

# HÖCHSTE QUALITÄT! UNÜBERTROFFEN FRISCHER GESCHMACK!

100% natürliche Sorbets, Eiscremes und mehr...  
... mit Pacojet leicht gemacht.



MEHR GESCHMACK – MEHR GEWINN

# EIN REVOLUTIONÄRES SYSTEM FÜR

Weltweit nutzen mehr als zehntausend Köche Pacojet bei der Herstellung verschiedenster süßer und pikanter Speisen und erzielen herausragende Ergebnisse in Konsistenz und Geschmack.

Zudem reduziert Pacojet den Arbeitsaufwand bei der Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen enorm. Ganz gleich, ob es sich um 100% natürliche, ausschließlich aus frischen Früchten zubereitete Sorbets handelt oder um cremiges Eis, das sowohl aus Sahne und Vollmilch als auch aus Joghurt oder sogar Sojamilch hergestellt werden kann. Und das viel einfacher, schneller und preiswerter als mit herkömmlichen Eismaschinen.

Darüberhinaus bereiten Sie mit Pacojet auch unzählige Speisevariationen zu wie luftig-leichte Mousses und feine Pasteten, Farcen sowie Gemüse- und Kräuterkonzentrate für unendlich viele Suppen und Saucen. Pacojet püriert (pacossiert) alles extrafein. Ihrer kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen mehr gesetzt.

## Vorteile, die überzeugen

- Pacossieren intensiviert das natürliche Aroma. Das Ergebnis: ein Produkt von perfekter Konsistenz und intensivem, natürlichem Geschmack.
- Viele Einsatzmöglichkeiten.
- Praktisch. Sie können die Becher jederzeit vorbereiten und bis zur Verwendung tiefgefroren auf Vorrat halten.
- Durch Einfrieren bleiben Frische und Aroma optimal erhalten. Keine Konservierungs- oder anderen Zusatzstoffe erforderlich.
- Verringerung des Zucker- und Fettanteils ohne Qualitäts- und Geschmackseinbußen.
- Spart Zeit, Arbeit und Materialkosten. Passieren/ein Sieb wird überflüssig! Schnell: Ergibt 1 Liter in weniger als 4 Minuten.
- Verarbeitung ohne Auftauen, also keine Unterbrechung der Gefrierkette. Angebrochene Becher werden einfach in den Tiefkühler zurückgestellt. Kein Verlust!
- Kristallisierung ist kein Problem mehr: Becherinhalte können ohne Qualitätsverlust mehrmals „repacossiert“ werden.
- Der Reinigungsvorgang dauert exakt nur 1 Minute.

## „Pacossieren“: Tiefgefrorenes ohne Auftauen verarbeiten



Nehmen Sie den Becher aus dem Gefrierschrank (Inhalt  $-20^{\circ}\text{C}$ ) und befestigen Sie ihn direkt an der Maschine.



$-20^{\circ}\text{C}$  ▶

Das Hochgeschwindigkeitsmesser „fräst“ bei jeder Umdrehung (2000 U/min) eine hauchdünne Schicht ab ( $<2\mu\text{m}$ ) und verarbeitet eine Portion in nur 20 Sekunden.



$-20^{\circ}\text{C}$  ▶

◀  $-12^{\circ}\text{C}$

Dabei entsteht ein cremiges Endprodukt feinsten Konsistenz mit der für gefrorene Desserts idealen Serviertemperatur von ca.  $-12^{\circ}\text{C}$ . Gleich servieren oder in einer Vitrine bei ca.  $-12^{\circ}\text{C}$  servierbereit halten.

## Pacojet ... ein echter Gewinn qualitativ und finanziell!

Selbst wenn Sie Pacojet speziell auch nur für eine einzige neue Speise auf Ihrer Karte anschaffen würden, kann sich der Kaufpreis bereits in nur wenigen Monaten amortisieren. Beispiel: 100% natürlich-frisches Ananas-Sorbet, unübertroffen in Geschmack und Konsistenz.

### Gewinnkalkulation

#### Material und Arbeit

- 1 große Ananas € 3,50
- 0,5 Liter Saft € 1,50

- Ananas schälen, vierteln und samt Strunk grob würfeln. In Becher füllen, Saft zugeben, einfrieren

Vorbereitungszeit  
10-15 Minuten € 9,00

- Gesamtkosten € 14,00  
(für 2 Becher mit jeweils 1 Liter Fassungsvermögen)

#### Einnahmen und Gewinn

- Die 2 Becher ergeben 20 Portionen
- Verkaufspreis pro Portion € 3,00
- Verkaufte Portionen pro Tag: 20
- Einnahmen pro Tag € 60,00
- Gewinn pro Tag € 46,00





# R QUALITÄT IM HANDUMDREHEN

Nie war es so leicht, gefrorene Desserts dieser Qualität und natürlichen Geschmacksfülle herzustellen.

So einfach zaubern Sie ein frisches Fruchtsorbet. Beispiel: Ananas

1. Schälen und würfeln Sie eine frische Ananas samt Strunk. *(Spart Zeit und Materialkosten)*



2. Geben Sie ca. 700 g Ananas in den Becher. Mit Ananassaft auffüllen und ggf. süßen. *(Keine Konservierungs- oder Zusatzstoffe erforderlich)*



3. Bei -20°C mindestens 24 Stunden tiefkühlen (\*\*\*) oder schockgefrieren. *(Frische und Aroma bleiben optimal erhalten)*



4. Kurz bevor Sie das Sorbet zubereiten, machen Sie Pacojet einsatzbereit. *(Einfach das Messer auf das magnetische Ende der Welle anbringen)*



5. Nehmen Sie den Becher aus dem Tiefkühler, befestigen Sie ihn am Pacojet und verarbeiten Sie den gefrorenen Inhalt. *(Einfach und schnell!!)*



6. Sie können nur einen Teil des Inhalts oder den ganzen Becher verarbeiten. In wenigen Sekunden ist die gefrorene Frucht extrem fein, perfekt püriert.



7. Das Ergebnis: ein aromatisches, intensiv schmeckendes, natürliches Fruchtsorbet mit einer idealen Serviertemperatur von -12°C.



8. Bereiten Sie am besten dann, wenn Sie Zeit haben, mehrere Becher vor und halten Sie sie in einer Servicevitrine bei ca. -12° servierbereit.



9. Angebrochene Becher für späteren Gebrauch zurück in den Tiefkühler stellen. *(Völlig sicher, da Gefrierkette nicht unterbrochen wird. Kein Verlust)*



Genauso einfach lassen sich auch Eiscremes und andere gefrorene Desserts sowie pikante Zubereitungen von höchster Qualität herstellen.

BESTELLUNG & INFO DIREKT ÜBER:

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)

