

# KATALOG

## Rohstoffe

NEUAUFLAGE 2022

pacovis

# GENS



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Gewürze, Kräuter und Trockengemüse</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>Bio Gewürze, Kräuter und Trockengemüse</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>Pilze, Trockenfrüchte und Kerne</b>	<b>24</b>
	Pilze	24
	Trockenfrüchte und Kerne	25
<b>4</b>	<b>Hühnerei- und Milchprodukte</b>	<b>26</b>
	Hühnereiprodukte	26
	Milchprodukte	27
<b>5</b>	<b>Zuckerarten und Salz</b>	<b>28</b>
	Zuckerarten	28
	Bio Zuckerarten	29
	Salz	30
<b>6</b>	<b>Geschmack intensivieren</b>	<b>31</b>
	Hefeextrakte / Würzen / Pasten	31
	Geschmacksverstärker	32
<b>7</b>	<b>Aromen und Extrakte</b>	<b>33</b>
	Gewürzextrakte und Aromen trocken	33
	Gewürzextrakte und Aromen flüssig	34
	Raucharomen	34
<b>8</b>	<b>Gelier- und Verdickungsmittel</b>	<b>35</b>
	Gelatinen	35
	Fasern	36
	Verdickungsmittel und Stärken	36
<b>9</b>	<b>Konservieren</b>	<b>38</b>
	Antioxidationsmittel	38
	Konservierungsstoffe	39
	Säuerungsmittel	39
	Säureregulatoren	40
<b>10</b>	<b>Stabilisieren</b>	<b>41</b>
	Stabilisatoren	41
	Emulgatoren	42
	Enzyme	42
<b>11</b>	<b>Farbstoffe</b>	<b>43</b>
<b>12</b>	<b>Oberflächenfärbung</b>	<b>44</b>
<b>13</b>	<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	<b>45</b>
	<b>Technische Informationen, Glossar, E-Nummern</b>	<b>47</b>

## WIR WISSEN, WO DER PFEFFER WÄCHST. UND WO 1200 ANDERE ROHSTOFFE HERKOMMEN.

Erstklassige Rohstoffe sind das A und O unserer Produkte. An diese Rohstoffe zu gelangen, ist komplexer als man sich vorstellen könnte. Es gibt kaum etwas, was unsere Einkäufer über die Rohstoffe, deren Produktion und Lieferkette nicht wissen. Dazu gehört auch, aktuelle Informationen über Umwelteinflüsse und die Eigenheiten der Märkte zu berücksichtigen.

Alles fängt damit an, dass sich unsere Spezialisten ein tiefes Verständnis über den Herkunftsort des Rohstoffs verschaffen. Sie müssen die lokale Mentalität kennen und die vorhandene Infrastruktur. Sie brauchen auch eine Ahnung davon zu haben, was man vor Ort tatsächlich unter «Qualität» versteht. Dieses Verständnis gibt ihnen die Grundlage, eventuelle Qualitäts- und Beschaffungsprobleme schon früh erkennen zu können. Wichtig ist auch die Detailkenntnis der Lieferkette – von den Vorlaufzeiten über Transportangebot bis zum Warenumschlag. All dieses Wissen hilft, Risiken besser zu beurteilen und einzuschätzen. Dass jeder Einkäufer darüber hinaus auch alle Produkteigenschaften des Rohstoffs in- und auswendig kennt, versteht sich von selbst.

### Ein spannender Job

Pro Jahr beschafft Pacovis rund 1>2000 unterschiedliche Rohstoffe bei über 250 Lieferanten. Jeder Rohstoff stellt seine eigene, besondere Herausforderung. Beim einen sind etwa Umwelteinflüsse wie Trockenheit, Stürme oder Heuschreckenplagen ein Risiko, das es zu berücksichtigen gilt. Beim anderen kann die politische Lage oder ein Handelsstreit Probleme bereiten. Die Kunst des Einkäufers besteht nun darin, alle verfügbaren Informationen so einzusetzen, dass es ihm gelingt, die richtige Qualität in der benötigten Menge, zum besten Preis auf den richtigen Termin zu beschaffen. Eine spannende Aufgabe – jeden Tag aufs Neue.

## WIR SIND AUF FESTEM GRUND GEBAUT

Die Schweiz ist nicht nur gebirgig, sondern steht auch wie ein Fels in der Brandung, wenn es um ideelle Werte geht: Nach wie vor zahlt es sich aus, auf gute Ausbildung, Zuverlässigkeit und Gründlichkeit zu setzen. Grundwerte, die wir bei Pacovis seit 1935 in Ehren halten.

Eine Welt, die sich laufend wandelt, benötigt Beständigkeit. Diese Beständigkeit der Werte ist die Plattform, von der aus wir dem Wandel begegnen. Dank dieser Werte sind wir agil geblieben und haben stets eine Antwort auf neue Herausforderungen gefunden.

### Ein Schweizer Unternehmen mit Schweizer Produktion

Die Fokussierung auf die Nähe ist ein Bekenntnis zu unserem Bestreben, mit unseren Produkten die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. So können wir Transportwege und damit unseren ökologischen Fussabdruck klein halten. Alle Teams, vom Einkauf Food über Forschung und Entwicklung bis zu Produktion und Logistik sind in Stetten beheimatet. Hier befinden sich unsere Labors, hier tüfteln unsere Technologen an neuen Ideen, von hier aus führen wir unser Netzwerk, das sich über die ganze Welt hinzieht.

Damit dieser Fullservice auch morgen funktioniert, investieren wir nicht nur in Maschinen und Anlagen, sondern vor allem in Know How, in den Nachwuchs und dessen Ausbildung. Dabei denken wir nicht nur an uns selbst. Uns liegt am Herzen, dass der Schweiz das Handwerk erhalten bleibt, insbesondere das Metzgerhandwerk. Um dies zu erreichen, suchen wir ständig nach Lösungen, um gewerblichen Betrieben den Wettbewerb auf Augenhöhe mit industriellen Anbietern zu ermöglichen.



## PACOVIS ROHSTOFFE

### Gewürze und Kräuter gemahlen

Beim Mahlen werden Gewürze so weit wie möglich zerkleinert. Das Ergebnis ist ein feines Pulver, das sich einfach und genau dosieren lässt.

### Gewürze und Kräuter geschnitten / gerebelt

Um die Aromen möglichst zu erhalten, eignet sich für getrocknete Kräuter das Rebeln. Dabei werden Blüten und Blätter für einfaches Würzen von den Stängeln abgestreift und zerkleinert. Einige Kräuter mit langen, schmalen oder nadelartigen Blättern lassen sich besser schneiden als rebeln.

### Gewürze und Kräuter ganz

Einige Gewürze lassen sich sehr gut unverarbeitet im Ganzen verarbeiten. Der Vorteil: Ohne das Zerkleinern bleibt ihr natürlicher Aromaschutz lange erhalten.

### Zutaten

Zutaten haben grundsätzlich keine funktionelle Wirkung, sondern werden für eine zusätzliche Aromatisierung oder Veredelung zugesetzt.

### Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben eine technologische oder funktionelle Wirkung. Sie schützen beispielsweise vor Oxidation und erhöhen so den Genusswert indem Sie den Geschmack und die Farbe erhalten.



## DIE LABELS IM ÜBERBLICK



### 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

Die Bio Knospe zeichnet Produkte aus, von denen mindestens 10% der Rohstoffe aus dem Ausland stammen und dort nach Bio Suisse Richtlinien produziert werden.



### IP-SUISSE

IP-SUISSE-Produkte werden ausschliesslich unter Verwendung von Schweizer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs komplett in der Schweiz hergestellt und verarbeitet.



### SUISSE GARANTIE

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.

## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Gewürze können von praktisch jedem Pflanzenteil stammen – ob Blätter, Früchte, Samen, Wurzeln oder Rinde. Unsere Gewürze und Kräuter kommen aus aller Welt, von Anis aus Spanien bis Zimt aus Madagaskar. Gewürze geben nicht nur Geschmack – sie können auch intensiv färben, antioxidativ oder antimikrobiell wirken.



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung

Inhalt

Gebinde

Art.-Nr.

Zutaten

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

### A

#### Anis gemahlen

1 KG

Beutel

1000.1

Anis.

**Beschreibung:** Anis riecht süß-aromatisch, schmeckt würzig-frisch und erinnert an Lakritz. Röstet man Anis, entsteht ein leicht nussiger Geschmack. Anis harmoniert gut mit Koriander, Rosmarin oder Kerbel.

**Dosierung:** nach Bedarf

#### Anis ganz

1 KG

Beutel

1100.1

Anis.

**Beschreibung:** Änissamen ganz.

**Dosierung:** nach Bedarf



### B

#### Bärlauch geschnitten 4 – 8 mm

1 KG

Beutel

1109.1

Bärlauch.

**Beschreibung:** Bärlauch zeichnet sich durch knoblauchartigen Geruch und Geschmack aus und verfügt über eine leichte Schärfe. Bärlauch eignet sich zum Würzen von herzhaften Produkten.

**Dosierung:** nach Bedarf

## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Basilikum gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Basilikum duftet angenehm aromatisch und schmeckt frisch würzig – ein klassisches Gewürz der mediterranen Küche. Eingesetzt wird es vielseitig: von Suppen, Saucen, Salaten bis zu deftigen Speisen ebenso wie in Süßspeisen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6032.1	Basilikum.	
<p><b>Basilikum gerebelt</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Basilikum gerebelt.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6114.1	Basilikum.	
<p><b>Bockshornkleesamen gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bockshornkleesamen haben einen starken, aromatischen Geruch und schmecken leicht bitter. Bockshornkleesamen sind eine typische Zutat für Currymischungen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6026.1	Bockshornkleesamen.	
<p><b>Bohnenkraut gerebelt</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bohnenkraut riecht würzig und hat einen etwas pfeffrigen sowie aromatischen Geschmack. Besonders gut eignet sich Bohnenkraut zum Würzen von Bohnen-, Schmor- oder Geflügelgerichten.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	0.5 KG	Beutel	8102.0,5	Bohnenkraut.	
<b>C</b>					
<p><b>Cardamom gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Cardamom riecht schwach kampferartig und hat einen aromatischen und wärmenden Geschmack. Cardamom sollte aufgrund seines intensiven Geschmacks sparsam eingesetzt werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6031.1	Cardamomkapseln.	
<p><b>Chilipulver</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Chili hat ein leicht fruchtiges Aroma und eine feurige Schärfe. Dieses mittelscharfe Chilipulver mit 20'000 SHU ist besonders geeignet für pikante Speisen oder Produkte.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6008.1	Chili.	
<p><b>Chilipulver chipotle</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Chipotle Chili ist rauchig-scharf und wird aus geräucherten Jalapeños hergestellt. Das rauchige Aroma passt perfekt zu Barbecue-Saucen oder deftigen Eintöpfen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	18582.1	Chili geräuchert.	
<p><b>Chilipulver habanero</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Habanero Chilis gehören zu den schärfsten Chilisorten der Welt. Dieses feurig-scharfe Chilipulver mit 80'000 SHU ist besonders für feurige Gerichte geeignet.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	17828.1	Chili (Habanero).	



