiert; Reisstärke; Saccharose; Hefeextrakt; Würze; Aroma.		
Beschrieb: Charakteristische Würzung ohne Glutamat, ohne Allergene, mit Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Feine Würzmischung mit Kräutern Poulet Mix	1 KG	Beutel	1427.1	Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SELLERIE); Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Nährhefe; Gewürzextrakt.	Sellerie E 621	
Beschrieb: Aromatische Würzung mit Rosmarin und Paprika. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 20 g/kg Fleisch						
Würzmischung Schweinhaxe Gewürzmix	1 KG	Beutel	8516.1	Speisesalz; Gewürze; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Kräuter.	E 621	
Beschrieb: Aromatische Würzung mit Bohnenkraut, Oregano und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Schweinehaxen. Dosierung: 30 g/kg Fleisch						
Gewürzsalz Streumix oG	1 KG 5 KG	Beutel Beutel	9834.1 9834.5	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Hefeextrakt; Tomatenpulver; Würze.		
Beschrieb: Universelle Würzung ohne Glutamat, mit Pastinake und Tomate. Dosierung: 20 g/kg Fleisch						
Würzmischung Zitronenpfeffer Würzmischung	1 KG	Beutel	0202.1	Pfeffer 36 %; Speisesalz jodiert; Saccharose; Zitronenflocken 13 % (Zitrone, Maisstärke, Saccharose, Emulgator: E 322); Ingwer; Geschmacksverstärker: E 621; Säuerungsmittel: E 330; Curcuma; Aroma.	E 322 E 330 E 621	
Beschrieb: Pikant frische Würzung mit Pfeffer schwarz und Zitrone. Harmoniert am besten mit Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Dosierung: nach Bedarf						
Würzmischung Bio Grill Gewürz	1 KG	Beutel	8904.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [IN], Koriander [AT], Muskat [LK], Knoblauch [EG], Ingwer [LK], Bohnenkraut [BH], Rosmarin [TR], Oregano [PE], Majoran [EG], Basilikum [EG]). * = Knospe		
Beschrieb: Würzung in Bio-Qualität mit Paprika, Pfeffer schwarz und Koriander. Harmoniert am besten mit Schwein, Rind und Lamm. Dosierung: 20 g/kg Fleisch						
Würzmischung Bio Poulet Gewürz	1 KG	Beutel	8905.1	Speisesalz [CH]; *Gewürze (Paprika [ES], Pfeffer [ID], Bohnenkraut [BH], Rosmarin [TR], Knoblauch [EG], Oregano [PE], Majoran [EG], SELLERIE [DE], Lauch [EG]); *WEIZENSTÄRKE [DE]. * = Knospe	Gluten Sellerie 	
Beschrieb: Aromatische Würzung in Bio-Qualität mit Rosmarin, Paprika und Pfeffer weiss. Harmoniert am besten mit Geflügel. Dosierung: 30 g/kg Geflügel						

STREUWÜRZEN UND WÜRZEN



Hier finden Sie Streuwürzen für den Einsatz im industriellen, handwerklichen und gastronomischen Bereich. Unsere Streuwürzen auf Basis von Speisesalz sind mit weiteren geschmacksgebenden Zutaten wie Hefe, Gemüse oder Gewürzen angereichert. Ergänzend haben Sie die Wahl zwischen Produkten ohne Glutamat und ohne allergene Zutaten.



STREUWÜRZEN UND WÜRZEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Streuwürze Kräuter – Meersalz	1 KG	Beutel	15121.1	Meersalz 50 %; Gewürze (enth. SELLERIE); Würze; Saccharose; Kräuter 8.5 %; Hefeextrakt; Gewürzextrakt.	Sellerie	
Beschrieb: Feines Kräutersalz mit Basilikum, Liebstöckel und Bohnenkraut. Dosierung: nach Bedarf						
Klassische Streuwürze Streuwürze	1 KG 5 KG 5 KG 25 KG	Beutel Kessel Beutel Sack	4176.1S 4176.5K 4176.5S 4176.25S	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Gewürze; Nährhefe; Kartoffelstärke.	E 621	
Beschrieb: Klassische, gelbe Würzung auf Basis Salz und Glutamat. Dosierung: nach Bedarf						
Streuwürze allergenfrei, ohne Glutamat Streuwürze naturelle	1 KG 5 KG 25 KG	Beutel Beutel Sack	9372.1 9372.5 9372.2S	Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Saccharose; Hefeextrakt; Gewürze.		
Beschrieb: Klassische, helle Würzung auf Basis Salz und Hefeextrakt, verfeinert mit Lauch und Zwiebeln. Dosierung: nach Bedarf						
Streuwürze mit Sellerie Pacoglut	1 KG	Beutel	6360.1	Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SELLERIE).	Sellerie E 621	
Beschrieb: Klassische, helle Würzung mit Sellerie, auf Basis Glutamat. Dosierung: 2 g/kg Gesamtmasse						

STREUWÜRZEN UND WÜRZEN


Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Streuwürze mit hohem Sellerieanteil Pacoglut extra	1 KG	Beutel	F163.1	Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Speisesalz jodiert; Gewürze (enth. SELLERIE); Gewürzextrakte (enth. SELLERIE).	Sellerie E 621	
Geschmacksverstärker ohne Glutamat Verstärker	1 KG	Beutel	9708.1	Speisesalz jodiert; Dextrose; Gewürze; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.		

KÜCHENFERTIGE PRODUKTE









Von African Spice bis Thai Curry hot: Unser Angebot an küchenfertigen Produkten eignet sich ideal für die direkte Anwendung in der Gastronomie. Sie haben die Wahl zwischen fixfertigen Würzungen für alle möglichen Speisen wie Gemüse, Hackfleisch, Pommes Frites, Raclette, Pizza etc.










KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Gewürzzubereitung African Spice	1 KG	Beutel	F395.1	Gewürze; Glucosesirup; Würze; Raucharoma; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürzextrakt.		

KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Würzmischung</p> <p>Chili con Carne Gewürz</p> <p>Beschrieb: Rassige Würzung mit Paprika, Chili und Knoblauch. Eignet sich am besten für das klassische Chili con Carne und anderen pikanten Fleischgerichten.</p> <p>Dosierung: 90 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	2456.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Hefeextrakt; Kakaopulver; Tomatenpulver; Würze; Kräuter; Säuerungsmittel: E 330.	E 330	
<p>Gewürzmischung</p> <p>Garam Masala</p> <p>Beschrieb: Orientalische Würzung mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Gerichte.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	7882.1	Gewürze.		
<p>Gemüseemischung</p> <p>Gemüse – Mix</p> <p>Beschrieb: Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Würzbestandteilen von Weisskohl, Karotten und Zwiebeln.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1815.1	Gemüse (Weisskohl, Zwiebeln, Karotten, Lauch).		
<p>Gemüseemischung</p> <p>Gemüse – Mix Gyros</p> <p>Beschrieb: Gemüsewürzung mit grob geschnittenen Würzbestandteilen von Zwiebeln, Lauch und Paprika.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1.5 KG	Beutel	9719.1,5	Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Paprika).		
<p>Würzmischung mit Reisstärke</p> <p>Gemüse – Zusatzwürzung</p> <p>Beschrieb: Feine Würzung mit Lauch und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Gemüse und Beilagerichten.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	8113.1	Gewürze; Speisesalz jodiert 33 %; Glucosesirup; Saccharose; Hefeextrakt.		
<p>Kräutermischung</p> <p>Kräutermischung Provence</p> <p>Beschrieb: Aromatische Grobe Kräutermischung nach Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1139.1 1139.10	Kräuter (Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendelblüten).		
<p>Gewürzzubereitung</p> <p>Nasi Goreng</p> <p>Beschrieb: Orientalische Würzung mit Kreuzkümmel, Galgant und Ingwer. Ideale Würzbasis für indische und asiatische Nudelgerichte.</p> <p>Dosierung: 50 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	1816.1 1816.25	Gewürze (Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Galgant, Paprika, Chili, Pfeffer, Kardamom, Curcuma); Speisesalz jodiert 22 %; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Säuerungsmittel: E 330.	E 330 E 621	
<p>Gewürzsalz</p> <p>Paco Pomme</p> <p>Beschrieb: Pikante Würzung mit Paprika, Bohnenkraut und Chili. Ideale Würzbasis für Pommes Frites und Kartoffelgerichte.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9065.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose; Reisstärke; Würze; Gewürzextrakt.	E 621	

