

КАТАЛОГ

МАРИНАДЫ

расovis



Happy to Serve.

МАРИНАДЫ ПАКОВИС

«Вкус отборных пряностей с нотой изысканности, аромат экзотики и атмосфера загородного пикника... Мастерство кулинару проявляется в выборе специй и пряностей, которые могут превратить обычный ужин в королевскую трапезу. Добро пожаловать в королевство изысканных маринадов Pacovis!»

Опытный Мастер Шеф со звездами Мишлен и самая простая домохозяйка знают, что любое блюдо вкуснее со специями.

Нет ни одной кухни мира, где бы в рецепте не были указаны перец, лук, кориандр, карри и тысячи других ароматных и возбуждающих, острых и сладковатых пряностей. Одних только комбинаций специй для мяса не сосчитать в кулинарных книгах и рецептах.

Изобретательность, творческий подход, верность своему стилю и разнообразие ассортимента продуктов в значительной степени способствуют Вашему успеху.

Компания ПАКОВИС тщательно изучает лучшие блюда мира и на их основе производит более 100 наименований маринадов. Наши маринады создаются с любовью к деталям и на основе огромного опыта.

- Неповторимость многообразия направления вкусов: от жгучего чили до нежного сливочного
- Широкая палитра цветов: от естественного до экстремально насыщенного
- Невообразимое количество ингредиентов: от черного перца до красного вина

позволяют компании ПАКОВИС занимать лидирующие позиции по продажам маринадов в Швейцарии и Европе.

Предлагаем ознакомиться с небольшой частью нашего ассортимента.

Для Вашего удобства мы указали не только состав и области применения, сфотографировали сами маринады, но и предлагаем примерную дозировку.

Пробуйте, наслаждайтесь вкусом, проявляйте фантазию и требуйте подробных инструкций и рекомендации от представителей ПАКОВИС в Вашем регионе!

Ваша команда ПАКОВИС





Сухие маринады Rasovis — это готовые пряные продукты с тонким вкусом, состоящие из натуральных ароматических специй и высококачественных вспомогательных ингредиентов, которые идеально подходят для маринования мяса для приготовления ароматных мясных блюд. Мы постоянно расширяем свой ассортимент ароматных сухих маринадов, в том числе, содержащих в своем составе сухой уксус, придающий мясу нежность и сохраняющий свежесть продукта на длительное время.

Преимущества сухих маринадов

- легкость применения • низкая дозировка
- насыщенность специями
- улучшение внешнего вида продукта на торговом прилавке
- бездымное приготовление на гриле
- возможность применения вакуумной или глубоководной технологии при упаковке

Арт.	назначение	Аллерген Индекс E	
15640	Бир Гевюрцмикс Направление вкуса: ячменный солод, перец черный, лук, кориандр, чеснок, паприка Дозировка: 20 г/кг	■ □	
6562	Гефлюгельгевюрц Направление вкуса: паприка, карри, розмарин Дозировка: 25 – 30 г/кг	□ ■	
7587	Гирос Крета Гевюрцмикс Направление вкуса: чеснок, розмарин, лук Дозировка: 25 – 30 г/кг	□ □	
1241	Грильгевюрц Направление вкуса: паприка, горчица, чеснок Дозировка: 10 – 20 г/кг	■ ■	

Арт.	назначение	Аллерген Индекс E	
G233	Грин Арома Направление вкуса: петрушка, чеснок, белый перец Дозировка: 2–8 г/кг	☐ ☒	
13373	Маринад Грибной Направление вкуса: белые грибы, черный перец, лук, красное вино Дозировка: 20 г/кг (сухой маринад) 100г/кг (жидкий маринад) жидкий маринад = 20г сухого маринада + 30г растительного масла + 50г воды	☐ ☒	
5879	Маринад Крестьянин Направление вкуса: розовый перец, черный перец, гвоздика, «сухой уксус» Дозировка: 10 г/кг	☒ ☒	
5875	Маринад Летний Направление вкуса: черный перец, душистый перец, гвоздика, «сухой уксус» Дозировка: 10 г/кг	☒ ☒	

Арт. назначение

Аллерген
Индекс E

16410 Маринад овощной
Направление вкуса:
морковь, белая капуста, томаты
Дозировка:
40 г/кг



☐ ☐



7332 Маринад Острый
Направление вкуса:
черный перец, чеснок, паприка, «сухой уксус»
Дозировка:
10 г/кг



☐ ☒



12603 Маринад Сливочный с травами
Направление вкуса:
черный перец, чеснок, лук, укроп, петрушка
Дозировка:
25 г/кг (сухой маринад)
100г/кг (жидкий маринад)
жидкий маринад = 25г сухого
маринада + 20г растительного
масла + 55г воды