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Chili fein geschnitten 5 mm</b>	1 KG	Beutel	8181.1	Chili.	
<b>Beschreibung:</b> Chili fein geschnitten mit Samenanteil besitzt eine mittlere Schärfe und verleiht und ein dekoratives Aussehen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Chili fein geschnitten (ohne Saat)</b>	1 KG	Beutel	19239.1	Chili.	
<b>Beschreibung:</b> Chili fein geschnitten ohne Samenanteil besitzt eine milde Schärfe und eine intensive rote Farbe.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Curcuma gemahlen</b>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	6017.1 6017.25	Curcuma.	
<b>Beschreibung:</b> Curcuma hat einen ingwerartigen Duft und schmeckt brennend würzig sowie leicht bitter. Curcuma eignet sich zum Verfeinern oder Färben und harmonisiert sehr gut mit weiteren Zutaten von Currymischungen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Curry</b>	1 KG	Beutel	6023.1	Gewürze (Curcuma, Koriander, Bockshornklee, Kreuzkümmel, Ingwer, Fenchel, Chili, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch); Speisesalz jodiert.	
<b>Beschreibung:</b> Mildes, gelbes Currypulver mit klassischen Zutaten wie Curcuma, Koriander und Kreuzkümmel. Diese Currymischung ist die perfekte Basis für zahlreiche Ableitungen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Curry madras</b>	1 KG	Beutel	7843.1	Gewürze (Koriander, Curcuma, Pfeffer, Kreuzkümmel, Bockshornkleesamen, Petersilie, Knoblauch, Chili); Speisesalz jodiert; Kartoffelstärke.	
<b>Beschreibung:</b> Besonders aromatische, leicht pikante Currymischung mit weniger Curcuma und mehr betonte Aromatik in Richtung Koriander, Pfeffer schwarz und Bockshornkleesamen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Curry mild</b>	1 KG	Beutel	7591.1	Gewürze (Curcuma, Bockshornkleesamen, Koriander, Ingwer, SENFSAMEN, Chili, Kümmel, Knoblauch, Basilikum); Dextrose; Speisesalz.	Senf
<b>Beschreibung:</b> Besonders milde und fruchtig-aromatische Currymischung mit wenig Schärfe für feine asiatische Gerichte.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>D</b>					
<b>Dillspitzen</b>	0.5 KG 1 KG	Beutel Beutel	1171.0,5 1171.1	Dill.	
<b>Beschreibung:</b> Dillspitzen sind angenehm aromatisch und riechen besonders charakteristisch. Sie eignen sich hervorragend als Zutat in Dressings und Dips.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>E</b>					
<b>Estragon geschnitten 4 mm</b>	1 KG	Beutel	1111.1	Estragon.	
<b>Beschreibung:</b> Estragon ist anis-ähnlich und würzig-bitter. Besonders bekannt als klassische Zutat der Sauce Béarnaise, sowie zum Verfeinern von Senf, Essig oder Fischgerichten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					





## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten

### F

**Fenchelsamen gemahlen** 1 KG Beutel 6025.1 *Fenchelsamen.*

**Beschreibung:** Fenchelsamen riechen mild-süßlich und schmecken würzig-anisartig. Fenchelsamen eignen sich hervorragend für Fisch- sowie Fleischgerichte.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Fenchelsamen ganz** 1 KG Beutel 6112.1 *Fenchelsamen.*

**Beschreibung:** Fenchelsamen ganz.

**Dosierung:** nach Bedarf



### I

**Ingwer gemahlen** 1 KG Beutel 1014.1 *Ingwer.*

**Beschreibung:** Ingwer riecht aromatisch und zeichnet sich durch eine zitronige Note aus. Der aromatische Geschmack wird durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Schärfe und eine leicht bittere Note begleitet.

**Dosierung:** nach Bedarf

### J

**Jalapenogranulat rot** 1 KG Beutel 1828.1 *Chili (Jalapeno).*

**Beschreibung:** Jalapeño ist eine besonders aromatische und fruchtige Chilisorte mit einer hohen Schärfe und angenehmer Paprikanote.

**Dosierung:** nach Bedarf

### K

**Karotten geschnitten 3 mm** 1 KG Beutel 2218.1 *Karotten.*

**Beschreibung:** Karotten haben einen feinen süßlich-aromatischen Geschmack, eine intensive orange Farbe und werden häufig wegen ihres dekorativen Aussehens verwendet.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Karotten Flachwürfel 10 mm** 1 KG Beutel 8100.1 *Karotten.*

**Beschreibung:** Karotten gewürfelt 10 mm.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Knoblauchpulver** 1 KG Beutel 1016.1 *Knoblauch.*

**Beschreibung:** Knoblauch riecht leicht schweflig und besitzt ein scharf-brennendes Aroma. Typischerweise wird Knoblauch zum Würzen von Fleischgerichten, Wurstwaren oder Dips und Saucen verwendet.

**Dosierung:** nach Bedarf

## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Knoblauchgranulat fein 0.5 mm</b>	1 KG 10 KG	Beutel Sack	1167.1 1167.10	<i>Knoblauch.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Knoblauch getrocknet, fein granuliert.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Knoblauch Flocken</b>	1 KG	Beutel	1179.1	<i>Knoblauch.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Knoblauch getrocknet, in Scheiben geschnitten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Koriander gemahlen</b>	1 KG 5 KG	Beutel Beutel	1007.1 1007.5	<i>Koriander.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Koriandersamen riechen würzig-aromatisch, mit leicht süßlicher, feinbitterer Note und erinnern an Orangeat. Koriander ist ein wichtiger Bestandteil von Currymischungen, Wurstwaren und Eintöpfen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Koriander gebrochen</b>	0.5 KG	Beutel	1207.0,5	<i>Koriander.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Koriandersamen gebrochen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Koriander ganz</b>	1 KG	Beutel	1107.1	<i>Koriander.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Koriandersamen ganz.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kreuzkümmel gemahlen</b>	1 KG	Beutel	6024.1	<i>Kreuzkümmel.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Kreuzkümmel hat einen sehr charakteristischen, aromatischen Geruch und schmeckt leicht bitter. Kreuzkümmel eignet sich zum Würzen von Fleischgerichten, Suppen, Saucen, Chutneys oder Kohlgerichten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kreuzkümmel ganz</b>	1 KG	Beutel	1155.1	<i>Kreuzkümmel.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Kreuzkümmel ganz.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kümmel gemahlen</b>	1 KG	Beutel	6018.1	<i>Kümmel.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Kümmel hat einen sehr aromatischen Geruch und ist leicht brennend sowie bitter im Geschmack. Verwendet wird Kümmel vor allem in Käse- oder Kartoffelgerichten, Wurstwaren und Fleischgerichten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kümmel gebrochen</b>	1 KG	Beutel	1217.1	<i>Kümmel.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Kümmel gebrochen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kümmel ganz</b>	1 KG	Beutel	6118.1	<i>Kümmel.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Kümmel ganz.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten

### L

<b>Lauchpulver weiss</b>	1 KG	Beutel	1169.1	Lauch.
<p><b>Beschreibung:</b> Lauchpulver weiss eignet sich hervorragend zur Abrundung und Anhebung des Eigengeschmacks, ohne dabei das Produkt grünlich zu färben. Lauch kann hervorragend mit allen anderen Gemüsepulvern wie Karotte, Sellerie und Pastinake kombiniert werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Lauch geschnitten 16 mm</b>	1 KG	Beutel	1069.1	Lauch.
<p><b>Beschreibung:</b> Lauch getrocknet, geschnitten 16 mm.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Lavendelblüten</b>	0.5 KG	Beutel	8160.0,5	Lavendelblüten.
<p><b>Beschreibung:</b> Lavendelblüten sind nicht nur dekorativ, sondern haben auch ein sehr intensives Aroma. Daher sollten Lavendelblüten bei Speisen und Gewürzmischungen, wie Herbes de Provence nur dezent verwendet werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Liebstockelblätter gemahlen</b>	1 KG	Beutel	8028.1	Liebstockelblätter.
<p><b>Beschreibung:</b> Liebstockelblätter riechen stark aromatisch und haben einen süßlichen, im Nachgang scharfen und leicht bitteren Geschmack. Das Maggikraut eignet sich hervorragend zum Würzen von Kräutersaucen, Brühen und Eintöpfen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Lorbeerblätter gemahlen</b>	1 KG	Beutel	6033.1	Lorbeerblätter.
<p><b>Beschreibung:</b> Lorbeerblätter riechen süßlich, balsamisch und schmecken sehr aromatisch. Lorbeer ist ein typisches Gewürz für deftige Gerichte wie Suppen, Eintöpfe und herzhaftes Fleischwaren.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Lorbeerblätter gebrochen</b>	1 KG	Beutel	1120.1	Lorbeerblätter.
<p><b>Beschreibung:</b> Lorbeerblätter gebrochen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				
<b>Lorbeerblätter ganz</b>	0.25 KG	Beutel	1119.0,25	Lorbeerblätter.
<p><b>Beschreibung:</b> Lorbeerblätter ganz.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>				



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung

Inhalt

Gebinde

Art.-Nr.

Zutaten

## M

**Macis gemahlen**

1 KG

Beutel

1021.1

Macis.

**Beschreibung:** Macis oder auch Muskatblüte genannt ist der Samenanter, der sich um die Muskatnuss legt. Gegenüber der Muskatnuss ist das Aroma deutlich eleganter, feiner und weniger herb.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Majoran gemahlen**

1 KG

Beutel

6115.1

Majoran.

**Beschreibung:** Majoran riecht stark aromatisch und schmeckt würzig, leicht bitter und kampferartig. Majoran wird in der deftigen Küche verwendet und ist typisch für hausmacher Wurstwaren.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Majoran gerebelt**

0.5 KG

Beutel

1153.0,5

Majoran.

1 KG

Beutel

1153.1

**Beschreibung:** Majoran gerebelt.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Meerrettich gemahlen**

1 KG

Beutel

1883.1

Meerrettichwurzel.

**Beschreibung:** Meerrettich riecht eher neutral und leicht erdig, ist im Geschmack aber stechend scharf. Meerrettichwurzel findet in Fleischgerichten wie Roastbeef, Tafelspitz oder Wild Verwendung.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Mohnsamen ganz**

1 KG

Beutel

1123.1

Mohnsamen.

**Beschreibung:** Mohnsamen blau haben einen leicht nussigen Geschmack und eignen sich als Bestandteil von Aussenwürzungen oder für Backwaren.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Muskat gemahlen**

1 KG

Beutel

1024.1

Muskat.

5 KG

Beutel

1024.5

**Beschreibung:** Muskatnuss riecht kräftig würzig und schmeckt warm und leicht bitter. Muskatnuss kommt vor allem bei Kartoffel- oder Gemüsepürees, Fleisch und Speisen aus Weißkohl und Blumenkohl zum Einsatz.

**Dosierung:** nach Bedarf

## N

**Nelken gemahlen**

1 KG

Beutel

6038.1

Nelken.

**Beschreibung:** Nelken riechen charakteristisch, würzig-süß und schmecken brennend-warm. Nelken werden auch in herzhaften Speisen wie Fleischbrühen, Suppen oder Braten verwendet.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Nelken ganz**

0.5 KG

Beutel

1125.0,5

Nelken.

**Beschreibung:** Nelken ganz.

**Dosierung:** nach Bedarf



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung Inhalt Gebinde Art.-Nr. Zutaten

### O

**Oregano gemahlen** 1 KG Beutel 6035.1 *Oregano.*

**Beschreibung:** Oregano riecht und schmeckt angenehm würzig, aromatisch sowie leicht pfeffrig, bitter und adstringierend. Als Vertreter der mediterranen Küche harmonisiert er mit Basilikum, Koriander, Rosmarin, Thymian und Salbei.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Oregano gerebelt** 0.5 KG Beutel 1133.0,5 *Oregano.*  
1 KG Beutel 1133.1

**Beschreibung:** Oregano gerebelt.

**Dosierung:** nach Bedarf



### P

**Paprikapulver edelsüss** 1 KG Beutel 1026.1 *Paprika.*  
5 KG Beutel 1026.5  
25 KG Sack 1026.25

**Beschreibung:** Paprika edelsüss riecht angenehm fruchtig und hat einen süsslich-fruchtigen Geschmack. Auch die attraktive rote Farbe ist ein häufiges Kriterium für die Verwendung, beispielsweise bei Marinaden.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Paprikapulver süss geräuchert** 1 KG Beutel 11888.1 *Paprika geräuchert.*

**Beschreibung:** Paprika geräuchert hat ein mild-süßliches Raucharoma und eignet sich besonders für Suppen oder Saucen.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Paprikapulver scharf** 1 KG Beutel 1064.1 *Paprika.*

**Beschreibung:** Paprikapulver scharf hat eine mittlere Schärfe und kommt überall zum Einsatz, wo neben der fruchtigen Note des edelsüßen Paprikas auch eine gewisse Schärfe gewünscht wird.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Paprikaflocken grün 1 – 3 mm** 1 KG Beutel 8349.1 *Paprika.*

**Beschreibung:** Paprikaflocken grün haben eine leicht herbe Note, die mit vielen Kräutern und auch mit Paprika rot oder Tomaten harmoniert.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Paprikaflocken rot 1 – 2 mm** 1 KG Beutel 8348.1 *Paprika.*

**Beschreibung:** Paprikaflocken rot fein geschnitten für aromatische Dekore und rustikale Mischungen, bei denen grobe Gewürzbestandteile sichtbar sein sollen.

**Dosierung:** nach Bedarf

**Paprikaflocken rot 2 – 4 mm** 1 KG Beutel 8030.1 *Paprika.*

**Beschreibung:** Paprikaflocken rot mittelgrob geschnitten für aromatische Dekore und rustikale Mischungen, bei denen grobe Gewürzbestandteile sichtbar sein sollen.

