

Für würzige Genussmomente

Highlights und Inspirationen
für Herbst/Winter



PACOVIS.COM

Rollschinken und Schäumele

Das badische, fränkische oder bayerische Schäumele ist eine gepökelte und geräucherte Schweineschulter und eine Tradition der deutschen Küche. Es wird oft zu besonderen Anlässen serviert und ist für seinen würzigen, aromatischen Geschmack bekannt. Ein weiterer Klassiker, der im Herbst und Winter seinen grossen Auftritt hat, ist der Rollschinken – auch Schinkli oder Nusschinken genannt. Saftiger Schinken, der feinwürzig gepökelt und geräuchert wird, überzeugt durch seinen milden und dennoch intensiven Geschmack.



Für den perfekten geräucherten Schinken

Das macht das optimale Schäumele (schweizerisch: Schüfeli) und den perfekten Rollschinken aus:

- ✓ Gute Konsistenz und zarter Biss
- ✓ Ansprechende optimale Farbe (Pökelfarbe)
- ✓ Abgerundeter, würziger und mild-rauchiger Geschmack
- ✓ Saftigkeit

Pacovis-Tipp: Quick-Beutel und Vacuum-Beutel «Blacky»

Mit unseren bedruckten Quick-Beuteln für Schüfeli, Nuss- oder Rollschinken und Rindszunge können Sie Ihre Produkte optimal in Szene setzen. Die Grössen sind ideal auf die Produkte abgestimmt. Auch bieten die Beutel Platz für Ihre eigene Deklaration und Preisauszeichnung. Ergänzend dazu: unsere Vacuum-Beutel «Blacky» zur individuellen Beschriftung.

Spritzmittel und weitere Artikel

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten	Deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern
<i>Lakezusatz trocken</i>					
Vianda CP oG, oA Beschreibung: Hochfunktioneller Lakezusatz auf Citrat- und Phosphatbasis mit fein-fleischiger Gewürznote zur Herstellung aller Kochpökelerzeugnisse, wie Schinken und Schäumele. Dosierung: 53 g/l Lake bei 20% Injektion oder 8.8 g auf 1 kg Masse	10 kg	Sack	20556.10	Dextrose; Stabilisator: E 331, E 450; Würze; Antioxidationsmittel: E 301; Hefeextrakt; Aroma; Karamellzucker; Gewürzextrakte.	E 331, E 450, E 301
<i>Lakezusatz flüssig</i>					
Lakezusatz Schinken Classic Beschreibung: Lakezusatz mit einer hochfunktionellen Phosphatkombination, Umrötung und einem deftigen Fleischaroma. Dosierung: 60 g/l Lakel bei 15% Injektion oder 40 g/l Lake bei 20% Injektion	12 kg	Kanister	15857	Glucosesirup; Wasser; Antioxidationsmittel: E 301; Würze; natürliches Aroma.	E 301

Quick-Beutel Sortiment

Art.-Nr.	Bezeichnung	Abmessungen mm (B×H)	Bodenfalz mm	Stärke µ	Stück / Karton	Stück / Schrumpf
N341	Quick-Beutel unbedruckt	290×230	2×55	132	600	–
N342	Quick-Beutel Schüfeli	290×230	2×55	132	600	20
N343	Quick-Beutel Nusschinkli	290×230	2×55	132	600	20
N344	Quick-Beutel Rollschinkli	290×230	2×55	132	600	20
N345	Quick-Beutel Zunge	400×210	–	132	500	20

Backofensteaks

Verleihen Sie dem klassischen Steak einen Hauch kulinarische Freiheit und überraschen Sie Ihre Kunden! Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Wickeln Sie die Steaks beispielsweise in verführerischen Speck oder krönen Sie sie mit geschmolzenem Käse oder karamellisierten Zwiebeln. Fügen Sie auch andere Zutaten wie Knoblauch, Kräuter oder Gewürze hinzu und schon zaubern Sie Geschmackserlebnisse, die jedes Steak in eine Delikatesse verwandeln.



Vorteile, die überzeugen:

- ✓ Individuelle Kreationen
- ✓ Einfache Vorbereitung
- ✓ Schnelle Zubereitung bei Ihrem Kunden
- ✓ Erweiterung Ihres Angebots

Pacovis-Tipp: Für besonders zarte und saftige Steaks

Braten Sie Ihr Fleisch zuerst scharf an und lassen Sie es anschliessend im Backofen fertig garen. Diese Methode bewahrt die Saftigkeit des Fleisches und sorgt für eine gleichmässige Garung!