KÜCHENFERTIGE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Gewürzmischung</p> <p>Pizza Mix</p> <p>Beschrieb: Aromatische Würzung mit groben Gewürzbestandteilen von Oregano und Thymian. Ideale Würzbasis für Pizza und italienische Gerichte.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	5840.1	Basilikum; Oregano; Thymian; Paprika; Knoblauch, Sonnenblumenöl.		
<p>Gewürzzubereitung für Käse</p> <p>Raclette Gewürz</p> <p>Beschrieb: Klassische, aromatische Würzung mit Knoblauch, Kümmel und Zwiebeln. Ideale Würzbasis für Käsegerichte.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9718.1	Gewürze; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Steinpilze.	E 621	
<p>Würzmischung für Salatsaucen</p> <p>Streumix Salat</p> <p>Beschrieb: Herbe Würzung mit Basilikum, Oregano und Petersilie. Ideale Würzbasis für Salatdressings.</p> <p>Dosierung: 30 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	F821.1	Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Kräuter; Würze; Dextrose; Hefeextrakt; Gewürzextrakte.		
<p>Gewürzzubereitung für Tandoori-Gerichte</p> <p>Tandoori Masala oG</p> <p>Beschrieb: Pikante Würzung ohne Glutamat mit Chili, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen. Ideale Würzbasis für traditionelle indische Gerichte.</p> <p>Dosierung: 40 g Mischung mit 80 g Naturjoghurt mischen.</p>	1 KG	Beutel	F267.1	Gewürze; Speisesalz (mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt); Randenpulver; Saccharose; Sandelholz; Säuerungsmittel: E 330.	E 330	
<p>Gewürzzubereitung</p> <p>Thai Curry hot</p> <p>Beschrieb: Scharfe Würzung mit Koriander, Curcuma und Chili.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	7844.1	Gewürze (Koriander, Curcuma, Chili, Zwiebeln, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Kreuzkümmel, Cardamon, Ingwer); Speisesalz; Kräuter.		
<p>Wildmix komplett</p> <p>Beschrieb: Komplette Würzung für die Herstellung einer Beize. Mit Essig-, Nelken- und Lorbeernote.</p> <p>Dosierung: 15 g/kg Fleisch</p>	1 KG	Beutel	10538.1	Speisesalz jodiert; Glucosesirup; Säuerungsmittel: E 330, E 575; Säureregulator: E 262, E 332; Hefeextrakt; Stabilisator: E 500; Antioxidationsmittel: E 301; Aroma; Gewürzextrakte.	E 262 E 301 E 330 E 332 E 500 E 575	
<p>Würzmischung für Gemüse</p> <p>Bio Gemüse Gewürz</p> <p>Beschrieb: Würzung in Bio-Qualität mit Zwiebeln, Knoblauch und Lauch. Harmonisiert am besten mit Gemüse und Beilagergerichten.</p> <p>Dosierung: 25–35 g/kg Gemüse</p>	1 KG	Beutel	8903.1	Speisesalz [CH]; *Saccharose [CH]; *Zwiebel [EG]; *WEIZENSTÄRKE [DE]; *Knoblauch [EG]; *Lauch [EG]; *Kräuter [EG]; *Muskat [LK]; *Pfeffer [ID]. * = Knospe	Gluten	



BOUILLON

Pacovis ist Ihr Spezialist für Bouillon-Pulver für den industriellen, handwerklichen und gastronomischen Bereich. Das Angebot umfasst auch Produkte ohne allergene Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Bei unserem Sortiment achten wir neben dem runden Geschmack und den hochwertigen Zutaten insbesondere auf einen einfachen Gebrauch.



BOUILLON

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Fleischbouillon Bouillon mit Fleischaroma Beschrieb: Rindsbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack, verfeinert mit Pastinake und Zwiebeln. Dosierung: 20 g/l Wasser	1 KG	Beutel	16210.1	Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; natürliches Aroma; Saccharose; Würze; Gewürze; Karamellzucker.		
Hühnerbouillon Bouillon mit Huhnaroma Beschrieb: Geflügelbouillon mit kräftigem Geflügelgeschmack, verfeinert mit Knoblauch und Zwiebeln. Dosierung: 22 g/l Wasser	1 KG	Beutel	G349.1	Speisesalz jodiert; natürliches Aroma; Maltodextrin; Hefeextrakt; Dextrose; Gewürze.		
Gemüsebouillon Buljo-Fix Beschrieb: Gemüsebouillon mit Meersalz und ausgewogenem Geschmack nach Lauch, Zwiebeln und Sellerie. Dosierung: 20 g/l Wasser	1 KG	Beutel	12583.1	Meersalz; Geschmacksverstärker: E 621, E 635; Kartoffelstärke; Gemüse 7.5 % (enth. SELLERIE); Rapsöl; Hefeextrakt; Gewürze (enth. SELLERIE).	Sellerie E 621 E 635	
Gemüsebouillon Gemüsebouillon oG (ohne Sellerie) Beschrieb: Gemüsebouillon ohne Glutamat, ohne Sellerie, mit ausgewogenem Geschmack nach Liebstöckelwurzeln, Zwiebeln und Karotten. Dosierung: 20 g/l Wasser	1 KG	Beutel	11519.1	Speisesalz; Würze; Saccharose; Maltodextrin; Gemüse 5 % (Zwiebeln, Karotten); Kartoffelstärke; Gewürze.		
Gemüsebouillon Gemüsebouillon oG Beschrieb: Gemüsebouillon ohne Glutamat und ausgewogenem Geschmack nach Zwiebeln, Sellerie und Lauch. Dosierung: 20 g/l Wasser	1 KG	Beutel	12188.1	Speisesalz; Hefeextrakt; Reismehl; Gemüse 8 % (Zwiebeln, SELLERIE, Karotten, Lauch, Petersilie); Sonnenblumenöl; Gewürz.	Sellerie	

SAUCENBASIS UND SAUCEN








Mit den kalten und heissquellenden Saucen-Compounds von Pacovis gelangen Ihnen die verschiedensten Basis-Saucen. Die Produkte können Sie ganz individuell einsetzen und anwenden. Die kaltquellenden Dip-Compounds eignen sich für die einfache und flexible Herstellung von Dip-Saucen, die fixfertigen Saucen für die direkte Anwendung im Convenience-Bereich.