**Dosierung:** nach Bedarf

## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Paprikaflocken rot 10 mm</b>	1 KG	Beutel	1158.1	Paprika.	
<b>Beschreibung:</b> Paprikaflocken rot grob geschnitten für aromatische Dekore und rustikale Mischungen, bei denen grobe Gewürzbestandteile sichtbar sein sollen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Paprikaflocken rot/grün 4 mm</b>	1 KG	Beutel	6123.1	Paprika.	
<b>Beschreibung:</b> Mittelfeine Mischung aus roten und grünen Paprikaflocken für fruchtig-aromatische Dekore und Sichtwürzungen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Paprikaflocken rot/grün 9 mm</b>	1 KG	Beutel	1159.1	Paprika.	
<b>Beschreibung:</b> Grobe Mischung aus roten und grünen Paprikaflocken als Trockengemüse oder für rustikale Grobeinlagen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Pastinakenpulver</b>	1 KG	Beutel	3035.1	Pastinake.	
<b>Beschreibung:</b> Pastinakenpulver hat einen süsslich-würzigen Geschmack, der an eine Mischung von Sellerie und Karotte erinnert. Pastinake harmoniert mit anderen Gemüsesorten und wird zur Geschmacksabrundung bei herzhaften Gerichten eingesetzt.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf.					
<b>Petersilie geschnitten 2 mm</b>	0.5 KG 1 KG	Beutel Beutel	1128,0,5 1128.1	Petersilie.	
<b>Beschreibung:</b> Petersilie geschnitten hat eine dekorative, grüne Farbe und einen mildwürzigen Geschmack. Ob als Suppenkraut, in Salatdressings oder als frische Kräuternote harmoniert Petersilie mit fast allen Gewürzen und Kräutern.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Pfeffer weiss fein gemahlen</b>	1 KG 8 KG	Beutel Sack	1029.1 1029.8	Pfeffer weiss.	
<b>Beschreibung:</b> Pfeffer weiss gemahlen schmeckt würzig-scharf und darf vorallem bei hellen Wurstwaren nicht fehlen. Die Menge an Scharfstoff und die helle Ausmahlung ist für weissen Pfeffer das entscheidende Qualitätskriterium.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Pfeffer weiss gebrochen 1 – 2 mm</b>	1 KG	Beutel	6071.1	Pfeffer weiss.	
<b>Beschreibung:</b> Pfeffer weiss fein gebrochen wird pur verwendet, oder ist Bestandteil rustikaler Gewürzzubereitungen, wie Steakpfeffer oder feinscharfer Aussenwürzungen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Pfeffer weiss gebrochen 2 – 4 mm</b>	1 KG	Beutel	1229.1	Pfeffer weiss.	
<b>Beschreibung:</b> Pfeffer weiss grob gebrochen eignet sich besonders für rustikal-scharfe Würzungen oder als grobe Würzbestandteile in Laken und Beizen.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<p><b>Pfeffer weiss ganz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer weiss ganz. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1129.1	Pfeffer weiss.	
<p><b>Pfeffer schwarz fein gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer schwarz gemahlen riecht würzig und schmeckt würzig-scharf. Schwarzer Pfeffer ist grundsätzlich schärfer als Pfeffer weiss und kann beliebig mit anderen Gewürzen kombiniert werden. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6027.1	Pfeffer schwarz.	
<p><b>Pfeffer schwarz gemahlen 0.5 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer schwarz grob gemahlen wird gerne für grobe Würzmischungen, wie Steakpfeffermischungen verwendet. Bei diesem Mahlgrad sollen gerade die dunklen Pfefferstippen sichtbar sein und neben dem würzigen Erlebnis auch optisch zur Geltung kommen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1020.1	Pfeffer schwarz.	
<p><b>Pfeffer schwarz gebrochen 1 – 2 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer schwarz fein gebrochen wird gerne für Dekorwürzungen und herzhaft Ummantelungen, wie beispielsweise für Pfeffersalami und Pfefferschinken verwendet. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6012.1	Pfeffer schwarz.	
<p><b>Pfeffer schwarz gebrochen 2 – 4 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer schwarz grob gebrochen kann in Lebensmitteln akzentuiert eingesetzt werden. So geben sie ihren Scharfstoff frei, wenn man sie zerbeisst/kaut. Dies führt zu besonderen Geschmackserlebnissen bei deftigen Lebensmitteln und Wurstwaren. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6037.1	Pfeffer schwarz.	
<p><b>Pfeffer schwarz ganz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer schwarz ganz. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1130.1	Pfeffer schwarz.	
<p><b>Pfeffer grün ganz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Wie bei der schwarzen Pfeffervariante wird auch der grüne Pfeffer noch vor der Vollreife geerntet. Damit die Beeren schön grün bleiben, werden sie sehr schnell mit Hitze getrocknet. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1136.1	Pfeffer grün.	
<p><b>Pfeffer grün in Lake</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pfeffer grün in einer mildsauren Salzlake eingelegt. Durch dieses Verfahren erhält der Pfeffer einen frischen, gemüsig-krautigen Geschmack und besticht durch eine besonders milde und ausgewogene Schärfe. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	2 KG	Dose	1631.1DS	Pfeffer grün 64 %; Wasser; Speisesalz; Antioxidationsmittel: E 330.	



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Pfeffer rosa ganz</b>	1 KG	Beutel	1142.1	Rosa Beeren.	
<b>Beschreibung:</b> Rosa Pfeffer riecht blumig bis terpeninartig und der Geschmack ist süsslich mit pfeffrigem Nachgeschmack. In Mischungen mit anderen Pfefferkörnern sehen sie nicht nur sehr dekorativ aus, sie haben auch ein fruchtiges Aroma und eine feinmilde Schärfe.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Pfefferminze geschnitten 1 – 2 mm</b>	0.5 KG	Beutel	1114.0,5	Pfefferminze.	
<b>Beschreibung:</b> Pfefferminze riecht mentholartig und schmeckt würzig-frisch. In der richtigen Menge kann sie in vielen deftigen und auch süssen Gerichten eine feine Frische und das gewisse Etwas geben.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Piment gemahlen</b>	1 KG	Beutel	6030.1	Piment.	
<b>Beschreibung:</b> Piment ( <i>Pimenta dioica</i> ) erinnert in Geschmack und Geruch an eine Kombination aus Gewürznelke, Muskat, Pfeffer und Zimt. Piment harmoniert mit Gewürznelken, Ingwer, Lorbeer, Muskat, Orangenschale, Wacholder und Zimt, ebenso wie in herzhaften Speisen mit Knoblauch und Zwiebel.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>R</b>					
<b>Randenpulver</b>	1 KG	Beutel	8134.1	Randen ( <i>Rote Bete</i> ).	
<b>Beschreibung:</b> Rote Beete ( <i>Beta vulgaris</i> ) oder auch als Rande bekannt, dient als Pulver mit seinem erdigen Geschmack zum Aromatisieren und kann auch zur natürlichen Farbgebung verwendet werden.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Rosmarin gemahlen</b>	1 KG	Beutel	6021.1	Rosmarin.	
<b>Beschreibung:</b> Rosmarin ist wohl eines der typischsten Kräuter der mediterranen Küche. Geschmacklich ist der Rosmarin mit seinen fein-harzigen Aromen für die Verwendung in deftigen Gerichten geeignet.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Rosmarin geschnitten 3 – 5 mm</b>	1 KG	Beutel	6055.1	Rosmarin.	
<b>Beschreibung:</b> Rosmarin geschnitten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Rosmarin ganz</b>	1 KG	Beutel	1134.1	Rosmarin.	
<b>Beschreibung:</b> Rosmarin ganz.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Röstzwiebeln</b>	0.5 KG 5 KG	Beutel Beutel	1160.0,5 1160.5	Zwiebeln; Palmöl; WEIZENMEHL; Speisesalz.	Gluten
<b>Beschreibung:</b> Zwiebeln in Mehl gewendet und in Rapsöl schonend frittiert. Röstzwiebeln haben ein feines Röstaroma und sind knusprig im Biss.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					





## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Röstzwiebeln ohne Gluten</b> <b>Beschreibung:</b> Röstzwiebeln ohne Gluten werden ohne Panade in Rapsöl frittiert. Eine moderne Variante von Röstzwiebeln, die ohne die Verwendung von Mehl hergestellt werden. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	R147.1	Zwiebeln; Rapsöl.	
<b>S</b>					
<b>Salbei gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Salbei wird typischerweise in der mediterranen Küche verwendet. Die bekannteste Form der Anwendung als Ganzes Blatt ist sicherlich das Gericht Saltimbocca. Sparsam zum Verfeinern von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten verwenden. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6034.1	Salbei.	
<b>Salbei gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Salbei gerebelt. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6211.1	Salbei.	
<b>Schnittlauchröllchen 5 – 7 mm</b> <b>Beschreibung:</b> Schnittlauchröllchen sehen nicht nur sehr dekorativ aus, sie verleihen den damit hergestellten Speisen auch einen feinen, zwiebelig-lauchigen Geschmack. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1152.1	Schnittlauch.	
<b>Sellerieknollenpulver</b> <b>Beschreibung:</b> Knollensellerie kann sehr vielseitig verwendet werden. Die Knollen sind ein klassisches Suppengemüse. In gemahlener Form hebt Sellerie den Eigengeschmack von würzigen Speisen und verleiht ihnen damit mehr Körper. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1040.1	SELLERIEKNOLLEN.	Sellerie
<b>Sellerieknollen geschnitten 2 mm</b> <b>Beschreibung:</b> Sellerieknollen geschnitten. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	8606.1	SELLERIEKNOLLEN.	Sellerie
<b>Senf hell gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Senfmehl wird aus den Samen des gelben Senfs hergestellt. Senfmehl hat einen scharfen, ätherischen und leicht brennenden Geschmack, der sich jedoch durch Erhitzen abmildert. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6045.1	SENFSAAMEN.	Senf
<b>Senf hell ganz</b> <b>Beschreibung:</b> Senf hell entwickelt eine typische Schärfe und wird gerne bei Aufgusslaken von Essiggemüse, aber auch bei rustikalen Brühwurstaufschnitten und Halbdauerwaren verwendet. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1141.1	SENFSAAMEN.	Senf



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Spinatpulver</b> <b>Beschreibung:</b> Spinatpulver hat einen sehr milden Eigengeschmack. Wegen seiner intensiven Farbe und des hohen Chlorophyllgehaltes ist er besonders gut geeignet, um Speisen und auch Getränken eine attraktive Grünfärbung zu verleihen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	R158.1	Spinat.	
<b>T</b>					
<b>Thymian gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Thymian riecht stark aromatisch und hat einen aromatischen, meist etwas bitteren Geschmack. Fleischgerichte erhalten mit Thymian ein besonderes Aroma, aber auch bei Tomaten-, Kartoffel- und Nudelgerichten ergänzt der Thymian besonders harmonisch. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6015.1	Thymian.	
<b>Thymian gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Thymian gerebelt. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1143.1	Thymian.	
<b>Tomatenpulver</b> <b>Beschreibung:</b> Tomaten getrocknet haben ein fruchtig-süßes Aroma und riechen frisch nach Tomaten. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	8092.1	Tomaten.	
<b>Tomatenflocken 4 mm</b> <b>Beschreibung:</b> Tomatenflocken mittelgrob geschnitten für aromatische Dekore und rustikale Mischungen, bei denen grobe Gewürzbestandteile sichtbar sein sollen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	8169.1	Tomaten.	
<b>W</b>					
<b>Wacholder gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Wacholderbeeren werden wegen ihres feinharzig, blumigen Aromas geschätzt. Sie finden Verwendung bei der klassischen Hausmannskost und verleihen Sauerkraut oder Wildgerichten ihre typische Würze. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1046.1	Wacholderbeeren.	
<b>Wacholderbeeren gequetscht</b> <b>Beschreibung:</b> Wacholderbeeren gequetscht. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1044.1	Wacholderbeeren.	
<b>Wacholderbeeren ganz</b> <b>Beschreibung:</b> Wacholderbeeren ganz. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	1144.1	Wacholderbeeren.	



## GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Deklarations-  
pflichtige  
Allergene und  
E-Nummern

Bezeichnung

Inhalt

Gebinde

Art.-Nr.

