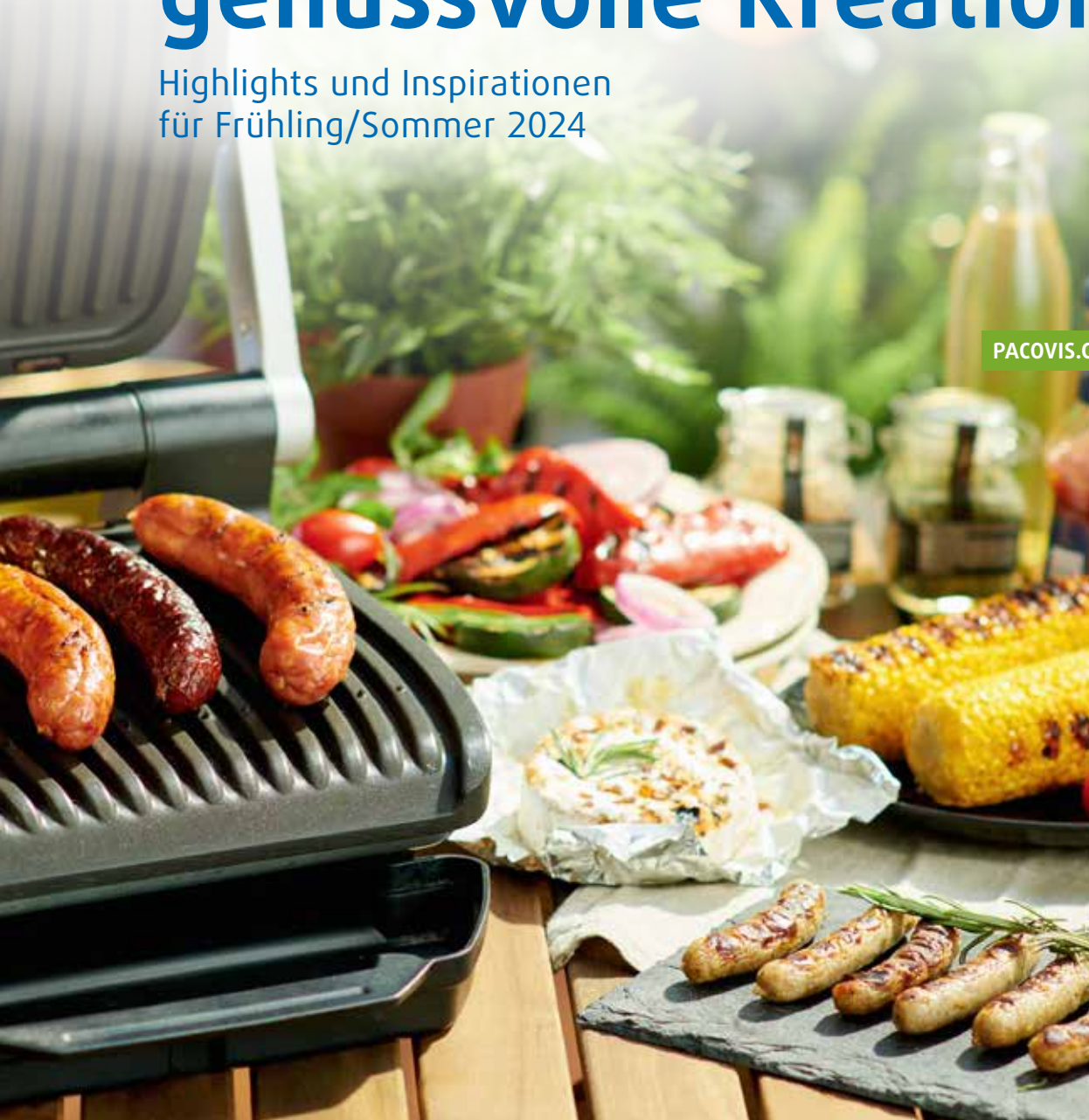


FrISChe Ideen für genussvolle Kreationen

Highlights und Inspirationen
für Frühling/Sommer 2024

PACOVIS.COM



Frühlingsfrische Rohwurst-Ideen

In dieser blühenden Zeit, wenn sich die Natur erneuert, bringen wir frische Inspirationen für Sie und Ihre Kunden. Sei es zum Brunch, als Hauptspeise oder als Pausensnack – leckere Rohwürste sind perfekt für den kleinen und grossen Hunger!