SAUCENBASIS UND SAUCEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucencompound kaltquellend Paco Sauce Bolognese oG	1 KG	Beutel	12355.1	Tomatenpulver; modifizierte Maisstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Saccharose; Würze; Hefeextrakt; Karotten; Verdickungsmittel: E 412; Kartoffelstärke; Dextrose; Säuerungsmittel: E 330; Gewürzextrakt.	E 330 E 412	
Saucencompound heissquellend Paco Sauce Braten	1 KG	Beutel	19580.1	Kartoffelstärke; RAHMPULVER; nat. Aroma; Glucosesirup; Gewürze; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Karamellzucker; Gewürzextrakt.	Milch	
Saucencompound kaltquellend Paco Sauce braun	1 KG	Beutel	F011.1	Modifizierte Maisstärke; RAHMPULVER; Glucosesirup; Aroma; Speisesalz jodiert; Tomatenpulver; Lauchpulver; Zwiebelpulver; Gewürze; Karamellzucker; Verdickungsmittel: E 412.	Milch E 412	
Saucencompound kaltquellend Paco Sauce hell	1 KG	Beutel	F010.1	RAHMPULVER; modifizierte Maisstärke; Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Maltodextrin; Verdickungsmittel: E 412; Gewürze; Weissweinsteinextrakt (enth. SULFIT); Saccharose; Hefeextrakt.	Milch SO2/Schwefel E 412	

SAUCENBASIS UND SAUCEN




Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Saucencompound kaltquellend Paco Sauce Tomate	1 KG	Beutel	F012.1	Tomatenpulver 61 %; modifizierte Maisstärke; RAHPULVER; Speisesalz jodiert; Saccharose; Gewürze; Verdickungsmittel: E 412; Säuerungsmittel: E 330.	Milch E 330 E 412	
Saucencompound heiss- / kaltquellend Rahmsaucenpulver	1 KG	Beutel	G285.1	Glucosesirup; RAHPULVER 23 %; modifizierte Maisstärke; Speisesalz jodiert; Aromen; Gewürze; Würze; Weissweixintrakt (enth. SULFIT); Tomatenpulver; Verdickungsmittel: E 412; Saccharose; Karamellzucker.	Milch SO2/Schwefel E 412	
Saucencompound heiss- / kaltquellend Wildpfeffer Sauce	1 KG	Beutel	12057.1	Maisstärke mod.; Farbstoff: E 150c; Aroma; Gewürze; RAHPULVER; Glucosesirup; Speisesalz jodiert; Tomatenpulver; Verdickungsmittel: E 412.	Milch E 150C E 412	
Saucencompound zum Dippen Paco Dipcombi BBQ	1 KG	Beutel	12551.1	Saccharose; Tomatenpulver; Säuerungsmittel: E 262; Speisesalz; modifizierte Stärke; Gewürze; Karamellzucker; Dextrose; Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Aroma; Raucharoma.	E 262 E 412	
Saucencompound zum Dippen Paco Dipcombi Curry	1 KG	Beutel	12729.1	Saccharose; Maltodextrin; Curry 6.3 %; Speisesalz; Tomatenpulver; Rapsöl; Säuerungsmittel: E 262, E 330; modifizierte Maisstärke; Hefeextrakt; Pflanzenfasern; Verdickungsmittel: E 415; Aroma.	E 262 E 330 E 415	
Saucencompound zum Dippen Paco Dipcombi Tomatencurry	1 KG	Beutel	12619.1	Saccharose; Tomatenpulver 13 %; Speisesalz; Säuerungsmittel: E 262; modifizierte Maisstärke; Gewürze (enth. Curry 4.5 %); Hefeextrakt; Verdickungsmittel: E 412; Aroma.	E 262 E 412	
Sauce flüssig Paco Dip	2.5 KG	Kessel	F124.2,5	Ketchup (Tomaten, Tafelessig, Saccharose, Gewürze, Speisesalz, Knoblauch, Gewürzextrakt [enth. SELLERIE]); Wasser; Gewürze; modifizierte Maisstärke; RAHPULVER; Glucosesirup; Aroma; Speisesalz jodiert; Karamellzucker; Verdickungsmittel: E 412; Konservierungsstoff: E 202.	Milch Sellerie E 202 E 412	

SÜSSE ANWENDUNGEN

Anregendes für die Geschmacksknospen Ihrer Endkunden: Unsere speziellen Mischungen aus Gewürzzucker, Vanillinzucker und dem Gewürz für Magenbrot sind ideale Zutaten für Ihre Desserts und Ihr Gebäck.



SÜSSE ANWENDUNGEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Gewürzzucker Beschrieb: Gewürzzucker mit Zimt und Cardamom. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	11976.1	Saccharose; Gewürzextrakte.	
Magenbrot Gewürz Beschrieb: Würzung mit Zimt, Sternanis und Nelken. Ideal für die Zubereitung von Magenbrot und Weihnachtsgebäck. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	G367.1	Gewürze (enth. Zimt, Sternanis).	
Vanillinzucker Beschrieb: Zucker mit Vanille-Aroma. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	4288.1	Saccharose; Aroma.	





Paniermehle	42
Decor-Paniermehle	44
Panierfix	46
Nasspanaden	47
Spezialitäten	49

PANIERMEHLE UND -SYSTEME










PANIERMEHLE

Das klassische Paniermehl für Standardanwendungen: Wir schroten es für Sie in verschiedenen Körnungen und trocknen es sorgfältig, damit es bei jeder Art der Anwendung seine Knusprigkeit beweisen darf. In verschiedenen Grundfarben erhältlich, auch als Füllung oder Bindemittel verwendbar, geeignet für vegetarische Gerichte.



PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl hell Beschrieb: Helles Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2154.5 2154.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze.	Gluten	
Paniermehl hell SG, IPS Beschrieb: Helles Paniermehl in IP-Suisse- und Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 KG	Beutel	17511.5	WEIZENMEHL Speisesalz; Hefe.	Gluten 	
Paniermehl gelb SG, IPS Beschrieb: Gelbliches Paniermehl in IP-Suisse- und Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 KG	Beutel	13781.5	HALBWEISSMEHL; Wasser; Speisesalz; Hefe; Gewürzextrakte.	Gluten 	
Paniermehl gewürzt SG, IPS Beschrieb: Helles, leicht gewürztes Paniermehl in IP-Suisse- und Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 KG	Beutel	17513.5	WEIZENMEHL; Speisesalz; Backtriebmittel: E 450, E 500, E 341; Gewürze; Kräuter.	Gluten E 341 E 450 E 500 	
Paniermehl gelb grob SG Beschrieb: Gelbliches, grobkörniges Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	23 KG	Sack	16908.23	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürzextrakt.	Gluten 	

PANIERMEHLE						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten			
<p>Paniermehl gelb fein</p> <p>Beschrieb: Gelbliches Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2124.5 2124.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.	Gluten		
<p>Paniermehl leicht rosa</p> <p>Beschrieb: Leicht rosa farbenes Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2122.5 2122.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe; Gewürze; Paprikaextrakt.	Gluten		
<p>Paniermehl rot</p> <p>Beschrieb: Rötliches Paniermehl, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	5 KG	Beutel	13307.5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürz, Paprikaextrakt); Sonnenblumenöl; Paprikaextrakt.	Gluten		
<p>Paniermehl Industrie</p> <p>Beschrieb: Helles Paniermehl mit Krustenanteil, geeignet zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	25 KG	Sack	R177.25	WEIZENMEHL; Speisesalz; Hefe.	Gluten		
<p>Rusk superfine</p> <p>Beschrieb: Helles, feines Paniermehl, mit dunklen Krustenanteilen (Rusk), zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	25 KG	Sack	2135.25	WEIZENMEHL (angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	Gluten E 503		
<p>Rusk medium Granulat</p> <p>Beschrieb: Helles, grobes Paniermehl, mit dunklen Krustenanteilen (Rusk), zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	5 KG 25 KG	Beutel Sack	2134.5 2134.25	WEIZENMEHL (angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); Speisesalz; Backtriebmittel: E 503.	Gluten E 503		
<p>Bio Paniermehl hell</p> <p>Beschrieb: Helles Paniermehl in Bio-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG 5 KG	Beutel Beutel	2198.1 2198.5	*HALBWEISSMEHL [CH, EU]; *Hefe [CH]; Speisesalz [CH]. * = Knospe	Gluten		
<p>Paniermehl geräuchert</p> <p>Beschrieb: Bräunliches Paniermehl mit einer feinen Rauchnote, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	2,5 KG	Beutel	20272.2.5	WEIZENMEHL; getrockneter Sauerteig geräuchert (enth. WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL); Speisesalz; Hefe.	Gluten		

DECOR-PANIERMEHLE







Bunt, dekorativ, in unterschiedlich prägnanten Geschmacksrichtungen: Mit den Decor-Paniermehlen können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Sie sind nicht nur fein gewürzt, auch deren einfache Verarbeitung ist ein Genuss, sind sie doch auch zusammen mit Nasspanaden anwendbar.