Zutaten

## Z

### Zimt gemahlen Quillings

1 KG Beutel 3137.1 Zimt.

**Beschreibung:** Ceylon Zimt ist der feinere der beiden bekannten Zimtarten. Er besticht mit seinem süsslichen Bouquet und den winterlichen Aromen nach Nelke und Piment. Als Qualitätsmerkmal für Ceylon Zimt gilt neben dem feinen Aroma ein sehr geringer Cumaringehalt.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebelpulver

1 KG Beutel 1048.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Die Schwefelverbindungen der Zwiebel prägen ihr süsslich-scharfes Aroma. Die Qualität getrockneter Zwiebelprodukte zeigt sich in der hellen Farbe und einem feinwürzigen Geschmack, der sich mit fast allen anderen Gewürzen und Kräutern kombinieren lässt.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebelgries 0,5 mm

1 KG Beutel 1503.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebelgries.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebelgranulat 1 mm

1 KG Beutel 1150.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebelgranulat.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebeln geschnitten 2 – 5 mm

1 KG Beutel 1106.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebeln geschnitten 2 -5 mm.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebeln geschnitten 10 – 20 mm

1 KG Beutel 1108.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebeln geschnitten 10 – 20 mm.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebelpulver getoastet

1 KG Beutel 1002.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebeln getoastet sind geprägt von feinen, dezent-bitteren Röstaromen, die den damit hergestellten Speisen eine besondere Röstnote verleihen.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebeln getoastet 2 – 5 mm

1 KG Beutel 1166.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebeln getoastet 2 – 5 mm.

**Dosierung:** nach Bedarf

### Zwiebeln getoastet 10 – 20 mm









1 KG Beutel 1173.1 Zwiebeln.

**Beschreibung:** Zwiebeln getoastet 10 – 20 mm.

**Dosierung:** nach Bedarf











## BIO GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Bio Basilikum gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Basilikum duftet angenehm aromatisch und schmeckt frisch würzig – ein klassisches Gewürz der mediterranen Küche. Eingesetzt wird es vielseitig: von Suppen, Sauen, Salaten bis zu deftigen Speisen ebenso wie in Süßspeisen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6146.1	*Basilikum [EG]. * = Knospe	
<b>Bio Bockshornkleesamen gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Bockshornkleesamen haben einen starken, aromatischen Geruch und schmecken leicht bitter. Bockshornkleesamen sind eine typische Zutat für Currymischungen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6036.1	*Bockshornkleesamen [EG]. * = Knospe	
<b>Bio Chilipulver</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Chili hat ein leicht fruchtiges Aroma und eine feurige Schärfe. Dieses mittelscharfe Chilipulver mit 20'000 SHU ist besonders geeignet für pikante Speisen oder Produkte. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6163.1	*Chili [IN]. * = Knospe	
<b>Bio Chili Flocken 2 – 4 mm</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Chili Flocken mit Samenanteil besitzen eine mittlere Schärfe und verleihen ein dekoratives Aussehen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	R057.1	*Chili [IN]. * = Knospe	
<b>Bio Curcuma gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Curcuma hat einen ingwerartigen Duft und schmeckt brennend würzig sowie leicht bitter. Curcuma eignet sich zum Verfeinern, Färben und harmonisiert sehr gut mit weiteren Zutaten von Currymischungen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6186.1	*Curcuma [IN/LK]. * = Knospe	
<b>Bio Curry mild</b> <b>Beschreibung:</b> Besonders milde und fruchtig-aromatische Bio Currymischung mit wenig Schärfe für feine asiatische Gerichte. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6187.1	*Gewürze (Koriander [EG], Curcuma [IN], Ingwer [LK], Bockshornklee [EG], Fenchel [IN], Kümmel [DE], Knoblauch [EG], Pfeffer [IN], Liebstöckel [HU]). * = Knospe	
<b>Bio Estragon gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Estragon ist anis-ähnlich und würzig-bitter. Besonders bekannt als klassische Zutat der Sauce Béarnaise, sowie zum Verfeinern von Senf, Essig oder Fischgerichten. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6165.1	*Estragon [DE]. * = Knospe	
<b>Bio Ingwer gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Ingwer riecht aromatisch und zeichnet sich durch eine zitronige Note aus. Der aromatische Geschmack wird durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Schärfe und eine leicht bittere Note begleitet. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6185.1	*Ingwer [LK]. * = Knospe	










BIO GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Bio Knoblauchpulver</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Knoblauch riecht leicht schweflig und besitzt ein scharf-brennendes Aroma. Typischerweise wird Knoblauch zum Würzen von Fleischgerichten, Wurstwaren oder Dips und Saucen verwendet.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6167.1	*Knoblauch [EG, IN]. * = Knospe	
<p><b>Bio Knoblauchgranulat 1 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Knoblauchgranulat.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6166.1	*Knoblauch [EG/IN]. * = Knospe	
<p><b>Bio Koriander gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Koriandersamen riechen würzig-aromatisch, mit leicht süßlicher, feinkbitterer Note und erinnern an Orangeat. Koriander ist ein wichtiger Bestandteil von Currymischungen, Wurstwaren und Eintöpfen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6164.1	*Koriandersamen [IN]. * = Knospe	
<p>Kräutermischung</p> <p><b>Bio Kräutermischung Provence</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kräuterwürzung in Bio-Qualität mit groben Gewürzbestandteilen von Thymian, Rosmarin, Salbei und Lavendel.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6142.1	*Kräuter (Thymian [TR], Rosmarin [PE], Basilikum [EG], Oregano [PE], Bohnenkraut [BA], Lorbeerblätter [BA], Lavendelblüten [AL]). * = Knospe	
<p><b>Bio Kümmel gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Kümmel hat einen sehr aromatischen Geruch und ist leicht brennend sowie bitter im Geschmack. Verwendet wird Kümmel vor allem in Käse- oder Kartoffelgerichten, Wurstwaren und Fleischgerichten.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6181.1	*Kümmel [CE]. * = Knospe	
<p><b>Bio Liebstöckelblätter gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Liebstöckelblätter riechen stark aromatisch und haben einen süßlichen, im Nachgang scharfen und leicht bitteren Geschmack. Das Maggikraut eignet sich hervorragend zum Würzen von Kräutersaucen, Brühen und Eintöpfen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6170.1	*Liebstöckelblätter [HU]. * = Knospe	
<p><b>Bio Lorbeer geschnitten 2 – 6 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Lorbeerblätter riechen süßlich, balsamisch und schmecken sehr aromatisch. Lorbeer ist ein typisches Gewürz für deftige Gerichte wie Suppen, Eintöpfe und herzhaftes Fleischwaren.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6698.1	*Lorbeerblätter [EG]. * = Knospe	
<p><b>Bio Macis gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Macis oder auch Muskatblüte genannt ist der Samenmantel, der sich um die Muskatnuss legt. Gegenüber der Muskatnuss ist das Aroma deutlich eleganter, feiner und weniger herb.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6148.1	*Macis [LK]. * = Knospe	











## BIO GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Bio Majoran gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Majoran riecht stark aromatisch und schmeckt würzig, leicht bitter und kampferartig. Majoran wird in der deftigen Küche verwendet und ist typisch für hausmacher Wurstwaren. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6172.1	*Majoran [EG]. * = Knospe	
<b>Bio Muskat gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Muskatnuss riecht kräftig würzig und schmeckt warm und leicht bitter. Muskatnuss kommt vor allem bei Kartoffel- oder Gemüsepürees, Fleisch und Speisen aus Weißkohl und Blumenkohl zum Einsatz. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6184.1	*Muskatnuss [LK]. * = Knospe	
<b>Bio Nelken gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Nelken riechen charakteristisch, würzig-süß und schmecken brennend-warm. Nelken werden auch in herzhaften Speisen wie Fleischbrühen, Suppen oder Braten verwendet. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6194.1	*Nelken [IN]. * = Knospe	
<b>Bio Oregano gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Oregano riecht und schmeckt angenehm würzig, aromatisch sowie leicht pfeffrig, bitter und adstringierend. Als Vertreter der mediterranen Küche harmonisiert er mit Basilikum, Koriander, Rosmarin, Thymian und Salbei. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6173.1	*Oregano. * = Knospe	
<b>Bio Paprikapulver edelsüß</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Paprika edelsüß riecht angenehm fruchtig und hat einen süsslich-fruchtigen Geschmack. Auch die attraktive rote Farbe ist ein häufiges Kriterium für die Verwendung, beispielsweise bei Marinaden. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6174.1	*Paprika. * = Knospe	
<b>Bio Petersilie gerebelt</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Petersilie geschnitten hat eine dekorative, grüne Farbe und einen mildwürzigen Geschmack. Ob als Suppenkraut, in Salatdressings oder als frische Kräuternote harmonisiert Petersilie mit fast allen Gewürzen und Kräutern. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6175.1	*Petersilie [HU]. * = Knospe	
<b>Bio Pfeffer weiss gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Bio Pfeffer weiss gemahlen schmeckt würzig-scharf und darf vorallem bei hellen Wurstwaren nicht fehlen. Die Menge an Scharfstoff und die helle Ausmahlung ist für weissen Pfeffer das entscheidende Qualitätskriterium. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6183.1	*Pfeffer weiss [IN]. * = Knospe	



## BIO GEWÜRZE, KRÄUTER UND TROCKENGEMÜSE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Bio Pfeffer schwarz gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Pfeffer schwarz gemahlen riecht würzig und schmeckt würzig-scharf. Schwarzer Pfeffer ist grundsätzlich schärfer als Pfeffer weiss und kann beliebig mit anderen Gewürzen kombiniert werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6197.1	*Pfeffer schwarz [IN]. * = Knospe	
<p><b>Bio Pfeffer schwarz gebrochen 1 – 2 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Pfeffer schwarz gebrochen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6223.1	*Pfeffer schwarz [IN]. * = Knospe	
<p><b>Bio Rosmarin gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Rosmarin ist wohl eines der typischsten Kräuter der mediterranen Küche. Geschmacklich ist der Rosmarin mit seinen fein-harzigen Aromen für die Verwendung in deftigen Gerichten geeignet.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6177.1	*Rosmarin [TR]. * = Knospe	
<p><b>Bio Rosmarin geschnitten 2 – 5 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Rosmarin geschnitten.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6176.1	*Rosmarin [PE]. * = Knospe	
<p><b>Bio Thymian gerebelt</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Thymian riecht stark aromatisch und hat einen aromatischen, meist etwas bitteren Geschmack. Fleischgerichte erhalten mit Thymian ein besonderes Aroma, aber auch bei Tomaten-, Kartoffel- und Nudelgerichten ergänzt der Thymian besonders harmonisch.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6180.1	*Thymian [TR]. * = Knospe	
<p><b>Bio Zimt gemahlen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Ceylon Zimt ist der feinere der beiden bekannten Zimtarten. Er besticht mit seinem süsslichen Bouquet und den winterlichen Aromen nach Nelke und Piment. Als Qualitätsmerkmal für Ceylon Zimt gilt neben dem feinen Aroma ein sehr geringer Cumaringehalt.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	3899.1	*Zimt [LK]. * = Knospe	
<p><b>Bio Zwiebelpulver</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Die Schwefelverbindungen der Bio Zwiebel prägen ihr süsslich-scharfes Aroma. Die Qualität getrockneter Zwiebelprodukte zeigt sich in der hellen Farbe und einem feinwürzigen Geschmack, der sich mit fast allen anderen Gewürzen und Kräutern kombinieren lässt.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	6182.1	*Zwiebelpulver. * = Knospe	
<p><b>Bio Zwiebelgranulat 0.7 – 2 mm</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Bio Zwiebelgranulat.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	7686.1	*Zwiebeln [EG]. * = Knospe	



### PILZE, TROCKENFRÜCHTE UND KERNE

Getrocknete Zuchtpilze sind aromareicher als frische Pilze. Sie können einfach in warmem Wasser vorgequollen werden, wonach sie wie frische Pilze eingesetzt werden. Auch bei Früchten ist die Trocknung eine alte Konservierungsmethode, die den natürlichen Zuckergehalt erhöht und den Wassergehalt senkt. Trockenfrüchte und Kerne eignen sich speziell für fruchtige Einlagen respektive für knackige Ummantelungen.




#### PILZE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Mischpilzgranulat</b> <b>Beschreibung:</b> Aromatische, grob geschnittene Pilzmischung aus getrockneten Butterpilzen, Shiitake, Champignons und Steinpilzen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	2394.1	Shiitake; Butterpilze; Steinpilze.	
<b>Steinpilze fein gemahlen</b> <b>Beschreibung:</b> Steinpilze gemahlen schmecken nussig-mild, sind aber intensiv im Geschmack. Neben ihrem hohen Genusswert liefern Steinpilze viel Eiweiss und haben einen hohen Gehalt an Eisen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	6022.1	Steinpilze.	
<b>Steinpilzgranulat 4 mm</b> <b>Beschreibung:</b> Steinpilze granuliert 4 mm. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	R111.1	Steinpilze.	





TROCKENFRÜCHTE UND KERNE						Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten		
<p><b>Apfel getrocknet</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Getrocknete, aromatisch-süsse Apfelstücke mit einer angenehm weichen Konsistenz. Apfelstücke sind die perfekte Zutat für fruchtige Einlagen oder Füllungen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	0.5 KG	Beutel	2109.0.5	Äpfel; Konservierungsstoff: E 220 (enth. SULFIT).	SO2/Schwefel E 220	
<p><b>Pflaumen entsteint</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Entsteinte Pflaumen ganz haben ein fruchtig-süßes Aroma und eignen sich für fruchtige Füllungen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	4285.1	Pflaumen; Konservierungsstoff: E 202.	E 202	
<p><b>Pistazienkerne</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Pistazien riechen leicht nussig und haben ein kräftig würziges, süßliches Aroma. Pistazien sind typischerweise fein gehackt in Mortadella oder gemahlen in Eiscremes zu finden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1154.1	PISTAZIEN.	Nüsse	
<p><b>Sesamsamen weiss ganz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Sesamsamen haben ein fein-nussiges Aroma. Sie werden vorallem in asiatischen oder orientalischen Gerichten, Saucen oder Marinaden verwendet.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1174.1	SESAMSAMEN.	Sesam	
<p><b>Sonnenblumenkerne ganz</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Sonnenblumenkerne haben ein charakteristisch aromatischen Geruch und ein süßliches, leicht nussiges Aroma. Sonnenblumenkerne ungeröstet werden gerne bei Backwaren und als Salattopping verwendet.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	1175.1	Sonnenblumenkerne.		
<p><b>Sultaninen</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Getrocknete Beeren der hellen Sultana Traube, die durch ihre feine dünnhäutige Schale, ihre goldgelbe Farbe und die besondere Süsse bekannt sind.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	4286.1	Sultaninen; Pflanzenöl ungehärtet.		

