



pacovis

NEU: PRODUKTE MIT DEM SUPERFOOD QUINOA

Voll im Trend: Quinoa ist das Superfood aus Südamerika. Und das gibt es jetzt auch als Zutat in Produkten für das Metzgerhandwerk und die Gastronomie. Pacovis bietet sie Ihnen als Marinade, Gewürzzubereitung und als Paniermehl. Lassen Sie sich von diesen modernen, gesunden und wohlschmeckenden Innovationen inspirieren. Und präsentieren Sie die Quinoa-Produkte als attraktive Auslage in Ihrer Theke oder im Take-Away-Angebot. Zur Freude Ihrer Kunden.


DREI TOLLE PRODUKTE MIT QUINOA

- Marinade, Gewürzzubereitung und Paniermehl
- Quinoa: glutenfreier Rohstoff, vitamin- und mineralstoffreich, mit nussigem Geschmack
- Weich und leicht zu braten, dank Quinoa in gepuffter Form

NEUE GAUMENFREUDEN BEIM GRILLIEREN: Unsere Marinade und Gewürzzubereitung mit Quinoa machen jeden Grillplausch zu etwas ganz Besonderem. Unbedingt probieren!

MARINADE UND TROCKENWÜRZMISCHUNG						Allergene E-Nummern Palmöl	
Bezeichnung	Inhalt	Art.-Nr.	Verpackung	Geschmack			
<i>Ölmarinade mit CH-Rapsöl</i>							
17009	Anden Marinade Sensia® Pflanzenöle (Raps [CH], Raps vollgehärtet [CH]); Quinoa 12 %; Meersalz; Gewürze; Würze; Zitronensaftkonzentrat. Dosierung: 80 – 100 g/kg Fleisch oder Fisch	2 KG	17009.2	Kessel	Zitrone, Pfeffer rosa, Meersalz	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<i>Gewürzzubereitung mit Quinoa</i>							
17555	Machu Picchu Gewürzmix Speisesalz; Gewürze; Quinoa 15 %; Rapsöl; Maltodextrin geräuchert. Dosierung: 30 g/kg Fleisch	1 KG	17555.1	Beutel	Tomate, Origan, Thymian, Rauch	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

WÄHRSCHAFT UND DOCH NEU INTERPRETIERT: Dieses Paniermehl mit Quinoa macht Lust auf ein aromatisches, knuspriges und glutenfrei paniertes Schnitzel oder Cordon bleu.

GLUTENFREIES PANIERMEHL						Allergene E-Nummern Palmöl	
Bezeichnung	Inhalt	Art.-Nr.	Verpackung	Geschmack			
<i>Paniermehl mit Quinoa</i>							
17554	Paniermehl Paracas glutenfrei Paniermehl (Reis, Mais, Speisesalz); Quinoa 20 %; Gewürze; Rapsöl. Dosierung: nach Bedarf	1 KG	17554.1	Beutel	Paprika, Zwiebel, Karotte	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

HABEN WIR SIE INSPIRIERT? Setzen Sie auf Geschmack und Begeisterung und nutzen Sie, was uns die Natur perfekt serviert: drei vielseitig einsetzbare Produkte mit den vielen Vorzügen der Quinoa. Einmalig in der Schweiz – nur bei Pacovis.

BESTELLEN SIE NOCH HEUTE IHRE MUSTER! Telefon +41 56 485 93 93, E-Mail: verkauf@pacovis.ch

QUINOA – WERTVOLLE PFLANZENSAMEN DER INKAS UND AZTEKEN

Quinoa ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel der Andenvölker. Bereits die Inkas und Azteken schwörten darauf. Quinoa gehört zur gleichen Pflanzenfamilie wie Rando und Spinat und ist damit kein Getreide. Sie schmeckt nussig, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe, essenzielle Aminosäuren und ist glutenfrei. Die Körner lassen sich kochen, flocken, schroten, rösten, keimen und beispielsweise zu Risotto, Puffern und Süssspeisen verarbeiten. Dank der vielfältigen Zubereitung ist für jeden etwas dabei.