DECOR-PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Paniermehl Asia glutenfrei Beschrieb: Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.	
Paniermehl Hawaii glutenfrei Beschrieb: Gelbliches, glutenfreies Decor-Paniermehl, mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.	
Paniermehl Italienne Beschrieb: Leicht rötliches Decor-Paniermehl mit Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG	Beutel	6827.2,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Gewürze; Sonnenblumenöl; Tomatenpulver; Aroma; Gewürzextrakte.	Gluten
Paniermehl Kräuter Beschrieb: Helles Decor-Paniermehl, mit Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 KG 25 KG	Beutel Sack	F845.5 F845.25	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Speisesalz jodiert; Petersilie 2.1 %.	Gluten
Paniermehl Parmesan Beschrieb: Helles Decor-Paniermehl, mit Parmesan, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	1.5 KG	Beutel	F452.1,5	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Parmesanaroma 5.5 % (enth. MILCH, LACTOSE); Petersilie.	Gluten Milch

DECOR-PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Paniermehl Gyros SG</p> <p>Beschrieb: Leicht rötliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, mit Paprika, Lauch und Kräutern, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9323.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Gemüse; Kräuter; Gewürzextrakt.	Gluten	 
<p>Paniermehl Tomaten & Oregano SG</p> <p>Beschrieb: Rötliches, glutenfreies Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, mit Tomaten und Oregano, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9321.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Oregano 0.73 %; Gewürzextrakt; Estragon; Tomatenaroma 0.24 %.	Gluten	 
<p>Paniermehl Zitrone SG</p> <p>Beschrieb: Leicht gelbliches Decor-Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, mit Zitrone, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	9318.1 9318.10	Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte); Petersilie; Zitronenöl 0.2 %; Gewürzextrakt.	Gluten	 







PANIERFIX

Der Weltrekord-Sprinter unter den Panaden: Unsere Panierfix-Kombiprodukte aus Paniermehl, Ei, Weizenstärke und Gewürzen halten auf dem mit Wasser angefeuchteten Fleisch in Sekundenschnelle. Und beim Paniermehl Panmix mit abgerundeter Würzung entfällt das zusätzliche Würzen.



PANIERFIX

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Panierfix natur Beschrieb: Helle Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: Fleisch mit Wasser anfeuchten und panieren	1 KG	Beutel	4782.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Gewürzextrakte; Sonnenblumenöl; Würze; Reisstärke.	Gluten Eier	
Panierfix gelb Beschrieb: Gelbliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: Fleisch mit Wasser anfeuchten und panieren	1 KG	Beutel	9755.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Gewürze; Sonnenblumenöl; Reisstärke.	Gluten Eier E 621	
Panierfix rot Beschrieb: Rötliche Panier-Kombimischung, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: Fleisch mit Wasser anfeuchten und panieren	1 KG	Beutel	9754.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Gewürze; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte; Sonnenblumenöl; Reisstärke.	Gluten Eier E 621	
Panierfix decor Beschrieb: Gelbliche Decor-Panier-Kombimischung, mit Zwiebeln, Paprika und Senf, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: Fleisch mit Wasser anfeuchten und panieren	1 KG	Beutel	9847.1	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Gewürze (enth. SENF); VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Geschmacksverstärker: E 621; Sonnenblumenöl; Gewürzextrakte; Reisstärke.	Gluten Eier Senf E 621	

PANIERFIX

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern		
Panmix SG Beschrieb: Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	4 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	4173.4 4173.10 4173.25	WEIZENMEHL; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze; Hefeextrakt; Hefe.	Gluten		
Panmix SG 200g Beschrieb: Gewürztes Paniermehl in Suisse-Garantie-Qualität, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	5 PK	Pack à 200 g	4170.1	WEIZENMEHL; Wasser; Speisesalz; Saccharose; Gewürze; Hefeextrakt; Hefe.	Gluten		

NASSPANADEN

Mehr Convenience bei gleichzeitig hoher Qualität geht nicht: Unsere Nasspanaden ersparen Ihnen mehrere Arbeitsgänge, denn die Mischung aus Gewürzen und natürlichen Bindemitteln muss lediglich mit Wasser vorgequellt werden. Mehlen, in Ei wenden und würzen wird so durch einen einzigen Vorgang ersetzt. Diese stabile Panade ist tiefkühl- und frittierfest, sorgt für eine homogene Würzung und ist sowohl für die individuelle wie für die industrielle Verarbeitung geeignet.












NASSPANADEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern		
Panademehl ungewürzt SG, IPS Beschrieb: Ungewürztes Panademehl in Suisse-Garantie-Qualität, als Basis für eigene Kreationen. Dosierung: 500 g/kg Wasser 10 min quellen lassen	4 KG 25 KG	Kessel Sack	1704.4 1704.25	WEIZENMEHL; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Maisstärke; Curcuma; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung).	Gluten Eier		



NASSPANADEN






Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Panademehl gewürzt SG, IPS</p> <p>Beschrieb: Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie-Qualität.</p> <p>Dosierung: 500 g/kg Wasser 10 min quellen lassen</p>	4 KG 25 KG	Kessel Sack	1705.4 1705.25	WEIZENMEHL; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke; Maisstärke; Gewürze; Saccharose; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung); Nährhefe.	Gluten Eier E 621	  
<p>Panademehl gewürzt oG SG</p> <p>Beschrieb: Gewürztes Panademehl in Suisse-Garantie Qualität, ohne Glutamat.</p> <p>Dosierung: 500 g/kg Wasser 10 min quellen lassen</p>	4 KG	Kessel	16715.4	WEIZENMEHL; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Maisstärke; Nährhefe; Saccharose; VOLLEIPULVER (Bodenhaltung).	Gluten Eier	 
<p>Panademehl gold</p> <p>Beschrieb: Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit zusätzlichem Ei-Anteil und erhöhter Prozessstabilität.</p> <p>Dosierung: 650 g/kg Wasser 10 min quellen lassen</p>	1 KG 4 KG 10 KG	Beutel Kessel Sack	8875.1 8875.4K 8875.10	WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; VOLLEIPULVER 11 % (Bodenhaltung); Reisstärke; Gewürze; Gewürzextrakte; Verdickungsmittel: E 415, E 401.	Gluten Eier E 401 E 415	
<p>Panademehl Industrie</p> <p>Beschrieb: Goldgelbes, gewürztes Panademehl mit erhöhter Prozessstabilität.</p> <p>Dosierung: 650 g/kg Wasser 10 min quellen lassen</p>	4 KG	Beutel	F924.4	WEIZENMEHL; WEIZENSTÄRKE; Speisesalz jodiert; Gewürze; modifizierte Maisstärke; Saccharose.	Gluten	
<p>Bio Panademehl gewürzt</p> <p>Beschrieb: Gewürztes Panademehl in Bio-Qualität.</p> <p>Dosierung: 1.2 kg/kg Wasser 5 min quellen lassen</p>	1 KG	Beutel	F549.1	*WEIZENSTÄRKE [DE]; Speisesalz [CH]; *Pfeffer [ID]. * = Knospe	Gluten	 

SPEZIALITÄTEN

Unsere Spezialitäten sind praktische Fertigprodukte für die direkte Anwendung am Produkt, gewürzte Teigumhüllungen für klassische Produkte wie Piccata, flüssige Panaden für Fisch und Fleisch, Senf-Ei-Hüllen mit oder ohne Käse. Und noch zwei Dinge sind sie in jedem Fall: würzig und knusprig.



SPEZIALITÄTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
Paniermehl gewürzt mit Salz Knusper Fix Beschrieb: Gewürzte Panier-Kombimischung, für eine besonders knusprige Panade. Dosierung: 200 g/kg Fleisch	1 KG 10 KG	Beutel Sack	4708.1 4708.10	Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Paprikaextrakt); Speisesalz; HÜHNEREIWEISS (Freilandhaltung); Würze; Gewürze; LACTOSE; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose.	Gluten Eier Milch E 621	
Flüssige Panade Panade Pariser Schnitzel Beschrieb: Flüssige Panade basierend auf Trockenei und Senf. Dosierung: 300 g/kg Fleisch Gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen.	2.2 KG 4.8 KG	Kessel Kessel	1807.2,2 1807.4,8	Sonnenblumenöl; Wasser; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakt); VOLLEI-PULVER 7.5 %; Reisstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Zitronensaft; Glucosesirup; Maisstärke mod.; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.	Eier Senf E 401 E 415	
Flüssige Panade Panade Pariser Schnitzel CH Beschrieb: Flüssige Panade mit Schweizer Vollei und Senf. Dosierung: 300 g/kg Fleisch Gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen.	1.5 KG	Kessel	13156.1,5	VOLLEI past. 50 % [Freilandhaltung, CH]; WEIZENMEHL; Wasser; Gewürze; Speisesalz jodiert; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Zitronensaftkonzentrat; Rapsöl; Konservierungsstoff: E 202; Antioxidationsmittel: E 300; Dextrose.	Gluten Eier Senf E 202 E 300	
Flüssige Panade Pariser Eihülle Beschrieb: Flüssige Panade mit erhöhtem Ei-Anteil und Senf. Dosierung: 300 g/kg Fleisch Gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen.	2.2 KG	Kessel	10271.2,2	Wasser; Sonnenblumenöl; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Salz jod., Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakt); VOLLEIPULVER 8.5 % (Bodenhaltung); Reisstärke; Gewürze; Speisesalz jod.; Tafellessig; Zitronensaft; Glucosesirup; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Konservierungsmittel: E 202; Gewürzextrakt.	Eier Senf E 202 E 401 E 415	
Flüssige Panade mit Sbrinz Piccatasauce Vollei CH Beschrieb: Flüssige Panade mit Schweizer Vollei und Sbrinz-Käse. Dosierung: 300 g/kg Fleisch Gemehlte Schnitzel durch die Panade ziehen.	1.5 KG	Kessel	17557.1,5	VOLLEI past. 42 % [Freilandhaltung]; SBRINZ 17 % (aus ROHMILCH) [45 % FIT]; WEIZENMEHL; Wasser; Speisesalz jodiert; Gewürze; SENF (Tafelessig, Wasser, SENFSAMEN, Speisesalz jodiert, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte); Zitronensaftkonzentrat; Rapsöl; Konservierungsstoff: E 202; Dextrose; Antioxidationsmittel: E 300.	Gluten Eier Milch Senf E 202 E 300	



Glutenfreie Paniermehle	52
Glutenfreie Decor-Paniermehle	53
Glutenfreie Nasspanaden	53






GLUTENFREIE PANIERMEHLE

GLUTENFREIE PANIERMEHLE






Immer mehr Menschen, nicht nur Zöliakiebetreffene, achten auf den Glutengehalt in Lebensmitteln. Für sie haben unsere Entwickler die Pacovis-Paniersysteme um eine neue Variation erweitert: Panierlösungen ohne Weizenmehl. Mischungen auf Maisbasis oder mit Erdmandeln (Tigernüssen) sorgen für unproblematischen Genuss, der ausserdem fantastisch knusprig im Biss ist und hervorragend mundet.



GLUTENFREIE PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Paniermehl glutenfrei hell Beschrieb: Helles, Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13174.2,5 13174.8	Reis; Mais; Speisesalz.	
Paniermehl glutenfrei dunkel Beschrieb: Gelblich-braunes Paniermehl, glutenfrei, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG 8 KG	Beutel Sack	13302.2,5 13302.8	Reis; Mais; Dextrose; Speisesalz.	
Paniermehl Cornflakes Beschrieb: Paniermehl glutenfrei, mit Maisbasis. Dosierung: nach Bedarf	2.5 KG 25 KG	Beutel Sack	10710.2,5 10710.25	Mais; Saccharose; Speisesalz.	
Paniermehl Cornflakes fein Beschrieb: Feines Paniermehl, glutenfrei, mit Maisbasis. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	10865.1	Mais 96 %; Speisesalz; Saccharose.	
Kartoffelflocken Beschrieb: Paniermehl glutenfrei, mit Kartoffelflockenbasis. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	Beutel	8265.1	Kartoffeln [CH]; Kartoffelstärke.	

GLUTENFREIE DECOR-PANIERMEHLE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Paniermehl Asia glutenfrei</p> <p>Beschrieb: Gelbliches, Decor-Paniermehl, glutenfrei, mit Curry und Kokosraspeln, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	2.5 KG	Beutel	6828.2,5	<i>Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Kokosflocken; Gewürze.</i>		
<p>Paniermehl Cornflakes & Mandeln</p> <p>Beschrieb: Paniermehl glutenfrei, mit Mais- mit Mandelsplitter-Basis.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	9322.1	<i>Cornflakes (Mais 96 %, Saccharose, Speisesalz); MANDELN 12 %.</i>	Nüsse	
<p>Paniermehl Hawaii glutenfrei</p> <p>Beschrieb: Gelbliches Decor-Paniermehl, glutenfrei, mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Petersilie, zum Panieren von Geflügel, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	2.5 KG	Beutel	2128.2,5	<i>Paniermehl glutenfrei (Reis, Mais, Dextrose, Speisesalz); Gemüse; Gewürze.</i>		
<p>Paniermehl Quinoa (Paracas)</p> <p>Beschrieb: Paniermehl glutenfrei, mit gepuffter Quinoabasis.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	17554.1	<i>Paniermehl (Reis, Mais, Speisesalz); Quinoa 20 %; Gewürze; Rapsöl.</i>		
<p>Paniermehl Tigernuts & Corn</p> <p>Beschrieb: Paniermehl glutenfrei, mit Erdmandel- und Maisbasis.</p> <p>Dosierung: nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	13027.1	<i>Tigernuss 50 %; Cornflakes 50 % (Mais 96 %, Speisesalz, Saccharose).</i>		

GLUTENFREIE NASSPANADEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern	
<p>Panademehl ohne Weizenmehl</p> <p>Beschrieb: Gewürztes Panademehl, glutenfrei, in Bio-Qualität.</p> <p>Dosierung: 625 g/kg Wasser 10min quellen lassen</p>	1 KG	Beutel	F636.1	<i>Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Reisstärke; Gewürze; Dextrose; Verdickungsmittel: E 415, E 401; Gewürzextrakt.</i>	E 401 E 415	





Dressings und Dip-Saucen	56
Aufstriche und Füllungen	57
Kräuterbutter und -Saucen	58
Frischkäsetabs	59

DRESSINGS UND DIP-SAUCEN



IHR SAUCENSPEZIALIST FÜR KLEINMENGEN!

Wir sind der Spezialist für Ihre Wünsche. Mit unseren neuen Produktionsanlagen können wir Dressings und Dip-Saucen sehr schnell direkt und indirekt erhitzen und ebenso schnell und sehr schonend abkühlen. Das Resultat: herausragende Produktequalität mit optimaler Haltbarkeit. Selbst wenn Sie nur 120 kg benötigen, sind wir für Sie da.