## HÜHNEREI- UND MILCHPRODUKTE

Aus Hühnerei gewonnenes Eiweiss ist ein idealer Rohstoff für unzählige Anwendungen, wobei sprühgetrocknete Eiprodukte eine sichere und gut haltbare Alternative zu frischen Produkten sind – zum Beispiel als Vollei in Nasspanaden und Panademehlen oder als Ei-Eiweiss-Pulver zur Herstellung von luftigen Backteigen. Milcheiweiss verfügt über eine hohe biologische Wertigkeit und ist Ausgangsmaterial für zahlreiche Milchprodukte wie Joghurt oder Käse. Sprühgetrocknete Milchprodukte wie Natriumcaseinat unterstützen beispielsweise die Emulsionsbildung in Brühwürsten.



### HÜHNEREIPRODUKTE

Bezeichnung

Inhalt

Gebinde

Art.-Nr.

Zutaten

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern

#### Hühnerei Eiweisspulver Freiland

1 KG

Beutel

4121.1

EI-EIWEISS (Hühnerei aus Freilandhaltung).

Eier

**Beschreibung:** Sprühgetrocknetes Hühnerei Eiweisspulver aus Freilandhaltung.

**Dosierung:** nach Bedarf

#### Volleipulver Bodenhaltung

1 KG

Beutel

4992.1

VOLLEI (Hühnerei aus Bodenhaltung).



Eier

**Beschreibung:** Sprühgetrocknetes Volleipulver hergestellt aus Bodenhaltungseiern. Zur Herstellung von Volleipulver werden frisch aufgeschlagenen Eier in einem Sprühverfahren schonend getrocknet. Durch den Wasserentzug ist die Haltbarkeit deutlich verlängert.

**Dosierung:** nach Bedarf



## MILCHPRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Magermilchpulver SG</b> <b>Beschreibung:</b> Magermilchpulver sprühgetrocknet aus entrahmter, Schweizer Milch. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	4 KG	Beutel	8171.4	<i>MAGERMILCH [CH].</i>	Milch 
	25 KG	Sack	8171.25		
<b>Milchprotein 85 % SG</b> <b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelles Milchprotein aus Schweizer Magermilch zur Stabilisierung und Emulgierung von feinen Brühwurstbräten oder anderen Emulsionen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	R187.1	<i>MILCHPROTEIN [CH].</i>	Milch 
	20 KG	Sack	R187.20		
<b>Natriumcaseinat</b> <b>Beschreibung:</b> Reines, hochfunktionelles Natriumcaseinat zur Stabilisierung und Emulgierung von feinen Brühwurstbräten. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	4129.1	<i>NATRIUMCASEINAT.</i>	Milch
	2.5 KG	Beutel	4129.2,5		
	20 KG	Sack	4129.20		




## ZUCKERARTEN UND SALZ

Einfachzucker wie Glucose (auch als Dextrose bekannt) oder Saccharose haben eine hohe Süßkraft. Zusammen mit Stärkeabbauprodukten bilden sie einen guten Nährboden für die Rohwurstreifung. Salze, die mit pflanzlichem Fett verkapselt sind, werden hauptsächlich beim Grillieren verwendet, wobei die Kapselung eine langsame, temperaturkontrollierte Freisetzung des Salzes sicherstellt.



### ZUCKERARTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Glucosesiruppulver DE 22</b>	1 KG	Beutel	8396.1	Glucosesirup.	
<b>Beschreibung:</b> Glucosesiruppulver als Zuckerstoff mit geringer Süßkraft zur Erhöhung des Trockenstoffgehaltes oder als Zutat bei Reifeprozessen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Glucosesirup flüssig</b>	14 KG	Kanister	2150.14	Glucosesirup.	
<b>Beschreibung:</b> Hochviskoser Glucosesirup flüssig zur universellen Verwendung. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Kristallzucker SG</b>	20 KG	Sack	8031.20	Saccharose [CH].	
<b>Beschreibung:</b> Hoch aufgereinigte Saccharose oder Kristallzucker hergestellt aus Zuckerrüben. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Maltodextrin DE 17</b>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	8395.1 8395.25	Maltodextrin.	
<b>Beschreibung:</b> Maltodextrin als Zuckerstoff mit geringer Süßkraft zur Erhöhung des Trockenstoffgehaltes oder als Zutat bei Reifeprozessen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Milchzucker</b>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	4175.1 4175.25	LACTOSE.	Milch
<b>Beschreibung:</b> Milchzucker als Zuckerstoff mit geringer Süßkraft als Zutat für Reifeprozesse oder zur Verstärkung von Bräunung bei Bratprozessen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf					



## ZUCKERARTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Rohrzucker grob</b> <b>Beschreibung:</b> Unraffiniertes, brauner Zucker aus Zuckerrohr mit leicht karamellartigem Geschmack. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	4159.1	<i>Rohr-Rohrzucker.</i>	
<b>Traubenzucker</b> <b>Beschreibung:</b> Traubenzucker, bzw. Glucose oder Dextrose als Zuckerstoff mit mittlerer Süßkraft oder als Zutat für Fermentations- und Reifeprozesse. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG 25 KG	Beutel Sack	4160.1 4160.25E	<i>Dextrose.</i>	

## BIO ZUCKERARTEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Bio Glucosesiruppulver DE 29</b> <b>Beschreibung:</b> Glucosesirup gewonnen aus Bio-Stärke mit geringer Süßkraft zur Erhöhung des Trockenstoffgehaltes oder als Zutat bei Reifeprozessen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG 25 KG	Beutel Sack	7598.5 7598.25	<i>*Glucosesirup [EU]. * = EU-Bio</i>	
<b>Bio Traubenzucker</b> <b>Beschreibung:</b> Traubenzucker in Bioqualität, der aus einer Biostärke hergestellt wird. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	3147.1	<i>*Dextrose. * = EU-Bio</i>	



SALZ					Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	
<b>Sel de Bex (Alpensalz)</b> <b>Beschreibung:</b> Schweizer Alpsalz ist im Geschmack eher mild und erzeugt weniger „Salzscharfe“. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	25 KG	Sack	18655.25	Alpensalz aus Bex; Trennmittel: E 536.	
<b>Sel de Bex mit Nitrit 0.9 %</b> <b>Beschreibung:</b> Pökelsalz auf Basis schweizer Alpsalz für die Herstellung von Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt von 0.9 % Natriumnitrit <b>Dosierung:</b> gemäss Gesetzgebung	25 KG	Sack	22075.25	Alpensalz aus Bex; Konservierungsstoff: E 250 (0.9 %).	E 250
<b>Speisesalz gecoatet 80/20</b> <b>Beschreibung:</b> Salz mit Sonnenblumenöl ummantelt für eine kontrollierte Salzabgabe erst beim auflösen oder bei erhöhten Temperaturen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG 25 KG	Beutel Karton	12566.1 12566.25	Speisesalz 80 %; Sonnenblumenöl gehärtet 20 %.	
<b>Speisesalz mit Jod</b> <b>Beschreibung:</b> Klassisches Speisesalz, das zur Vorbeugung von Iodmangelkrankheiten mit einer Iodverbindung ergänzt wird. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	25 KG	Sack	2156.25	Speisesalz jodiert, Trennmittel: E 536.	
<b>Speisesalz ohne Jod</b> <b>Beschreibung:</b> Klassisches Speisesalz ohne Zusatz von Iodverbindungen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	25 KG	Sack	R137.25	Speisesalz.	
<b>Meersalz</b> <b>Beschreibung:</b> Feines Meersalz für spezielle Anwendungen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG 25 KG	Beutel Sack	8173.1 8173.25	Meersalz.	
<b>Nitritpökelsalz</b> <b>Beschreibung:</b> Pökelsalz für die Herstellung von Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt von 0.6 % Natriumnitrit <b>Dosierung:</b> gemäss Gesetzgebung	25 KG	Sack	8394.25	Speisesalz; Konservierungsstoff: E 250; Trennmittel: E 536.	E 250



**GESCHMACK INTENSIVIEREN**

Lebensmittel wie Pilze, Käse oder reife Tomaten enthalten von Natur aus einen hohen Anteil an natürlichen Geschmacksverstärkern. Doch auch der Geschmack anderer Lebensmittel kann auf natürliche Weise intensiviert werden, zum Beispiel mit Hefeextrakten. Bei der Extraktion und Zerlegung von Hefen wird unter anderem der Proteinbaustein Glutaminsäure frei. Dieser sorgt für den typischen Umami-Geschmack. Eine Deklaration als Natriumglutamat E 621 im Endprodukt ist nicht notwendig. Wird dagegen reines Natriumglutamat eingesetzt, muss eine Deklaration im Sinne der Zusatzstoffverordnung erfolgen.



**HEFEEXTRAKTE / WÜRZEN / PASTEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Harissa Würzpaste</b> <b>Beschreibung:</b> Würzpaste, wie man sie in der Orientalischen Küche kennt, nach dem typischen nordafrikanischen Rezept aus frischen Chilis mit Gewürzen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 DS	Dose	1164.1	Chili 87 %; Gewürze; Speisesalz.	
<b>Hefeextrakt</b> <b>Beschreibung:</b> Sprühgetrocknetes Pulver aus aufgeschlossenen Hefezellen, das zur Anhebung des Geschmacks von salzigen Lebensmittelizeubereitungen verwendet werden kann. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	3159.1	Hefeextrakt; Speisesalz.	
<b>Knoblauchpaste</b> <b>Beschreibung:</b> Paste aus granuliertem Knoblauch mit kräftig-würzigem Geschmack. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	5 KG	Kessel	7904.5	Knoblauch 69 %; Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Reisstärke.	E 621
<b>Paco Würze flüssig</b> <b>Beschreibung:</b> Klassische Flüssigwürze mit kräftigem Umamigeschmack. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	12.5 KG	Kanister	4157.12,5	Wasser; Speisesalz; hydrolisiertes SOJAPROTEIN.	Soja
<b>Würze auf Basis Mais</b> <b>Beschreibung:</b> Fettfreie Würze zur universellen Verwendung in würzigen Zubereitungen. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	1 KG	Beutel	2741.1	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiss (Mais); Speisesalz.	



## GESCHMACKSVERSTÄRKER

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Natriumglutamat</b>	1 KG 25 KG	Beutel Sack	4155.1 4155.25	<i>Geschmacksverstärker: E 621.</i>	E 621
<b>Beschreibung:</b> Geschmacksverstärker zur universellen Anwendung. Gesetzgebung beachten.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Paco Glutamatersatz</b>	1 KG	Beutel	22791.1	<i>Gewürze; Speisesalz; Dextrose.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoffe oder Allergene.					
<b>Dosierung:</b> 1,63 g Paco Glutamatersatz ersetzt 1 g Natriumglutamat					





**AROMEN UND EXTRAKTE**

Gewürzextrakte werden durch physikalische Verfahren aus Gewürzen gewonnen. Echte konzentrierte Gewürzauszüge enthalten die natürlichen ätherischen Öle, Farbstoffe, Scharf- oder Bitterstoffe des Gewürzes. Um die Einarbeitung von Gewürzextrakten zu vereinfachen, werden sie auf Trägerstoffe wie Salz aufgezogen.