Überraschen Sie mit neuen Kreationen!

So werten Sie Ihre Rohwürste auf

Mit unseren Mischungen und Gewürzzubereitungen zaubern Sie nicht nur schmackhafte Rohwürste, sondern verleihen Ihnen auch das besondere Etwas. Zum Beispiel mit frühlingshaftem Bärlauch, sommerlich-frischen Tomaten oder dem erdigen, leicht nussigem Aroma der Trüffel.

Passende Anwendungsrezepturen finden Sie auf der Rückseite!

Mischungen für Rohwurst

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
<i>Komplettmischung</i> Teewurst oG, oA Beschreibung: Kräftige Reifemischung mit Umrötung und Würzung nach Pfeffer, Paprika, Macis, Chili und Ingwer, abgerundet mit Jamaica Rum, Vanillin und leichter Rauchnote. Dosierung: 10 g/kg Gesamtmasse	1 kg	Beutel	12528.1	Gewürze; Dextrose; Vanillinzucker; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Rum 3% (74% vol.); Aroma; Raucharoma; Gewürzextrakte.
<i>Reifemittel ohne Salpeter</i> Pacoferm Rohwurst Perfekt Beschreibung: Traditionelle Reifemischung mit Umrötung und milder Würzung nach Senf, Chili und Knoblauch, verfeinert mit Würze und zusätzlicher Aromakomponente. Dosierung: 12 g/kg Gesamtmasse	1 kg	Beutel	17973.1	Gewürze (enth. SENF); Glucosesirup; Dextrose; Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 301; natürliches Aroma; Würze; Gewürzextrakte.
<i>Gewürzzubereitung</i> Tomaten on-Top Beschreibung: Mediterrane Dekormischung mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	15987.1	Tomatenflocken 67% (Tomatenmarkkonzentrat, Trägerstoff: Maisstärke); Gewürze; Speisesalz.
<i>Gewürzzubereitung</i> Trüffel on-Top Beschreibung: Dekormischung für die Veredelung von Rohwurst mit Trüffelaroma und gemischten Pilzen. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	24378.1	Speisesalz, Mischpilze (Butterpilze; Shiitake; Champignons; Steinpilze); Aroma Trüffel 4%.
<i>Gewürzzubereitung</i> Bärlauch on-Top Beschreibung: Frühlingsfrische Dekormischung mit Bärlauch, Schnittlauch, Knoblauch und Zwiebeln. Dosierung: nach Bedarf	1 kg	Beutel	15818.1	Gewürze (enth. Bärlauch 74.5%).

Grillkäse – so easy

Kreieren Sie Ihren Grillkäse nach Ihren Wünschen. Durch Zugabe von Gewürzen und Kräutern erschaffen Sie spielend leicht verschiedene Variationen wie scharf mit Chili, mediterran mit würzigen Aromen oder orientalisch mit einem Hauch von Curry. Mit zusätzlichen Marinaden, Panaden oder einer Ummantelung aus Gewürzen und Kräutern können Sie den Käse noch weiter geschmacklich und optisch aufwerten.



Die perfekte Basis
für Ihre Kreation

Käsezubereitungen – echt handgemacht

Mit Grillkäse easy können Sie entweder ganz einfach handgemischt oder im Kutter individuelle Variationen kreieren. Setzen Sie folgende Produkte je nach Geschmack ein:

- ✓ Grillgewürze (Gewürzmix)
- ✓ Marinaden (Sensia)
- ✓ Paniermehle
- ✓ Dekorgewürze
- ✓ Grobe Zutaten (z.B Tomatenflocken)

Die neue easy Komplettmischung

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Präparat zur Konsistenzgebung Grillkäse easy Beschreibung: Komplettmischung zur Herstellung von individuellen Käsezubereitungen. Dosierung: 50 g Grillkäse Easy, 620 g Käse nach Wahl, 330 g Wasser	1 kg	Beutel	31020.1	HÜHNEREIWEISS; Kartoffelstärke; Dextrose; Verdickungsmittel: E 407a.