Wir sind bereit

Wie auch immer Sie Ihre Convenience-Lösung wünschen: Dressings, BBQ-Saucen, Dip-Saucen, Ketchup oder Mayonnaise – wir können Ihnen das Passende bieten. Nach Möglichkeit stellen wir Ihnen die Produkte auch gerne ohne Palmfett, in Bio-Knospen- oder Suisse-Garantie-Qualität her. Unser Convenience-Entwicklungs-Team nimmt sich gerne und jederzeit Ihren Herausforderungen an.

NEUE VERPACKUNGSMÖGLICHKEITEN

Neu füllen wir flüssige und pastöse Produkte für Sie auch in Einzelportionen-Sticks als Beipackprodukt ab. Die Portionengrößen können dabei zwischen 20 und 80 Gramm betragen. Sie wählen aus zwischen Standardlösungen oder einer individuellen Entwicklung Ihres Füllgutes. Unsere Abpackmöglichkeiten sind vielseitig: Portionenbecher, Dressierbeutel oder Flaschen. Sie können also voll von unserer Kompetenz und unseren innovativen Lösungen im Bereich Convenience profitieren.

UNSERE BESTEHENDEN DIP-SAUCEN REZEPTUREN

Art. Nr.	Bezeichnung
19072.R	Ketchup
17919.R	Mayonnaise
20169.R	Sauce Cocktail Relish

Erkundigen Sie sich nach weiteren Geschmacksvarianten.

Dressings

Gebinde

- Einzelportionen-Stick
- Flasche
- Becher
- Kanister
- Eimer

Dip-Saucen

- BBQ-Saucen
- Ketchup
- Mayonnaise
- Pestos
- Tartarsauce

AUFSTRICHE UND FÜLLUNGEN

DIE KÖSTLICHE ERLEICHTERUNG!

Unser Angebot an Aufstrichen und Füllungen ist grenzenlos: Sie haben die Wahl zwischen Sandwichcrèmes, Thonmasse, Eimasse, Frischkäsemasse, Hummus oder Kräuterpesto. Alles ist immer individuell auf Ihren Geschmack abgestimmt!

Lauter Vorteile für Sie

Unsere Kompetenz und unsere Qualität, zusammen mit der persönlichen Beratung, ermöglichen Ihnen innovative Lösungen nach Mass. Sie profitieren von unserem Know-how rund um Rohstoffe und Lebensmittelsicherheit und sparen Zeit.



UNSERE BESTEHENDEN REZEPTUREN FÜR AUFSTRICHE

Art. Nr.	Bezeichnung
20036.R	Frischkäseaufstrich Bärlauch
20035.R	Frischkäseaufstrich Mediterran
17090.R	Sandwichcrème Italia
20218.R	Sandwichcrème Nature
18317.R	Sandwichcrème Senf

UNSERE BESTEHENDEN REZEPTUREN FÜR FÜLLUNGEN

Art. Nr.	Bezeichnung
20168.R	Hummus mit Aroniabeeren
20167.R	Hummus mit Mostbröckli
20067.R	Hummus Nature
20037.R	Thonmasse

Erkundigen Sie sich nach weiteren Geschmacksvarianten.



Aufstriche

- Sandwichcrème nature
- Sandwichcrème Senf
- und viele mehr

Füllungen Massen

- Thon
- Ei
- Frischkäse
- Hummus

KRÄUTERBUTTER UND -SAUCEN



UNSERE BESTEHENDEN KRÄUTERBUTTER- REZEPTUREN

Art. Nr.	Bezeichnung
19926.R	Alpen-Chili
14771.R	Appenzellerkäse
13070.R	Bärlauch
14779.R	BBQ
19922.R	Die Leichte
14945.R	Mostbröckli
14770.R	Oliven
14775.R	Orangen-Vanille
14774.R	Pfeffer
14769.R	Tomaten
14772.R	Tropical
19071.R	Trüffel
14762.R	Tessin
19952.R	Vesper

Erkundigen Sie sich nach weiteren Geschmacksvarianten. Unsere Kräuterbutter können auch in Suisse-Garantie- und/oder Bio-Qualität hergestellt werden.

DIE PERFEKTE UND FEIN SCHMELZENDE VERFEINERUNG!

Kundenspezifische Produkte in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen können bereits ab 50 Kilogramm (Produktions-Charge) entwickelt und hergestellt werden. Je nach Kundenwunsch können Rosetten ab 5 Gramm, in 4er-, 6er-, 30er- oder 45er-Blister und in unterschiedlichen Arten von Bechern abgepackt werden. Für den industriellen Einsatz werden Rosetten und Taler lose gefroren im größeren Gebinde bereitgestellt.



KRÄUTERBUTTER – KRÄUTERSAUCEN UNTERSCHIEDE BEI DER ZUBEREITUNG

- **Butterzubereitungen**
Mehr als 76 Prozent Butter
- **Saucenzubereitungen**
100 Prozent Margarine gesalzen
oder Margarine gesalzen
mit Butteranteil

FRISCHKÄSETABS



UNSERE BESTEHENDEN FRISCHKÄSETABS- REZEPTUREN

Art. Nr.	Bezeichnung
12949.R	Apfel
F838.R	Apfel-Zimt
9711.R	Bärlauch
12950.R	Exotik
14143.R	Gartengemüse
12313.R	Glühwein
14687.R	Käse-Kartoffel
F831.R	Knobli
3753.R	Kräuter
F449.R	Kürbis
3749.R	Meerrettich
3723.R	Mischpilz
4920.R	Rucola
12947.R	Sbrinz
F208.R	Spargel
6745.R	Spinat
9727.R	Tex-Mex
5583.R	Tomate-Basilikum
12312.R	Wintertraum
13191.R	Zitrone
13221.R	Zwiebel

Die Frischkäsetabs sind mit feiner und grober Struktur in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich.

FÜR ALLES, WAS GEFÜLLT WERDEN KANN!

Ob Pouletbrust, Schweinskotelettes, Bratenstücke oder Anwendungen ohne Fleisch – unsere Frischkäsetabs und Füllungen sind vielseitig einsetzbar. Ab 50 Kilogramm (Produktions-Charge) werden Tabs nach Kundenwunsch rezeptiert und geformt. Das Gewicht bestimmt der Kunde, ab 10 Gramm aufwärts ist nahezu alles möglich. Auch können Tabs und Füllungen mit groben Stücken und Einlagen hergestellt werden. Die Auslieferung erfolgt jeweils im Gebinde, lose gefroren. Unser Technologen-Team unterstützt Sie gerne bei der Entwicklung Ihrer individuellen Frischkäse- oder anderen pastösen Füllungen.

KRUSTEN ODER TOPPINGS AUS FRISCHKÄSE

Auf der Basis der Frischkäsetabs sind auch andere Anwendungsmöglichkeiten, wie Krusten und Toppings, denkbar.