**GEWÜRZEXTRAKTE UND AROMEN TROCKEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Gewürzextraktmischung <b>Curcumaextrakt Pulver</b>	1 KG	Beutel	G406.1	Dextrose; Curcumaextrakt.
<b>Beschreibung:</b> Curcumaextrakt zur Geschmacksgebung und Färbung. <b>Dosierung:</b> 0.3 g/kg Gesamtmasse				
Gewürzextraktmischung <b>Grün Pfeffermischung</b>	1 KG	Beutel	9996.1	Speisesalz; Dextrose; Pfefferextrakt 3.5 %.
<b>Beschreibung:</b> Grün Pfefferextrakt mit einer markanten Pfefferschärfe, besonders geeignet für Geflügelfleischerzeugnisse. <b>Dosierung:</b> 1 – 2 g/kg Gesamtmasse				
Gewürzextraktmischung <b>Zitronengewürz</b>	1 KG	Beutel	1005.1	Dextrose; Zitronenöl.
<b>Beschreibung:</b> Zitronengewürz für Brat- und Weisswurstbräte oder andere Zubereitungen. <b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse				
Aromazubereitung <b>Zitrone On Top</b>	1 KG	Beutel	17845.1	Dextrose; Zitronenöl 9 %; Gewürzextrakte.
<b>Beschreibung:</b> Zusatzwürzung zur Unterstützung einer frischen Zitronennote. <b>Dosierung:</b> 0.5 – 1 g/kg Gesamtmasse				

Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern



## GEWÜRZEXTRAKTE UND AROMEN FLÜSSIG

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>natürliches Aromaextrakt</p> <p><b>Bratzwiebel flüssig</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Flüssige Zusatzwürzung nach Bratzwiebeln.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Flasche	9132.1	<i>Aromaextrakt natürlich; Glucosesirup; Feuchthaltemittel: E 420.</i>	
<p>natürliches Aromaextrakt</p> <p><b>Frischzwiebel flüssig</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Flüssige Zusatzwürzung nach Frischzwiebel.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Flasche	9126.1	<i>Feuchthaltemittel: E 420; Glucosesirup; Trägerstoff: E 1520; nat. Zwiebelöl.</i>	
<p>natürliches Aromaextrakt</p> <p><b>Knoblauch flüssig</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Flüssige Zusatzwürzung nach Knoblauch.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Flasche	9125.1	<i>Feuchthaltemittel: E 420; Glucosesirup; Trägerstoff: E 1520; Knoblauchöl natürlich.</i>	
<p>natürliches Aromextrakt mit 4 TFE</p> <p><b>Paprika flüssig</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Flüssige Zusatzwürzung zur Färbung nach Paprika.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse</p>	0.9 KG	Flasche	9127.0.9	<i>Rapsöl; Paprikaextrakt.</i>	



## RAUCHAROMEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p>Raucharoma flüssig</p> <p><b>Aro-Smoke P-50</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Wasserlöslicher, hoch konzentrierter Raucharomaextrakt, den man auch direkt der Lake zugeben kann, um ein kräftiges Raucharoma zu erreichen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 0.1 – 0.5 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Flasche	1083.1	<i>Raucharoma.</i>	
<p><b>Maltodextrin geräuchert</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Maltodextrin, das in einem natürlichen Verfahren schonend geräuchert wurde und so zur Verstärkung des Rauchgeschmacks bei Lebensmitteln verwendet werden kann.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 – 4 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	15046.1	<i>Maltodextrin; Rauch.</i>	



**GELIER- UND VERDICKUNGSMITTEL**

Gelatine wird aus Haut und Sehnen von Rindern oder Schweinen gewonnen, die zuerst in Wasser aufgequollen, auf mindestens 65 °C erhitzt und anschliessend abgekühlt werden. Als wichtiges Qualitätsmerkmal von Gelatine steht der sogenannte Bloomgrad, der den Hinweis auf die Festigkeit des Gels gibt. Natürliche Verdickungsmittel wie Guar- und Johannisbrotkernmehl werden zur Viskositäts-erhöhung eingesetzt und können Suppen, Saucen und andere Flüssigkeiten unter Hitzeeinwirkung eindicken. Sie verfügen im Gegensatz zu chemisch modifizierten Stärken jedoch über praktisch keine Gefrier- oder Taustabilität und sind oft nicht kalt anwendbar.



**GELATINEN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Typ Schwein <b>Speisegelatine 100 Bloom</b> <b>Beschreibung:</b> Bei Speisegelatine (Typ Schwein) mit der Bloomzahl 100 handelt es sich um eine weichere, elastische Qualität. <b>Dosierung:</b> 60 – 70 g/kg Wasser	1 KG 5 KG 25 KG	Beutel Beutel Sack	2301.1 2301.5 2301.25	Speisegelatine (Schwein).	
Typ Schwein <b>Speisegelatine 240 Bloom</b> <b>Beschreibung:</b> Hochreines Gelatinepulver (Typ Schwein) mit hoher Gelfestigkeit. <b>Dosierung:</b> 60 – 70 g/kg Wasser	1 KG 15 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2304.1 2304.15 2304.25	Speisegelatine (Schwein).	
Typ Rind <b>Speisegelatine 220 Bloom</b> <b>Beschreibung:</b> Hochreines Gelatinepulver (Typ Rind) mit hoher Gelfestigkeit. <b>Dosierung:</b> 60 – 70 g/kg Wasser	1 KG	Beutel	12267.1	Speisegelatine (Typ Rind).	

## FASERN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Haferfasern</b>	12.5 KG	Sack	R176.12,5	Haferfasern.	
<b>Beschreibung:</b> Haferfasern zeigen ein starkes Quellvermögen mit Wasser und eignen sich für Anwendungen, bei denen ein Aussaften verringert werden soll. Zudem dienen sie zur Ballaststoffanreicherung.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Inulin</b>	1 KG	Beutel	2362.1	Inulin (Zichorie).	
<b>Beschreibung:</b> Inulin kann zur Fettreduktion in Fleischwaren oder als Zutat für ballaststoffangereicherte Produkte eingesetzt werden.					
<b>Dosierung:</b> 1:3 mit Wasser (je nach Anwendung)					
<b>Pacocel</b>	1 KG	Beutel	4283.1	Zitrusfasern.	
<b>Beschreibung:</b> Zitrusfasern haben ein hohes Wasserbindungsvermögen und stark emulgierende Eigenschaften bei hohen Scherkräften. Für Kalt- und Heissanwendungen geeignet.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Weizenfasern 200</b>	4 KG	Beutel	2607.4	Weizenfasern.	
<b>Beschreibung:</b> Weizenfasern zeigen ein starkes Quellvermögen mit Wasser und eignen sich für Anwendungen, bei denen ein Aussaften verringert werden soll. Zudem dienen sie zur Ballaststoffanreicherung.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					



## VERDICKUNGSMITTEL UND STÄRKEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Guarkernmehl</b>	1 KG	Beutel	4988.1	Verdickungsmittel: E 412.	E 412
<b>Beschreibung:</b> Guarkernmehl ist ein pflanzliches Verdickungsmittel aus der Guarbohne. Es kann in Lebensmitteln allgemein zur Einstellung der Viskosität und zum Emulgieren verwendet werden.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
<b>Johannisbrotkernmehl</b>	1 KG	Beutel	8659.1	Verdickungsmittel: E 410.	E 410
<b>Beschreibung:</b> Natürliches Verdickungsmittel, hergestellt aus den Samen des Johannisbrot- bzw. Karobbaumes (Ceratonia siliqua). Es dient zur Einstellung von Viskosität und Textur von Lebensmitteln.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					
Féculé	10 KG 25 KG	Sack Sack	4279.10 4279.25	Kartoffelstärke.	
<b>Kartoffelstärke native</b>					
<b>Beschreibung:</b> Native Kartoffelstärke ist universell verwendbar. In verkleisterter Form (ab 58-66°C) hat sie einen neutralen Geschmack.					
<b>Dosierung:</b> nach Bedarf					



## VERDICKUNGSMITTEL UND STÄRKEN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Reisstärke nativ</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Reisstärke verkleistert bei ca. 61-78°C und zeigt wie andere Stärken bindende- und verdickende Eigenschaften. Reisstärke kann für die Herstellung glutenfreier Produkte verwendet werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	8070.1	Reisstärke.	
<p><b>Reisstärke kaltquellend</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kaltquellende Reisstärke zeigt schon bei niedrigen Temperaturen Funktionalität und Bindefähigkeit und kann universell für die Herstellung von verschiedenen Lebensmitteln, wie Saucen zum Einsatz kommen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	8098.1	Reisstärke.	
<p><b>Reismehl</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Reismehl enthält von Natur aus kein Gluten und kann z.B. als Bindemittel in Backteigen, Saucen oder als Coating für Kartoffeln verwendet werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	4158.1	Reismehl.	
<p><b>Wachsmaisstärke heissquellend</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Wachsmaisstärke heissquellend mit sehr hoher Prozessstabilität. Geeignet für die Bindung von Suppen, Saucen oder Teigmassen.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	20400.1	Maisstärke.	
<p>modifizierte Stärke: E 1442</p> <p><b>Wachsmaisstärke kaltquellend</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Kaltquellende Instant Wachsmaisstärke mit verbesserter Löslichkeit und sehr guter Prozessstabilität.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	19070.1	Modifizierte Stärke: E 1442.	E 1442
<p><b>Xanthan</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Xanthan ist ein in der Natur vorkommendes Polysaccharid, das mit Hilfe von Bakterien (Xanthomonas) hergestellt wird. Als Gelier- und Verdickungsmittel kann es für Lebensmittel (z.B. Saucen) verwendet werden, bei denen eine bestimmte Viskosität erforderlich ist.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	8288.1	Verdickungsmittel: E 415.	E 415




## KONSERVIEREN

Neben den klassischen Konservierungsmethoden wie Salzen, Räuchern oder Fermentieren können auch Zusatzstoffe eingesetzt werden. So zum Beispiel Antioxidationsmittel, welche die negativen Einflüsse des Sauerstoffs verzögern. Säuerungsmittel wiederum senken den pH-Wert und hemmen damit das mikrobielle Wachstum und andere Verderbsreaktionen, während Säureregulatoren den pH-Wert regulieren und die Stabilisierung unterstützen.



## ANTIOXIDATIONSMITTEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Acerolafruchtpulver</b>	1 KG	Beutel	3025.1	<i>Acerolafruchtpulver; Maltodextrin.</i>	
<b>Beschreibung:</b> Acerola ( <i>Malpighia glabra</i> ) wird auch oft als Acerolakirsche bezeichnet. Es enthält einen der höchsten Anteile an natürlichem Vitamin C und wird deshalb auch als Superfood bezeichnet. In getrockneter, pulverisierter Form kann es anstelle von Ascorbinsäure verwendet werden.					
<b>Dosierung:</b> ~ 1 g/kg Gesamtmasse					
<b>Bio Acerolafruchtpulver</b>	1 KG	Beutel	8372.1	<i>*Acerolafruchtpulver [BR]; *Maltodextrin. * = EU-Bio</i>	
<b>Beschreibung:</b> Acerolafruchtpulver in Bio-Qualität.					
<b>Dosierung:</b> ~ 1 g/kg Gesamtmasse					
<b>Ascorbinsäure</b>	1 KG	Beutel	4152.1	<i>Antioxidationsmittel: E 300.</i>	E 300
<b>Beschreibung:</b> Ascorbinsäure verhindert die Oxidation von Lebensmittel und wird auch als Umrötehilfsmittel bei der Herstellung gepökelter Fleischerzeugnisse verwendet. In der Natur kommt Ascorbinsäure in Zitrusfrüchten vor und ist auch landläufig als Vitamin C bekannt.					
<b>Dosierung:</b> 0.5 g/kg Gesamtmasse					
<b>Natriumascorbat</b>	1 KG	Beutel	2192.1	<i>Antioxidationsmittel: E 301.</i>	E 301
<b>Beschreibung:</b> Natriumascorbat ist das Salz der Ascorbinsäure. Es unterscheidet sich vor allem im pH-Wert von der Ascorbinsäure und ist auch bei der Anwendung etwas reaktionsträger. Daher wird Natriumascorbat bei gereiften Fleischerzeugnissen verwendet.					
<b>Dosierung:</b> ~ 0.5 g/kg Gesamtmasse					



## ANTIOXIDATIONSMITTEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Frischhalter <b>Paco Frisch clean</b> <b>Beschreibung:</b> E-Nummern freie Mischung auf Basis von Grüntee. Die antioxidativen Inhaltsstoffe aus dem Grüntee wirken sich positiv auf die Frischhaltung aus. <b>Dosierung:</b> 5 g/kg Gesamtmasse, 3 kg in 100 l Lake bei 20 % Einspritzung	1 KG	Beutel	18548.1	Glucosesirup; Grünteeextrakt; Gewürzextrakte.	
Rosmarinextrakt <b>Romix</b> <b>Beschreibung:</b> Extrakt von Carnosolsäure aus Rosmarin zur Stabilisierung von fetthaltigen Speisen gegen den Verderb durch Oxidation (ranzig werden). <b>Dosierung:</b> ~ 1 g/kg Gesamtmasse	0.1 KG 1 KG	Beutel Beutel	2759.0,1 2759.1	Antioxidationsmittel: E 392.	E 392

## KONSERVIERUNGSSTOFFE

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Kalialpeter</b> <b>Beschreibung:</b> Kaliumnitrat ist das Salz der Salpetersäure und wird als Konservierungsstoff in Fleischwaren eingesetzt. Kalialpeter ist ein klassisches Pökelsalz das die Bildung einer kochstabilen Pökelfarbe sicherstellt. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf, Höchstmengen beachten	1 KG	Beutel	4154.1	Konservierungsstoff: E 252.	E 252
<b>Kaliumsorbat granuliert</b> <b>Beschreibung:</b> Kaliumsorbat wird als Konservierungsstoff vor allem gegen das Verschimmeln und gegen das Wachstum von Hefen eingesetzt. Ebenso kommt Kaliumsorbat als natürlicher Stoff in den Früchten der Eberesche vor. <b>Dosierung:</b> 1 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	8290.1	Konservierungsstoff: E 202.	E 202