☒ ☒



13300 Маринад Томатный с Базиликом
Направление вкуса:
томаты, базилик, белый перец
Дозировка:
18 г/кг (сухой маринад)
100 г/кг (жидкий маринад)
жидкий маринад = 18г сухого
маринада + 40г растительного
масла + 42г воды



☒ ☒





Арт. назначение

Аллерген
Индекс E

12361 **Маринад Чесночный с травами**

Направление вкуса:

чеснок, белый перец, петрушка, эстрагон

Дозировка:

10–20 г/кг



☐ ☒



15277 **Пако Маринад Канадский**

Направление вкуса:

кленовый сироп, черный перец

Дозировка:

30 г/кг



☐ ☐



13596 **Пако Теличерри Маринад**

Направление вкуса:

перец теличерри, кайенский перец, майоран, паприка, розмарин

Дозировка:

28 г/кг (сухой маринад)

100г/кг (жидкий маринад)

жидкий маринад = 28г сухого

маринада + 22г растительного

масла + 50г воды



☐ ☐



12657 **Пако Чили Маринад**

Направление вкуса:

паприка, белый перец, чили, кориандр

Дозировка:

25 г/кг (сухой маринад)

50г/кг (жидкий маринад)

жидкий маринад = 25г сухого

маринада + 10г растительного

масла + 15г воды



☐ ☒



Арт.	назначение	Аллерген Индекс E	
21989	Пфефер Гевюрцмикс* Направление вкуса: белый и черный перец, мускат, сельдерей Дозировка: 8 г/кг	■ ■	
G229	Ред Арома Направление вкуса: паприка, тмин, черный перец Дозировка: 6–8 г/кг	□ ■	
1026	Паприка сладкая 120 Asta Направление вкуса: паприка молотая Дозировка: по вкусу Рекомендация: применяется для усиления интенсивности красно-оранжевого цвета мясных продуктов, соусов и маринадов.	□ □	





Средства для предварительной подготовки мяса к маринованию

Посол СР

Арт. 9507

Описание:

Бесфосфатная смесь на базе цитратов для предварительного маринования/шприцевания мяса

Функция:

- увеличивает выход готового продукта
- делает мясо сочным
- не нарушает мясную текстуру
- поддерживает цвет

Дозировка:

- для инъектирования:
6–8 кг / 100 л воды
для 25–30 % добавления
- для перемешивания/массирования:
1,5–2,5 кг / 100 кг готового продукта

Посол Стабиль

Арт. 5866

Описание:

Универсальная смесь на фосфатно-цитратной основе с гидроколлоидами и клетчаткой

Функция:

- увеличивает выход готового продукта
- снижает потери на всех стадиях производства
- низкая дозировка

Дозировка:

- для инъектирования:
2–3 кг / 100 л воды
- для 25–50 % добавления
(в зависимости от вида мяса)



Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Швейцария
тел. +41 56 485 93 20
факс +41 56 485 93 25
www.pacovis.ch

Российская Федерация

ООО «Паковис РУС»

Москва, Нарышкинская аллея 5, стр.2
тел./факс: +7 (495) 223 43 50
office@pacovis-rus.ru

Филиал ООО «Паковис РУС» в г. Новосибирск

Новосибирск, ул. Колыванская 8
тел./факс: +7 (383) 304 94 24
office.novosibirsk@pacovis-rus.ru

ООО «Нева-Гевюрц»

5-й Предпортовый проезд 26 лит. Е
тел./факс: +7 (812) 600 45 45
neva-gewurz@nsg.spb.ru

ООО «БелКрас 999»

Краснодар, ул. Кубанская 32/2
тел./факс: +7 (861) 210 03 17
bk999@sovintel.ru

ООО «СпецУпакУрал»

Челябинск, ул. Кожзаводская 106
тел./факс: +7 (351) 700 95 70
7975800@mail.ru

ООО «Рико»

Калининград, ул. Маршала Баграмяна 36-151
тел./факс: +7 (401) 267 70 77
rico_rus@mail.ru

Армения

ООО «Исоян Ехпайрнер»

Ереван, ул. Маргарян 20/3
тел.: +37 (410) 77 88 86
факс: +37 (410) 77 88 85
infoisoyan@gmail.com

Беларусь

ООО «Ламинар-техно»

Минск, ул. Надеждинская 52
тел./факс: +375 (17) 321 03 70
bel.pacovis@mail.ru

Казахстан

ТДО «ЮсКом»

Тараз, ул. Казыбек би 56
тел.: +7 (7262) 57 76 69
uskom-kz@yandex.kz

Украина

ФОП «Кроливец»

Новая Водолага, ул.Суворова,5
тел.: +3 8067 991 0824
ua.macis@gmail.com