TECHNISCHE INFORMATIONEN

ZUSATZSTOFFE: OHNE GEHT'S NICHT

Viele Lebensmittel wären ohne Zusatzstoffe gar nicht haltbar – man denke nur an einen der traditionellsten: Salz sorgte schon vor Jahrtausenden dafür, dass unsere Vorfahren Trockenfleisch mit auf lange Reisen nehmen konnten. Auch die meisten modernen Zusatzstoffe stammen aus natürlichen Quellen. Sie verlängern die Haltbarkeit, verbessern den Nährwert, erhöhen den Genuss. Sie verhindern eine frühzeitige Oxidation oder Farbveränderung, dank ihnen lassen sich Lebensmittel besser verarbeiten. Und weil kaum ein Zusatzstoff ein Tausendsassa ist, der alle diese unterschiedlichen Sparten beherrscht, kommen Zusatzstoffe oft in Kombination vor. Welcher Zusatzstoff für welche Aufgabe zuständig ist, haben wir Ihnen hier aufgelistet:

GATTUNG

Farbstoffe	Werden für eine spezifische und gleichbleibende Färbung eingesetzt.
Konservierungsstoffe	Hemmen den Stoffwechsel und das Wachstum von Bakterien und Pilzen.
Säuerungsmittel	Geben einen säuerlichen Geschmack und verhindern mikrobielles Wachstum.
Säureregulatoren	Stellen einen bestimmten pH-Wert sicher.
Antioxidationsmittel	Verhindern Reaktionen mit Sauerstoff, die zum Verderb führen.
Emulgatoren	Stabilisieren Wasser-Öl-Systeme.
Stabilisatoren	Erhalten Farbe und Struktur. Erhöhen das Wasserbindevermögen.
Komplexbildner	Fangen Schwermetallionen ein und wirken unter anderem wie Antioxidationsmittel.
Verdickungsmittel	Stellen eine spezifische Textur, Konsistenz und Viskosität sicher.
Geschmacksverstärker	Sorgen für eine Intensivierung des Grundgeschmacks.
Trägerstoffe	Erleichtern die Einarbeitung von Aromen.



INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

In der Schweiz sind mehr als eine Million Menschen von einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz betroffen. Die häufigste davon ist die Laktoseintoleranz. Nahrungsmittelallergien entstehen aus einer Abwehrreaktion des Körpers auf pflanzliche oder tierische Proteine. In der Lebensmittelinformationsverordnung des EDI (LIV SR 817.022.16) sind unter Art. 11 und Anhang VI Lebensmittelzutaten definiert, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Insgesamt werden 14 Zutaten definiert. Das Ziel der Allergienkennzeichnung besteht darin, vor allem den betroffenen Allergikern umfassendere Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Bei Pacovis werden folgende Allergene verarbeitet:



ALLERGEN	BESCHREIBUNG	BEISPIELSWEISE ENHALTEN IN
Senf	Senf ist eines der stärksten Allergene im Gewürzbereich. Bereits kleinste Mengen können eine schwere Reaktion auslösen. Senf kommt als Zutat vor allem in Tafelsenf, Gewürzmischungen und Saucenpulver vor.	Marinaden, Gewürzmischungen
Glutenhaltiges Getreide	Eine Glutenintoleranz kann bei ungefähr 1 % der Bevölkerung beobachtet werden. Das Klebereiweiss ist neben Weizen auch in Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel enthalten.	Panademehle
Eier	Eier enthalten unterschiedliche Substanzen, die allergieauslösend sein können. Eier können neben Backwaren und Eiprodukten auch in Teigwaren oder Emulgatoren versteckt sein. Hühnerei-Allergien gehören mit der Kuhmilch-Allergie zu den häufigsten Allergien im Säuglingsalter.	Panaden
Erdnüsse	Erdnuss ist ein hoch potentes Allergen, welches unmittelbar nach dem Konsum starke Symptome auslöst. Erdnüsse können z.B. in Backwaren oder als Spuren in Produkten mit Hartschalenobst vorkommen.	Marinade
Soja	Soja wird immer häufiger in Lebensmitteln eingesetzt. Produkte ohne Fleisch, wie Tofu oder Tempeh, bestehen aus Soja. Würzen und Emulgatoren können auch auf Basis von Sojabohnen sein.	Bindemittel
Milch / Laktose	Gehört zu den bedeutendsten Allergieauslösern tierischer Herkunft. Speziell im Säuglings- und Kindesalter löst sie Beschwerden aus. Milcheiweiss befindet sich in allen Milchprodukten wie Käse und Joghurt oder auch als Zutat in Brühwürsten. Laktoseintoleranz ist die häufigste Nahrungsmittelunverträglichkeit in der Bevölkerung. Reine Milch enthält ca. 5 % Laktose.	Brühwurst
Hartschalenfrüchte	Speziell Haselnüsse und Walnüsse, aber auch Pistazien und andere Nüsse können schwere anaphylaktische Reaktionen auslösen.	Decor-Paniermehle
Sellerie	Sellerie ist eines der häufigsten Lebensmittelallergene. Betroffene können bei kleinsten Mengen bereits extreme Reaktionen zeigen. Sellerie wird oft als Gewürz in Gemüsebouillons verwendet.	Gewürzmischung, Würze
Sesamsamen	Sesamsamen werden oft in orientalischen Gerichten, Süßigkeiten oder Backwaren verwendet.	Marinaden
Schwefeldioxid (und Sulfit)	Zusatzstoffe wie Natriumsulfit oder die im Wein enthaltenen Schwefeldioxide können bei Personen eine Reaktion auslösen. Sulfit ist kein Allergen, sondern löst eine Intoleranz aus.	Trockenfrüchte





GLOSSAR

E-NR.	NAME	KATEGORIE	BESCHREIBUNG
E 120	Echtes Karmin	Farbstoff	Farbstoff tierischer Herkunft.
E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 150d	Ammoniaksulfit-Zuckerulör	Farbstoff	Farbstoff auf Basis Zucker.
E 202	Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	Stoff mit keimhemmender Wirkung. Hemmt das Wachstum von Hefe- und Schimmelpilzen.
E 220	Schwefeldioxid	Konservierungsstoff	Verhindert unerwünschte Braunfärbungen bei bsp. Trockenfrüchten.
E 250	Natriumnitrit	Konservierungsstoff	Bestandteil des Pökelsalzes.
E 252	Kaliumnitrat		
E 260	Essigsäure	Konservierungsstoff / Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung.
E 262	Natriumacetat	Säureregulator	Salz der Essigsäure. Sorgt für die Einhaltung des richtigen Säuregrads.
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommende Säure zur Konservierung und Säuerung.
E 300	Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Vitamin C. Verzögert qualitätsmindernde Einflüsse des Sauerstoffs. Unterstützt die Fleischumrötung.
E 301	Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	Salz der Ascorbinsäure. Effekte weniger stark.
E 322	Lecithin	Emulgator	Natürlicher Emulgator.
E 325	Natriumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 327	Calciumlactat	Säureregulator	Salz der Milchsäure. Reguliert den Säuregrad von Lebensmitteln.
E 330	Zitronensäure	Säuerungsmittel / Antioxidationsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt als Komplexbildner mit Schwermetallen antioxidativ.
E 331	Natriumcitrat	Säureregulator / Komplexbildner	Salz der Zitronensäure. Reguliert den Säuregrad und unterstützt die Stabilisierung von Produkten. Zugelassen für Bio-Produkte (KHM).
E 332	Kaliumcitrat	Komplexbildner / Säureregulator	Salz der Zitronensäure.
E 334	Weinsäure	Säuerungsmittel	Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel. Wirkt nicht wasseranziehend.
E 392	Rosmarinextrakt	Antioxidationsmittel	Natürliches Antioxidationsmittel aus Rosmarin.
E 401	Natriumalginat	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel aus Braunalgen.
E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	Geliermittel	Natürliches Geliermittel heissquellend.
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel / Bindemittel	Natürliches Verdickungsmittel heissquellend.
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel	Natürliches Verdickungsmittel kaltquellend.
E 415	Xanthan Gum	Verdickungsmittel / Geliermittel	Unterstützt in Kombination mit anderen Verdickungsmitteln die Gelierfähigkeit.
E 420	Sorbit	Trägerstoff	Natürlich vorkommender Zuckerstoff.
E 433	Polysorbat 80	Emulgator	Starker Emulgator flüssig.
E 450	Diphosphate	Stabilisator	Kutterhilfsmittel. Erhöht das Wasserbindevermögen.
E 451	Triphosphate	Stabilisator	Hoch lösliches Kutterhilfsmittel.
E 452	Polyphosphate	Stabilisator / Komplexbildner	Kutterhilfsmittel mit antioxidativer Wirkung und starker Binfähigkeit von Calcium.
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator	Klassischer Emulgator.
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator / Komplexbildner	Emulgator mit antioxidativer Wirkung.
E 500	Natriumcarbonate	Backtriebmittel / Säureregulator	Klassisches Backtriebmittel.
E 508	Kaliumchlorid	Festigungsmittel	Unterstützt die Gelbildung von Carrageenen.
E 535	Natriumferrocyanid	Trennmittel	Unterstützt die Rieselfähigkeit von Salz.
E 536	Kaliumferrocyanid		
E 551	Silicumdioxid	Trennmittel	Verhindert Verklumpung.
E 575	Glucono-delta-lacton	Säuerungsmittel	Säuerungsmittel mit verzögerter pH-Senkung.
E 621	Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker	Sorgt für den typischen Umami-Geschmack.
E 627	Dinatriumguanylat	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker	Intensivere Form des Glutamats.
E 951	Aspartam	Süssungsmittel	Für den Einsatz in zuckerreduzierten Produkten.
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Verdickungsmittel	Modifizierte Stärke mit verbesserter Gefrier- und Taustabilität.
E 1520	Propylenglycol	Trägerstoff	Trägerstoff für Aromen.