Marinaden mit neuen Geschmacksrichtungen

Würzig-pikant, exotisch, mediterran, leicht rauchig oder vielleicht doch pfeffrig-scharf? Der Geschmacksvielfalt an Marinaden ist kaum eine Grenze gesetzt! Jedes Jahr krempeln wir die Ärmel hoch und entwickeln für Sie unser Angebot weiter. Überraschen Sie auch diesen Sommer Ihre Kunden mit unseren Highlights 2024.

Die vier Arten des Marinierens

Erst durch das Marinieren entfalten sich Geschmacksnuancen optimal und unterstützen das typische Aroma der unterschiedlichsten Fleisch- oder Fischarten. Der Spielraum für individuelle, kreative Marinaden ist beinahe grenzenlos.

Auf der Rückseite finden Sie den Link zu inspirierenden sommerlichen Anwendungsrezepturen.

Entdecken Sie die vier Arten des Marinierens:

- ✓ Trocken mit Salz und trockenen Gewürzen
- ✓ Mit einer Fettbasis wie Raps oder Leinöl
- ✓ Mit einer Basis-Marinade, die angereichert wird
- ✓ Mit einer fixfertigen Marinade



Ölmarinaden

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
<i>Ölmarinade mit EU-Rapsöl</i> Argentina Marinade Sensia Beschreibung: Pikante Marinade mit Pfeffer schwarz und Paprika, abgerundet mit Knoblauch. Harmoniert am besten mit allen Fleischsorten und Fisch. Dosierung: 100–120 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	31022.2,5	Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Gewürze; Speisesalz jodiert; Dextrose; Gewürzextrakt.
<i>Ölmarinade mit EU-Rapsöl</i> Asia Marinade Sensia Beschreibung: Exotische Marinade mit deutlicher Currynote und abgerundetem Geschmack. Harmoniert am besten mit Geflügel und Fisch. Dosierung: 100–120 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	30395.2,5	Pflanzenöle (Raps, Raps vollgehärtet); Gewürze; Speisesalz; Dextrose; Hefeextrakt; Gewürzextrakte (enth. SELLERIE).
<i>Ölmarinade mit EU-Rapsöl</i> Italia Marinade Sensia Beschreibung: Ausgewogene Marinade mit italienischen Kräutern und einer kräftigen Zwiebelnote. Harmoniert am besten mit Schweinefleisch und Geflügel. Dosierung: 100–120 g/kg Fleisch oder Fisch	2,5 kg	Kessel	31023.2,5	Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Gewürze (enth. SELLERIE, SENF); Dextrose; Speisesalz jodiert; Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Zwiebelöl.
<i>Ölmarinade mit EU-Rapsöl</i> Mexican Marinade Sensia Beschreibung: Rauchige Marinade mit Paprikaflocken, Knoblauch und Zwiebeln. Harmoniert am besten mit Rind- oder Schweinefleisch. Dosierung: 100–120 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	31024.2,5	Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Speisesalz jodiert; Dextrose; Saccharose; Gewürze; Würze; Gewürzextrakte (enth. SELLERIE); Säuerungsmittel: Zitronensäure; Zwiebelöl; Raucharoma.
<i>Ölmarinade mit EU-Rapsöl</i> Puzta Marinade Sensia Beschreibung: Pikante, leicht rauchige Marinade mit Zwiebeln. Harmoniert am besten mit hellen Fleischsorten. Dosierung: 100–120 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	31025.2,5	Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Gewürze; Speisesalz jodiert; Würze; Gewürzextrakte; Zucker; Hefeextrakt; Raucharoma.
<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i> Black Garlic Marinade Beschreibung: Aromatische Marinade abgerundet mit schwarzem Knoblauch und Pfeffer. Harmoniert am besten mit dunklen Fleischsorten. Dosierung: 80–100 g/kg Fleisch	2,5 kg	Kessel	17921.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Speisesalz jodiert; Gewürze; Wasser; Knoblauch schwarz 6 %; Karamellzucker; Würze; Saccharose. 80–100 g/kg.