Maricrème und Marisauce

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Marisauce Cajun Style NEU				
Beschreibung: Cajun-Style-Marinade mit Paprika, Chili, Knoblauch für eine kräftige, würzige Note mit einer angenehmen Schärfe, die typisch für die Cajun-Küche ist.	2.5 kg	Kessel	36307.2,5	Pflanzenöle (Rapsöl, Rapsöl vollgehärtet); Kartoffelstärke; Gewürze; Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Gewürzextrakt.
Dosierung: 220 g/kg Fleisch oder Gemüse				
Marisauce Förster				
Beschreibung: Marinade mit deftigem Geschmack nach Braten. Harmonisiert am besten mit dunklen Fleischsorten.	2.5 kg	Kessel	17105.2,5	Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Kartoffelstärke; Speisesalz jodiert; Gewürze; Reisstärke; Würze; nat. Aroma; Verdickungsmittel: E 412, E 415; Gewürzextrakt.
Dosierung: 160 g/kg Fleisch oder Gemüse				
Tomate-Basilikum Maricrème				
Beschreibung: Kräftige, würzige Marinade mit Tomaten und frischem Basilikum. Eignet sich am besten für Pfannengerichte mit Geflügel, Fisch oder Schwein.	2.5 kg	Kessel	5616.2,5	Sonnenblumenöl; Wasser; Gewürze (enth. Basilikum 6%); Tomatenmark 10%; Rotwein (12% vol., enth. SULFIT); Speisesalz jodiert; Saccharose; Würze; Zitronensaftkonzentrat; Konservierungsstoff: E 202; Verdickungsmittel: E 415; Gewürzextrakte.
Dosierung: 100 g/kg Fleisch oder Gemüse				

Mischungen und Dekorgewürze

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Paco Metzgerfrikadelle				
Beschreibung: Fertigcompound für Frikadellen und Hackfleischprodukte.	1.2 kg	Beutel	28433.1,2	Paniermehl (WEIZENmehl [angereichert mit Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin], Speisesalz, Backtriebmittel: E 503); Gewürze; Reismehl; Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Saccharose; Würze; Hefextrakt; Karamellzucker; Säuerungsmittel: E 330.
Dosierung: 1.2 kg Compound mit 1.4 l Wasser mischen. Mischung in 5 kg Hack kneten				
Paco Tex Mex oG, oA NEU				
Beschreibung: Leicht pikante und rauchige Würzmischung mit Paprikaflocken, Tomaten, Chili und Paprika geräuchert.	1 kg	Beutel	23739.1	Gewürze; Dextrose; Würze; Hefextrakt; Gewürzextrakte.
Dosierung: 20-30 g/kg Gesamtmasse				
Paco Steaksalz Premium				
Beschreibung: Grobe Würzmischung mit Pfeffer schwarz, Paprikaflocken, Knoblauch und Zwiebeln geschnitten für die besondere Würzung von Steaks.	1 kg	Beutel	20998.1	Gewürze; Speisesalz; Rohrzucker; Orangenöl; Vanillin; Gewürzextrakt.
Dosierung: nach Bedarf				
Pacovario fin				
Beschreibung: Dekorwürzung mit mittelgroben Gewürzbestandteilen von Senf, Pfeffer schwarz und Koriander.	1 kg	Beutel	8108.1	Gewürze (Pfeffer, SENF, Paprika, Koriander, Zwiebel).
Dosierung: nach Bedarf				

Kochwürste

Die Gruppe der Kochwürste zeichnet sich durch ihre regionalen Spezialitäten aus. Zudem gibt es unzählige Möglichkeiten, wie Sie diese vielfältigen Produkte individuell abwandeln können. Von der rustikalen Hausmacher über die feine Rotwurst bis hin zu einer leichten Sülze sind in dieser Produktgruppe eine Vielzahl geschmackvoller Würste, Pastetenfüllungen und Terrinen vertreten.

Das macht die perfekte Leberwurst aus:

- ✓ Gute Streichfähigkeit
- ✓ Keine Bitternote
- ✓ Zart schmelzendes Mundgefühl
- ✓ Kein Fettabsatz
- ✓ Optimale Umrötung und Farbhaltung