Verkaufs- und Lieferbedingungen der Pacovis AG

Wir danken Ihnen, wenn Sie sich einige Minuten Zeit nehmen, um sich mit den nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen, die Form und Umfang unserer Leistungen aufzeigen, zu befassen.

1. Gültigkeit

Alle unsere Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschliesslich aufgrund der vorliegenden Bedingungen. Abweichungen von diesen, insbesondere in den Einkaufsbedingungen des Käufers, bedürfen unserer ausdrücklichen schriftlichen Anerkennung.

2. Preise

Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Nettopreise (exkl. Mehrwertsteuer). Preisänderungen aufgrund massgeblicher Veränderung der den Preiskalkulationen zugrunde liegenden Kostenfaktoren bleiben vorbehalten.

3. Verpackung

Wir verpacken die Waren in einer Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Nach Vereinbarung kann die Lieferung in besonderen Gebinden erfolgen. Verpackungen werden nicht zurückgenommen.

4. Liefermenge

Die effektive Liefermenge kann produktionsbedingt 15–20 % von der bestellten Menge abweichen. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

5. Lieferung

Alle Aufträge werden fest verrechnet. Es wird nicht in Konsignation geliefert. Wenn in einer allfälligen Offerte nichts anderes steht, werden Porto und Versandkosten zusätzlich belastet.

6. Zahlungsbedingungen

30 Tage netto ab Fakturadatum, ohne jeden Abzug. Unerlaubte Abzüge werden nachbelastet. Die Ware bleibt bis zur Begleichung der Rechnung unser Eigentum. Unsere Lieferpflicht entfällt ohne Mahnung oder Fristansetzung, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten werden oder aufgrund ungünstiger Auskünfte, die wir (nachträglich) erhalten. Für Schäden aus nicht ausgeführten oder verzögerten Lieferungen sind wir in solchen Fällen nicht haftbar.

7. Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung sofort nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind spätestens innerhalb von 8 Tagen nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung erkennbar gewesen wären, können später nicht mehr geltend gemacht werden. Beanstandungen entbinden den Käufer nicht von der Verpflichtung, sämtliche vereinbarten Zahlungen zu leisten.

– Jede Mängelrüge hat Artikelnummer, Produktionscode, Bezeichnung und Menge der beanstandeten Ware zu enthalten. Warenproben sind aufzubewahren oder einzusenden. Bei erheblichen Mängeln können wir nach eigener Wahl Ersatz liefern oder die Kaufsumme für den mangelhaften Teil der Lieferung gutschreiben.

– Führt die Weiterverarbeitung mangelhafter Ware beim Kunden dazu, dass die Produktion ganz oder teilweise vernichtet werden muss, ersetzen wir maximal den Einstandspreis der verwendeten Rohstoffe. Wir haften nicht für allfällige Betriebsunterbrüche, entgangene Gewinne oder indirekte Verluste, die auf mangelhafte oder verzögerte Lieferung zurückzuführen sind.

8. Rückgaben

Rücksendungen sind nur mit unserem Einverständnis zulässig. Wir sind nicht verpflichtet, falsch oder zu viel bestellte Ware zurückzunehmen. Wird eine Rücknahme vereinbart, gilt folgende Regelung:

- Die Rücknahmekosten gehen zulasten des Kunden und werden nach Aufwand beim Gutschriftsbetrag abgezogen.
- Geöffnete, angebrochene oder verschmutzte Gebinde können wir aus hygienischen Gründen nicht zurücknehmen und gutschreiben.
- Der Antrag auf Rücksendung muss innerhalb von 3 Monaten nach Auslieferung erfolgen.
- Die Rücknahme von Lebensmitteln ist nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit unserem QS-Labor möglich.
- Für Rücksendungen mit einem Warenwert von weniger als CHF 200.– wird keine Gutschrift ausgestellt.

9. Behälter und Gebinde

Warenbehälter und Transportgebinde (Euro-Paletten etc.) nehmen wir nur in gutem Zustand zurück. Nicht getauschte Gebinde fakturieren wir zum Selbstkostenpreis.

10. Höhere Gewalt

Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Rationierungen, Lieferbeschränkungen, Störungen im Versand, Verkehrsstörungen, behördliche Massnahmen, Krieg, sowie sonstige Fälle höherer Gewalt in unserem Betrieb oder im Betrieb eines unserer Zulieferer, befreien für deren Dauer und im Umfang ihrer Auswirkungen von der Verpflichtung zur Lieferung oder berechtigen uns nach unserer Wahl zum vollständigen oder teilweisen Rücktritt ohne Schadenersatzverpflichtung. Dasselbe gilt, wenn wir von unseren Zulieferern aus anderen Gründen nicht rechtzeitig oder nicht beliefert werden.

11. Erfüllungsort

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Teile Stetten.

12. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die vorliegenden Kauf- und Lieferbedingungen sowie unter Einbezug dieser Bedingungen geschlossene Verträge unterliegen Schweizer Recht, unter Abschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

Gerichtsstand ist **Baden**.

Stetten, 14. Februar 2019

Die bei den Artikeln aufgeführten Zusammensetzungen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Aktuelle Artikel-Spezifikationen können Sie jederzeit telefonisch unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 und per E-Mail an verkauf@pacovis.ch anfragen oder Sie können sie in unserem Kundenportal unter portal.pacovis.ch herunterladen.

MEHL GOLD HOT & S
UCENPULVER PANIE
CO SAUCE BOLOGNE
NPFEEFFER WÜRZM
ER FIX PICCATASAUC
IA CHILI CON CARNE
NADE GYROS S BIER
SENSIA PANIERMEHL
SIA BIERMARINADE
ET MIX PANIERMEHL
RY MARINADE SENS
IA GLUTENFREI HAC
MIX TOMATE-BASILI
PANIERMEHL GELB F
FFELFLOCKEN PFEFF
ÜRZ BRAT FIX RAHM
HUNG SAUCENMAR
RZMIX RED CURRY M
NADE SENSIA TARTA
MARINADE SENSIA PA
ARICRÈME DEKORMI
ARINADE SENSIA MA
GROB SG CURRY-KOK
RUSK SUPERFINE GI
GLUT EXTRA PANADE
EAKBUTTER MARINA
HL ITALIENNE WHISI
CE TOMATE ZITRONE
HWEINE-KALBFLEISC
O SCHWEINSHAXN I
NIERMEHL HAWAII

Pacovis AG

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