Jetzt wird gegrillt! Grillgewürze und Bratwürste

Von feinsten Würzmischungen, die das Fleisch zart durchziehen, bis hin zu Bratwurst-Komplettmischungen mit Geschmacksnuancen, die die Sinne verführen. Unsere Rezepte und Technologien sind sorgfältig entwickelt, um Ihnen die Werkzeuge an die Hand zu geben, damit Sie schnell und einfach in der Welt des Grillens brillieren.

Frühling und Sommer ist Grillzeit

Lassen Sie sich inspirieren und vervollständigen Sie Ihr Angebot für die Grillsaison. Vor allem da wir dieses Jahr mit unseren Kunden auch noch die Fussball-EM und die Olympischen Spiele feiern und kulinarisch unterstreichen können.

Wir unterstützen Sie zudem gerne mit passendem Einweggeschirr und -besteck aus nachhaltigen Rohstoffen oder robusten Mehrwegartikeln, Servietten und vielem mehr.

Wurst und Brot –
ein leckerer Klassiker!



Grillgewürze und Bratwürste

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
<i>Würzmischung</i>				
Ahorn Gewürzmix	1 kg	Beutel	10831.1	Speisesalz jodiert; Ahornzucker 22.7 %; Gewürze.
Beschreibung: Würzung mit Ahornsirup, Koriander und Pfeffer schwarz. Harmoniert am besten mit Geflügel.				
Dosierung: 22 g/kg Fleisch				
<i>Würzmischung</i>				
Dry Age Gewürzmix	1 kg	Beutel	16149.1	Meersalz; Gewürze; Ahornsirup getrocknet; Saccharose; Aroma; Maltodextrin geräuchert.
Beschreibung: Würzung mit Pfeffer schwarz, Rohrzucker und Dry-Age Aroma. Harmoniert am besten mit Rind.				
Dosierung: 25 g/kg Fleisch				
<i>Würzmischung</i>				
Streumix Butcher	5 kg	Kessel	30228.5	Speisesalz jodiert; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze 7.4% (Paprika, Curry, Knoblauch, Nelken, SENF, Fenchel); Kräuter 3.3 % (Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeer, Salbei); Zwiebel; Glucosesirup; Hefeextrakt; Karottensaftpulver.
Beschreibung: Universal Würzmischung für Fleisch.				
Dosierung: nach Bedarf				
<i>Komplettmischung</i>				
Kalbsbratwurst GGA St.Galler	1 kg	Beutel	F333.1	MAGERMILCHPULVER; MILCHEIWEISS; Gewürze; LACTOSE; Stabilisator: E 450; Geschmacksverstärker: E 621; Säuerungsmittel: E 330.
Beschreibung: Komplettmischung mit Phosphat und Milcheiweiss. Die Ausgewogene Würzung mit Pfeffer, Macis und Muskat, wird begleitet von Ingwer, Zwiebel und dezentem Zitronenabrieb.				
Dosierung: 33 g/kg Gesamtmasse				
<i>Gewürzmischung</i>				
Nürnberger/Thüringer Bratwurst	1 kg	Beutel	15438.1DE	Gewürze; Kräuter.
Beschreibung: Klassische Würzung mit Majoran, Thymian und Kümmel für Bratwurst nach Nürnberger Art.				
Dosierung: 5 g/kg Gesamtmasse				
<i>Komplettmischung</i>				
Luganighe Kombi	1 kg	Beutel	1421.1	Gewürze; Säureregulator: E 262, E 331; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Dextrose.
Beschreibung: Mischung mit Frischhaltung auf Basis Citrat/Acetat, Umrötekomination und einer ausgewogenen Würzung mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat und Koriander, verfeinert mit Zwiebel, Lauch und einer Prise Zimt.				
Dosierung: 6 g/kg Gesamtmasse				

**Der saisonale Kick für
Ihre Fleischwaren!**

Anwendungsrezepte passend zu unseren Highlights

Folgende Rezepte haben wir für Ihr
Frühlings-/Sommergeschäft 2024 zusammengestellt:

- ✓ Grillkäse easy
- ✓ Rostbratwurst Nürnberger Art
- ✓ Luganighe
- ✓ Kalbsbratwurst Schweizer Art
- ✓ Teewurst fein

QR-Code scannen und
Rezepte entdecken:



Pacovis Deutschland GmbH

Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
info@pacovis.de
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
info@pacovis-food.at
pacovis.at