Mischungen für Leber- und Blut-/Rotwurst

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
<i>Präparat mit würzenden Zutaten</i>				
Kalbsleberwurst extra fein	1 kg	Beutel	F093.1	Dextrose; Gewürze; Würze; Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Vanillearoma.
Beschreibung: Delikate, feine Würzung mit kräftiger Bratzwiebelnote, Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Muskat und Nelke.				
Dosierung: 7 g/kg Gesamtmasse				
<i>Präparat mit würzenden Zutaten</i>				
Kalbsleberwurst premium oG	1 kg	Beutel	1882.1	Saccharose; Gewürze; Glucosesirup; Hefeextrakt; Speisesalz; Gewürzextrakte; Aromen; Würze.
Beschreibung: Deftige Würzung nach Pfeffer, Macis und Ingwer, abgerundet durch eine dezente Zimt- und Zitronennote.				
Dosierung: 10 g/kg Gesamtmasse				
<i>Emulgatoren</i>				
Kochwurstemulgator	1 kg	Beutel	4388.1	Emulgatoren E 471, E 472c.
Beschreibung: Heisslöslicher Emulgator, der eine feine Verteilung und Stabilisierung des Fettes und somit eine cremige Konsistenz und gute Streichfähigkeit gewährleistet.				
Dosierung: 3–5 g/kg Gesamtmasse				
<i>Gewürzzubereitung</i>				
Leberwurst grob deftig oG	1 kg	Beutel	1884.1	Gewürze; Saccharose; Würze.
Beschreibung: Rustikal grobe Würzung, mit hohem Anteil geschnittener Zwiebeln und gerebeltem Majoran.				
Dosierung: 20 g/kg Gesamtmasse				
<i>Gewürzzubereitung</i>				
Leberwurst rustikal	1 kg	Beutel	27033.1	Gewürze; Saccharose; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte.
Beschreibung: Rustikale Mischung mit schwarzem und weißem Pfeffer, Ingwer, Nelke und gerebeltem Majoran.				
Dosierung: 6 g/kg Gesamtmasse				
<i>Präparat mit würzenden Zutaten</i>				
Rot-/Blutwurst mit Majoran	1 kg	Beutel	6400.1	Gewürze (enth. Majoran 16%); Dextrose; Speisesalz; Geschmacksverstärker: E 621; Gewürzextrakte (enth. SELLERIE).
Beschreibung: Deftige Würzung mit gerebeltem Majoran, schwarzem Pfeffer, Nelken, Kümmel, Piment und Ingwer, abgerundet mit Zwiebeln, Basilikum, Thymian und Sellerie.				
Dosierung: 110 g/l Wasser kalt				
<i>Gewürzaromazubereitung</i>				
Rotwurst-Würzung oG, oA	1 kg	Beutel	1820.1	Dextrose; Speisesalz; Würze; Gewürzextrakte; Zwiebelpulver.
Beschreibung: Kräftige Extraktwürzung nach Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Majoran und Thymian, abgerundet mit Kümmel, Nelke und Liebstöckel.				
Dosierung: 6 g/kg Gesamtmasse				
<i>Gewürzzubereitung für Blutwürste</i>				
Thürania Delice	1 kg	Beutel	7430.1	Gewürze; Würze; Dextrose; Gewürzextrakte.
Beschreibung: Kräftige Mischung mit schwarzem Pfeffer und deutlicher Piment- und Koriandernde. Majoran, Ingwer, Nelken.				
Dosierung: 5–6 g/kg Gesamtmasse				
<i>Gewürzextraktzubereitung</i>				
Hausmacher Schwartenmagen	1 kg	Beutel	19510.1	Gewürze; Glucosesirup; Dextrose; Gewürzextrakte.
Beschreibung: Herzhaft pfeffrige Hausmacher-Mischung mit feinen Zutaten, abgeschmeckt mit Ingwer, Majoran, Kardamom, Zwiebeln und delikater Macisnote.				
Dosierung: 6 g/kg Masse				
<i>Präparat mit würzenden Zutaten</i>				
Aspikpulver gewürzt oG	1 kg	Beutel	1801.1DE	Speisegelatine (Schwein); Speisesalz jodiert; Saccharose; Dextrose; Pfefferextrakt.
Beschreibung: Heisslösliches Aspikpulver für die Herstellung klarer Aspikmasse, dezent mit Pfeffer gewürzt.				
Dosierung: 1.6 kg auf 9 l Wasser + 1 l Essig				

Weitere Inspirationen



Currywurst

ANR 20290.1,1 Lange Rote **oder**
ANR 29953.0,8 Lange Rote oG
ANR F124.2,5 Paco Dip
ANR 7843.1 Curry Madras

Passende Anwendungsrezepte finden Sie auf der Rückseite!

Pfefferstangen

ANR 4923.1 Pacoferm Pfefferstangen II
ANR 2226 Starterkultur SK 21 **oder**
ANR 18032 Starterkultur VBY 19



Landjäger

ANR 1871.1 Pacoferm Haussalami/Landjäger **oder**
ANR 14788.1 Pacoferm Appenzeller Rohwurst
ANR 18032 Starterkultur VBY 19

Schinkenspeck

ANR 1799.1 Rohschinken Naturwürzung oG **oder**
ANR 1800.1 Rohschinken Extraktwürzung oG
oder
ANR 18229.1 Paco Diana Wildwürzung oG, oA



Unser Vollsortiment für das Handwerk

Bei uns finden Sie nicht nur Food-Lösungen für ein gelungenes Herbst-/ Wintergeschäft, sondern auch Produkte aus den Bereichen Rohstoffe, Technologie, Convenience, Food Packaging und Catering, Verbrauchsartikel sowie Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz. Wir beraten Sie gerne individuell und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



**Der saisonale Kick für
Ihre Fleischwaren!**

Passende Anwendungsrezepturen

Folgende Anwendungsrezepturen haben wir für Ihr Herbst-/Wintergeschäft zusammengestellt:

- ✓ Quick-Schäufele
- ✓ Landjäger
- ✓ Backofensteak Caprese
- ✓ Leberwurst fein
- ✓ Currywurst mit Paco Dip
- ✓ Cajun-Style-Pfanne

QR-Code scannen
und Rezepturen
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 & Co kg

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