## SÄUERUNGSMITTEL

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Säuerungsmittel flüssig <b>Milchsäurepräparat</b> <b>Beschreibung:</b> Milchsäure in gelöster Form zur Stabilisierung und Haltbarkeitsverbesserung diverser Lebensmittelprodukte. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	10 KG	Kanister	13083.10	Wasser; Säuerungsmittel: E 270; Glucosesirup.	E 270
<b>Zitronensäure anhydrat</b> <b>Beschreibung:</b> Zitronensäure ist eine natürliche Genussäure, die in verschiedenen Lebensmittelprodukten zur pH-Wert Reduktion und zur Stabilisierung verwendet werden kann. <b>Dosierung:</b> ~ 0.5 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	4179.1	Säuerungsmittel: E 330.	E 330



## SÄUREREGULATOREN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<b>Glucono-delta-lacton</b> <b>Beschreibung:</b> Glucono-delta-lacton ist ein Säureregulator der besonders dort zum Einsatz kommt, wo eine verzögerte Säurebildung erwünscht wird. Dient in Brühwurst oder Rohwurst zur schnellen Absäuerung und Umrötung. <b>Dosierung:</b> 1 g/kg Masse für Brühwurst 6 – 8 g/kg Masse für Rohwurst	1 KG	Beutel	8033.1	Säureregulator: E 575.	E 575
<b>Natriumacetat wasserfrei</b> <b>Beschreibung:</b> Natriumacetat ist das Salz der Essigsäure und kann in unterschiedlichen Anwendungen zur Frischhaltung und Konservierung eingesetzt werden. <b>Dosierung:</b> ~ 1 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	8596.1	Säureregulator: E 262.	E 262
reines Citrat <b>Trinatriumcitrat</b> <b>Beschreibung:</b> Reines Natriumcitrat als Stabilisator für phosphatfreie Brühwürste und Biobrühwurst. <b>Dosierung:</b> 1 – 3 g/kg Gesamtmasse	1 KG	Beutel	8021.1	Säureregulator: E 331.	E 331
Säureregulator flüssig <b>Vianda NL 9000</b> <b>Beschreibung:</b> Natriumlactat in gut dosierbarer flüssig-sirupartiger Form (Gehalt ca. 60 %) für die Stabilisierung, Farb- und Frischhaltung von Fleisch- und Wurstwaren. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	30 KG	Kanister	7999.30	Säureregulator: E 325.	E 325





**STABILISIEREN**

Zur Stabilisierung von Kochpökel- und Brühwurstwaren werden vor allem Phosphate verwendet. Kaltfleisch hat ein tiefes Wasserbindevermögen und ist für die Produktion von beispielsweise Brühwurst nicht geeignet. Mit dem Zusatz von Phosphaten wird das Wasserbindevermögen wieder erhöht, was erlaubt, die Würste standardisiert und sicher herzustellen. «Kutterphosphate» (geringe Löslichkeit) eignen sich für die Produktion von Brühwurst, hochlösliche «Schinkenphosphate» für die Lakeherstellung. Unsere Phosphate müssen je nach Zusammensetzung im Sinne der Gesetzgebung mit Diphosphat, Triphosphat oder Polyphosphat deklariert werden.



**STABILISATOREN**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Kutterphosphat pH ~ 8,5 <b>Abastol 305</b> <b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination mit hoher Löslichkeit für Brühwurst Spezialanwendungen. <b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2374.1 2374.10 2374.25	Stabilisator: E 450, E 451.	E 450, E 451
Kutterphosphat pH ~ 7 <b>Abastol 772</b> <b>Beschreibung:</b> Typisches Brühwurstphosphat, geeignet für alle Brühwurstsorten. <b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse	25 KG	Sack	2551.25	Stabilisator: E 450.	E 450
Kutterphosphat pH ~ 7 <b>Tari K 3</b> <b>Beschreibung:</b> Phosphatkombination zum Kuttern für einen hohem Eiweissaufschluss. <b>Dosierung:</b> 2.5 – 3 g/kg Gesamtmasse	1 KG 10 KG 25 KG	Beutel Sack Sack	2728.1 2728.10 2728.25	Stabilisator: E 450, E 452.	E 450, E 452
Schinkenphosphat pH ~ 9 (Carnal 2110) <b>Schinkenphosphat</b> <b>Beschreibung:</b> Hochfunktionelle und sehr gut in Lake lösliche Phosphatkombination für Kochpökelwaren. <b>Dosierung:</b> 3 g/kg Gesamtmasse 10 % Injektion: 30 g/kg Lake 15 % Injektion: 20 g/kg Lake 20 % Injektion: 15 g/kg Lake	1 KG 25 KG	Beutel Sack	2439.1 2439.25	Stabilisator: E 450, E 451.	E 450, E 451



## STABILISATOREN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Schinkenphosphat pH ~ 7 <b>Pacofos</b>	1 KG	Beutel	2375.1	Stabilisator: E 450.	E 450
<p><b>Beschreibung:</b> Pures, leicht lösliches Diphosphat, das sowohl als Kutterphosphat, als auch für die Herstellung von Lake verwendet werden kann.</p> <p><b>Dosierung:</b> 3 g/kg Gesamtmasse 10 % Injektion: 30 g/kg Lake; 15 % Injektion: 20 g/kg Lake; 20 % Injektion: 15 g/kg Lake</p>					

## EMULGATOREN

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Emulgator <b>Paco Brühwurstemulgator</b>	1 KG	Beutel	4103.1	Emulgator: E 471.	E 471
<p><b>Beschreibung:</b> Emulgatorpräparat für Brühwurstanwendungen zur verbesserten Bindung von Fett und Wasser im Kutterprozess.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 – 3 g/kg Gesamtmasse</p>					
<b>Sonnenblumenlecithin</b>	25 KG	Kanister	R046.25	Emulgator: E 322.	E 322
<p><b>Beschreibung:</b> Sonnenblumenlecithin ist ein natürlicher Emulgator und ist für die Anwendung in verschiedenen Lebensmittelgruppen, bei denen Fett- und Wasserphasen homogen verteilt und stabilisiert werden sollen .</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>					



## ENZYME

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Enzymzubereitung <b>Paco Trans</b>	1 KG	Beutel	14608.1DE	Enzymzubereitung (Maltodextrin, Transglutaminase, Stabilisator: E 509).	
<p><b>Beschreibung:</b> Enzymzubereitung zur Vernetzung von Proteinen, was zu einer erhöhten Festigkeit führt.</p> <p><b>Dosierung:</b> 0.5 – 2 g/kg Gesamtmasse</p>					
ACTIVA EB <b>Transglutaminase Schinken</b>	1 KG	Beutel	2253.1	MILCHEIWEISS; Maltodextrin; Transglutaminase.	Milch
<p><b>Beschreibung:</b> Enzymzubereitung zur Verbesserung des Scheibenzusammenhaltes von Kochpökelwaren.</p> <p><b>Dosierung:</b> 10 g/kg Gesamtmasse</p>					
ACTIVA WM <b>Transglutaminase Wurstmischung</b>	1 KG	Beutel	2252.1	Maltodextrin; Transglutaminase.	
<p><b>Beschreibung:</b> Enzymzubereitung zur Vernetzung von Proteinen, was zu einer erhöhten Festigkeit führt.</p> <p><b>Dosierung:</b> 0.5 – 2 g/kg Gesamtmasse</p>					



**FARBSTOFFE**

Mit Lebensmittelfarbstoff lassen sich farblose Produkte einfärben oder bereits vorhandene Farben intensivieren. Natürliche Farbstoffe können tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sein. Typische Vertreter sind Curcumin aus Curcuma oder Capsanthin aus Paprika. Synthetische Farbstoffe werden chemisch hergestellt, wie etwa Zuckercouleur, ein dunkelbrauner Farbstoff aus Zucker, oder das aus einer südamerikanischen Laus gewonnene Karmin. Lebensmittelfarbstoffe sind Zusatzstoffe und müssen im Sinne der Schweizerischen Zusatzstoffverordnung entsprechend deklariert werden.



**FARBSTOFFE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Paco Red Mix</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Echtes Karmin zur Farbstabilisierung und zum Einfärben.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 – 2 g/kg Gesamtmasse</p>	1 KG	Beutel	7769.1	Dextrose, Farbstoff: E 120.	E 120
<p><b>Zuckercouleur Pulver</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Getrockneter und fein vermahlener Zuckercouleur zur Geschmacks- und Farbgebung.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Beutel	11862.1	Farbstoff: E 150c.	E 150C
<p><b>Zuckercouleur flüssig</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Zuckercouleur kann nach GHP zur Farbgebung in Suppen oder Saucen, sowie zur Aussenbehandlung rustikaler Schinken verwendet werden.</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Bedarf</p>	1 KG	Flasche	4180.1	Farbstoff: E 150d (enth. SULFIT).	SO2/Schwefel E150D



## OBERFLÄCHENFÄRBUNG

Raucharomen werden aus Rauchkondensaten hergestellt: Räucherrauch wird aus unbehandelten Sägespänen mit Trinkwasser kondensiert und dadurch in eine flüssige Form gebracht. Raucharomen können zur Oberflächenbehandlung verwendet oder dem Produkt direkt zugegeben werden.



## OBERFLÄCHENFÄRBUNG

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
Zuckersirup <b>Caramelzucker flüssig</b> <b>Beschreibung:</b> Schwarzbraune-, dickflüssig-, viskose Zuckersiruplösung mit einer Bitternote. <b>Dosierung:</b> nach Bedarf	25 KG	Kanister	2378.25	Rohrohrzucker; Wasser.	
Bräunungsmittel flüssig <b>SmokEz MB12 GF</b> <b>Beschreibung:</b> Aus Kohlenhydraten durch Wärmebehandlung hergestelltes Aroma, das auf eiweissreiche Lebensmittel aufgesprüht wird, sodass diese durch weitere Erhitzung bei reduzierter Temperatur eine attraktive Bräunung und feines Aroma erhalten. <b>Dosierung:</b> 30 % Lösung (zum Besprühen der Produkte)	1 KG	Flasche	1082.1	Aroma.	
Tauchbad zur Oberflächenbehandlung dunkel <b>Rauchbad Nero</b> <b>Beschreibung:</b> Tiefschwarze Tauchmasse mit rauchigem Geschmack für die Aussenbehandlung von Rohwürsten und Rohschinken. <b>Dosierung:</b> zum Einlegen / Tauchen von Rohpökelpunkten	5 KG	Kanister	8391.5	Zuckercouleur (enth. SULFIT); Wasser; Raucharoma.	SO2/Schwefel E150D



**VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE**

Für sichere Verarbeitung und standardisierbare Resultate können Hilfsstoffe eingesetzt werden. Zum Beispiel Blutgerinnungsmittel, Darmbehandlungsmittel oder Aluminiumsulfat, das in der Trinkwasseraufbereitung unerwünschte Stoffe ausfällt. Ebenfalls der Trinkwasserentkeimung dienen ionale Silberlösungen.



**VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE**

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<p><b>Aluminiumsulfat (Alaun)</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Stabilisator und Festigungsmittel für Naturdärme oder zur Festigung von Geliermitteln und Überzugsmassen.</p> <p><b>Dosierung:</b> Gesetzgebung beachten</p>	1 KG	Beutel	4167.1	<i>Festigungsmittel: E 520.</i>	E 520
<p>Blutbehandlungsmittel</p> <p><b>Paco Blutstabil</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Stabilisierungspräparat zur Verhinderung der Blutgerinnung bei der Gewinnung von Blut.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15 g/l Schlachtblut</p>	0.15 KG	Beutel	18347.0,15	<i>Säuerungsmittel: E 331; Speisesalz.</i>	E 331
<p>Weichmacher</p> <p><b>Paco Weicher</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Milchsäure lockert das Bindegewebe bei Schwarten, wodurch diese aufquellen und damit eine verbesserte Herstellung von Schwartenemulsion ermöglicht wird.</p> <p><b>Dosierung:</b> 2'000 g/100 l Kochwasser für Zungen 1'700 g/100 l für Schwartenblock</p>	5 KG 25 KG	Kanister Kanister	6569.5 6569.25	<i>Wasser; Säuerungsmittel: E 270, E 334; Aroma; Farbstoff: E 163.</i>	E 163, E 270, E 334
<p>Darmreinigung</p> <p><b>Sana-Drug EVA 6203</b></p> <p><b>Beschreibung:</b> Silberionenhaltige Lösung zur Behandlung von Prozesswasser, um einen keimreduzierenden Effekt, beispielsweise bei der Säuberung von Därmen, zu erzielen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 0.6 g/kg Wasser</p>	1 LT	Flasche	2160.1	<i>Wasser; Silberionen.</i>	







# **TECHNISCHE INFORMATIONEN, GLOSSAR, E-NUMMERN**

## 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 Allergenkennzeichnung 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	BEISPIELSGEWEISE ENTHALTEN 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 Sulfite)	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

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.

## 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.

Art.-Nr.	Verpackung	Bemerkung
		<p>Im Katalog erfahren Sie hier auf einen schnellen Blick, ob Allergene und Zusatzstoffe enthalten sind.</p>



## 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:



Stick



Portionenbecher



Beutel



Beutel



Sack



Blister



Flasche



Kessel



Kessel



Kanister

## UNSERE VERANTWORTUNG – IHRE SICHERHEIT

Wir von Pacovis sind uns unserer Verantwortung gegenüber dem Menschen, gegenüber der Umwelt und gegenüber Ihnen bewusst. Dies wird deutlich in unseren Anstrengungen für faire Arbeitsbedingungen, im sorgsamem Umgang mit der Umwelt und im grossen Engagement für Food-Safety.

Eine **sozial-ethische** und **ökologische** Beschaffung gemäss ILO-Konventionen wird von all unseren Lieferanten garantiert. Zulieferer mit einer zusätzlichen Zertifizierung von Sozialstandards wie Sedex, SA 8000 oder BSCI erhalten stets den Vorrang. Im gesamten Herstellungsprozess halten wir uns konsequent an alle Gesetze, Vorschriften, Verhaltensregeln und Industriestandards – an das Arbeitsrecht, das Steuerrecht, das europäische und internationale Recht sowie an die Grundkonventionen der UN.

Die Lebensmittelqualität und **Food-Safety**-Eigenschaften schützen wir mit höchster Sorgfalt. Wir befolgen und übertreffen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittelzulassung, -recht und -verpackungen und sind

zertifiziert nach den anerkannten Industriestandards. Wir erfüllen die Sicherheits- und Hygieneanforderungen gemäss den GFSI-Standards HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000 und bieten Ihnen Labels wie Sedex, FSC, ISO14001, VLOG, Bio-Verordnung und einige mehr.

Besonders deutlich wahrnehmbar wird das soziale und ökologische Engagement bei den Produkten der Marke natureisse. Sozial-ethische Richtlinien und ökologische Beschaffung stehen hier an oberster Stelle. Neben der Einhaltung aller Vorgaben und den genannten Zertifizierungen ist das ganze natureisse Produktsortiment zertifiziert nach EN 13432, was eine rückstandsfreie Kompostierbarkeit garantiert.



## KOMPETENZ PRODUKTSICHERHEIT

### Sichere Produkte.

Gesunde sowie sichere Lebensmittel und die bedenkenlose Lebensmittelverpackung 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 persönlichem Engagement für Sie ein.

### Überprüfte Qualität.

Unsere Produkte werden laufend auf ihre Food-Safety-Eigenschaften überprüft – in unseren eigenen Labors, aber natürlich auch von unabhängigen Forschungs- und Zertifizierungsinstituten.

Neben der einwandfreien Qualität der angebotenen Produkte legen wir grössten Wert auf faire Arbeitsbedingungen bei unseren Partnern vor Ort. Die Einhaltung unserer Richtlinien bezüglich sozial-ethischer und ökologischer Beschaffung wird von der Prüfstelle SGS regelmässig kontrolliert. Wir bevorzugen Lieferanten, die nach einem Sozialstandard wie Sedex, SA8000 oder BSCI zertifiziert sind.



Unseren Shop  
finden Sie an  
der Bahnhofstrasse.  
Oder auf Mallorca.

24-Stunden-Zugang zu Pacovis

**portal.pacovis.ch**

- 24-Stunden-Zugang zu Pacovis
- Über 8000 Artikel
- Direkt ab Lager verfügbar
- Termintreue Lieferung

**Sie haben noch kein Login?**

Fordern Sie es noch heute an und kontaktieren Sie uns per E-Mail an [portal@pacovis.ch](mailto:portal@pacovis.ch). Oder rufen Sie uns unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 an. Gerne senden wir Ihnen anschliessend Ihre Zugangsdaten per E-Mail.

**Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch – auch online.**

Zeit, miteinander zu reden.

Jetzt anrufen  
oder mailen – wir  
freuen uns.  
Alle Artikel haben wir  
ab Lager verfügbar.  
Wir können Sie bereits  
morgen beliefern.

Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 00  
[verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) | [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) | [www.pacovis.ch/stetten](http://www.pacovis.ch/stetten)

## EIN VERSPRECHEN, DAS GLÜCKLICH MACHT.

---

«Happy to Serve» ist der Kern unseres Tuns, ein Kern, den wir seit der Gründung 1935 stets gelebt haben und jetzt begrifflich und visuell in unserem ganzen Auftritt an Sie adressieren: Wir suchen für Sie nach den besten Lösungen, schauen für Sie verantwortungsvoll voraus und engagieren uns, bis Sie vollkommen begeistert sind. **Verprochen.**

Das Servieren gehört zu Ihrem Beruf. Und genauso zu unserem. **Den Gast glücklich zu machen**, steht über allem. Genau dies ist seit bald 90 Jahren unser Grundsatz, dem alles entspringt. Wir sind ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit rund 500 Mitarbeitenden und mit der ganz besonderen Leidenschaft, Ihnen stets mit Freude das Beste zu servieren.

Unsere Firmengruppe hat sich seit der Gründung um ein Vielfaches vergrößert – mit Niederlassungen in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Russland, Rumänien und der Türkei sowie Vertriebspartnern im gesamten europäischen Raum. Heute haben wir drei starke Standbeine: Im Bereich **food** geht es um die Würzung und Veredelung, die wir mit viel Fingerspitzengefühl für Sie entwickeln. Bei **non food** dreht sich alles um die funktionale Verpackung, die wir immer für Sie zur Hand haben. Und dank unserem Fokus auf **safety** wissen Sie die Sicherheit Ihrer Lebensmittel immer in besten Händen.

Der langjährige Erfolg basiert auf einem klaren Rezept: Es braucht einen wachen Geist. Denn nur wer aufmerksam zuhört, kann die richtigen Lösungen – auf dem Sil-

bertablett – präsentieren. So ist die **aussergewöhnliche Kundennähe** unser offenes Geheimnis für jede perfekte Idee. Doch es gehören auch Hartnäckigkeit und Konsequenz dazu. Denn die beste Antwort auf Ihre Bedürfnisse muss gut erforscht und optimal entwickelt werden. Im Zusammenspiel mit einem beispiellosen Einsatz entwickelt sich dann die volle Zufriedenheit. Ihre Zufriedenheit. Und genauso unsere.

---

Happy to Serve.



# Verkaufs- und Lieferbedingungen der Pacovis AG

Klare Abmachungen erleichtern die Zusammenarbeit... in diesem Sinne danken wir 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, vorgängigen schriftlichen Anerkennung.

## 2. Angebot

Unser Angebot ist auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen ersichtlich und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie technische Änderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Angebote sind freibleibend und nicht als verbindliche Offerte zu verstehen. Alle dort gemachten Angaben wie: Produktbeschreibungen, Abbildungen, Filme, Masse, Gewichte, technische Spezifikationen, Zubehörbeziehungen und sonstige Angaben sind nur als Näherungswerte zu verstehen und stellen insbesondere keine Zusicherung von Eigenschaften dar. Sämtliche Produktbeschreibungen, Bilder, Fotos, Text- und Mediendaten stammen von unseren Herstellern oder Lieferanten oder von uns selber und unterliegen unserem alleinigen Nutzungsrecht. Wir übernehmen für die Inhalte externer Webseiten keine Haftung. Unser Angebot richtet sich an Abnehmer im kaufmännischen Verkehr. Wir behalten uns daher vor, Bestellungen des Kunden nicht anzunehmen bzw. nach eigenem Ermessen zu kürzen.

## 3. Vertragsabschluss

Unsere Angebote auf unserer Website [www.pacovis.com](http://www.pacovis.com), unseren Portalen, E-Shops, anderen webbasierten Kanälen sowie in unseren Katalogen und anderen Drucksachen stellen eine unverbindliche Einladung an den Kunden dar, bei uns Waren zu bestellen. Durch Übermittlung seiner Bestellung (schriftlich, telefonisch, Internet) gibt der Kunde ein rechtlich verbindliches Angebot zum Vertragsabschluss ab, mit welchem er gleichzeitig diese AGB anerkennt. Eine allenfalls versandte Empfangsbestätigung dokumentiert, dass die Bestellung des Kunden bei uns eingegangen ist, stellt aber noch keine Annahme des Angebotes dar. Ein Vertrag kommt erst durch unsere ausdrückliche Annahmeerklärung, die mit einer E-Mail (Annahme Bestelleingang) an den Kunden versendet wird, spätestens jedoch durch den Versand der bestellten Waren zustande. Sollte sich nach Abschluss des Vertrages herausstellen, dass die bestellten Waren entweder teilweise oder insgesamt aus von uns nicht zu vertretenden Gründen nicht geliefert werden können, sind wir berechtigt, vom Vertrag ohne Kostenfolge vollständig oder teilweise zurückzutreten.

## 4. Preise

Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Nettopreise (exkl. Mehrwertsteuer, Transportkosten und weiterer Abgaben, z.B. Zölle). Preisänderungen aufgrund massgeblicher Veränderung der den Preiskalkulationen zugrundeliegenden Kostenfaktoren bleiben vorbehalten.

## 5. 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.

## 6. Liefermenge

Die effektive Liefermenge kann produktionsbedingt +/- 15 - 20 % von der bestellten Menge abweichen; die Bestellung gilt ohne weiteres auch für eine entsprechend angepasste Menge. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

## 7. Lieferung

Alle Aufträge werden fest verrechnet. Es wird nicht in Konsignation geliefert. Wenn nichts anderes vereinbart ist, werden Porto und Versandkosten zusätzlich belastet.

## 8. 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 für frühere Lieferungen nicht eingehalten werden oder aufgrund ungünstiger Bonitätsauskünfte, die wir (ggf. auch nachträglich) erhalten. Für Schäden aus nicht ausgeführten oder verzögerten Lieferungen sind wir in solchen Fällen nicht haftbar. Wir behalten uns vor, ohne Angabe von Gründen nur gegen Vorkasse zu liefern.

## 9. Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung sofort nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind spätestens innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung nicht erkennbar sind, müssen innert gleicher Frist beanstandet werden, nachdem der jeweilige Mangel erkennbar geworden ist.

Beanstandungen entbinden den Käufer nicht von der Verpflichtung, sämtliche vertragsgemässen Zahlungen vollumfänglich 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 Ersatzliefern 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, sofern der Kunde den Mangel bei der Weiterverarbeitung nicht erkannt hat und nicht hat erkennen können. Wir haften unter keinen Umständen für allfällige Betriebsunterbrüche, entgangene Gewinne oder indirekte Verluste, die auf mangelhafte oder verzögerte Lieferung zurückzuführen sind.

## 10. 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 grundsätzlich zulasten des Kunden und können nach Aufwand beim Gutschriftsbetrag abgezogen werden.
- Geöffnete, angebrochene oder verschmutzte Gebinde können wir aus hygienischen Gründen nicht zurücknehmen und gutschreiben.
- Die Rücknahme von Lebensmitteln ist nur in Ausnahmefällen und in Absprache mit unserem QS-Labor möglich.
- Für Rücksendungen mit einem Netto-Bestellwert von weniger als CHF 200.- besteht kein Anspruch auf eine Gutschrift.

## 11. Behälter und Gebinde

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

## 12. 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 einer 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.

## 13. Datenschutz

Wir weisen den Kunden darauf hin, dass die im Rahmen des Vertragsschlusses aufgenommenen Daten zur Erfüllung der Verpflichtungen aus dem Kaufvertrag erhoben, verarbeitet und genutzt sowie zu Marketingzwecken verwendet werden können. Die zur Leistungserfüllung notwendigen Daten können auch an beauftragte Dienstleistungspartner (Logistikpartner) oder sonstige Dritte im In- und Ausland (ggf. auch in Länder ausserhalb des Geltungsbereichs der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) der EU) weitergegeben werden. Die Datenverarbeitung erfolgt in Übereinstimmung mit den Vorgaben der schweizerischen und europäischen Datenschutzgesetzgebung (namentlich DSG und DSGVO).

## 14. Erfüllungsort

Ausschliesslicher Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Parteien Stetten (AG/Schweiz).

## 15. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die vorliegenden Kauf- und Lieferbedingungen sowie unter Einbezug dieser Bedingungen geschlossene Verträge unterliegen Schweizer Recht, unter Ausschluss von kollisionsrechtlichen Normen und des UN-Kaufrechts (CISG). Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Baden (AG/Schweiz).

**Stetten (AG/Schweiz), Januar 2021**

*Die bei den Artikeln aufgeführten Zusammensetzungen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Aktuelle Artikel-Spezifikationen können Sie jeder Zeit telefonisch unter der Telefonnummer +41 56 485 93 93 und per E-Mail an [verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch) anfragen oder Sie können sie in unserem Kundenportal unter [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) herunterladen.*

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

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
t +49 7123 38 00 4-0  
f +49 7123 38 00 4-29  
pacovis.de/stuttgart  
mail@pacovis.de

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