



PAGANI CHEF

# GUSTOSÌ-LINIE

## VORTEILE

- Natürliche Produkte mit Olivenöl.
- Authentische «Made in Italy» Rezepte.
- Saubere Etikette (ohne Allergene, ohne E-Nummer, ohne Palmöl).
- Qualitätskontrolle des ganzen Herstellungsprozess nach den BRC-Standards.
- Exklusive Glanz und Farbe für Ihre Fleischvorbereitungen.
- geschmacksreiche Top-Noten
- Perfekte Struktur
- Effiziente Leistungen gemäss Shelf-Life und Haltbarkeit.

# GUSTOSÌ



"La Delicata"

THYMIAN UND INGWER



"La Cubana"

ZITRONE, RUM UND MINZE



"La Barbecue"

BARBECUE



"La Boscaiola"

PILZEN



"La Rosa"

KRÄUTER UND ROSA PFEFFER



"La Gentile"

KRÄUTER



"L'Ortolana"

SPARGEL UND LAUCH



"La Pizzaiola"

TOMATE, OREGANO UND OLIVENSTÜCKE



"La Gialla"

ZITRONE UND SCHWARZER PFEFFER



"La Verde"

KRÄUTER UND KNOBLAUCH



"La Rossa"

PAPRIKA UND MUSKATNUSS



"La Solare"

ZITRUSFRÜCHTE, KAROTTE UND KRÄUTER



"La Siciliana"

GETROCKNETE TOMATE, KAPERN UND OLIVEN



"La Piccante"

PAPRIKA UND SCHARFER CHILI



"L'Orientale"

CURRY



"La Latina"

OREGANO, KNOBLAUCH UND PFEFFER



"La Mediterranea"

WACHOLDERBEER UND ROSMARIN



"La Bionda"

NEW!

BIER UND HONIG



# LA VERDE

---

Ein harmonischer Geschmack  
von Kräutern aus dem  
Mittelmeer mit Noten von  
Petersilie, Oregano und  
Knoblauch.





# LA ROSSA

---

Leicht geräucherter Geschmack in einer perfekte Kombination mit Fleisch.

Die stärksten Noten sind von Pfeffer, Paprika und Muskatnuss.







# LA ROSA

---

Harmonischer und leichter Geschmack mit einer starken Note vom rosa Pfeffer .

Perfekt sowohl mit Fisch als auch mit Fleisch.





# LA BARBECUE

---

Die BBQ-Marinade entsteht aus der traditionellen Rezepte, mit einem starkem Geschmack und dem unverwechselbaren Räucheraroma. Ein zeitloser Klassiker für die Fan des grillierten Fleisches, der ist aber auch gut für Fisch.





# L'ORIENTALE

Ein evokativer Geschmack mit milderem Noten für Feinschmacker.



Die unverwechselbare Note von Curry ist perfekt mit Geflügelfleisch- Gerichte.





# LA GIALLA

---

Eine ausgewogene aromatische Kombination mit der Verbindung zwischen der Frische der Zitrone und dem unverwechselbaren Geschmack vom hochqualitativen schwarzen Pfeffer.



# LA PICCANTE

---



Ein echtes Geschmack-Konzentrat. Die Farbe verspiegelt die Persönlichkeit des Geschmacks.

Für diejenige, die die starke Geschmäcke lieben.





# LA SOLARE

Ein Bukett reich an Geschmack: die frische Note von Zitrone kreiert eine perfekte Harmonie mit Kräutern, Karotte und Schnittlauch. Eine leichte Note von Tomaten ergänzt die typische Mittelmeer-Rezepte.





# LA BOSCAIOLA

Der typische Geschmack von Pilzen mit einer leichten Note von Petersilie und schwarzem Pfeffer erster Qualität bringt den Gerichten einen charakteristischen Geschmack mit klassischen Noten von Herbst.







# LA SICILIANA

Frische Tomaten, Kapern und Oliven. Aus diesen Zutaten entsteht die kostbare Rezepte der Gustosí La Siciliana. Sie ist typisch aus dem Mittelmeer und ist die beste Beschreibung des 'Made in Italy' Geschmacks.







# LA DELICATA

Sowohl für Fleisch- als auch für Fischgerichte geeignet, mit kostbaren aromatischen Noten von Ingwer, Koriander und den traditionellen Noten von Petersilie und Knoblauch.



NEW



"La Cubana"

# LA CUBANA

Frische Noten direkt aus dem Sommer: Limette, Rum, Minze.



NEW



# L'ORTOLANA

Unsere beste Gemüse mit  
dem typischen "made in  
Italy" Geschmack.



Pagani  
Chef

Pagani  
Chef

NEW



# LA PIZZAIOLA

Pizza-Geschmack: Tomate,  
Oregano.  
Unverwechselbar!





NEW



# LA LATINA

Diese Marinade ist von den Aromen von Oregano, Knoblauch und scharfem Chili charakterisiert.

Ideal in Kombination mit rotem Fleisch für BBQ, das Grillieren oder das Kochen in der Pfanne; perfekt aber auch für Schweins- oder Poulet Fleisch.

Farbe, Name und Geschmack sind direkt mit den typischen Geschmack und Geruch von Südamerika verbunden (z.B. Argentinien).





NEW



# LA MEDITERRANEA

"La Mediterranea" hat ein starkes Aroma dank der Kombination von wilden Wacholderbeeren und Rosmarin.

Diese ist die ideale Kombination für Fleisch wie Poulet, Truthahn, Kaninchen, Schwein, Kalb, Lamm oder Zicklein, mit optimale Ergebnisse auch mit stark aromatischem Fleisch zum Grillieren oder Backen.



# LA BIONDA

---

Unsere neue Marinade heisst "La Bionda" und ist die jüngste der Familie der 17 Varianten der Gustosì-Linie.

Sie ist duftend und ausgewogen mit ihren fruchtigen und vollen Aromen von Bier in einer perfekten Kombination mit süssem Honig.

Ideal für Poulet und Schweinsfleisch, aber trotzdem auch sehr gut mit Fleisch mit starkem Geschmack.

Perfekt für das Grillieren, Backen oder Kochen in der Pfanne.

# ANDERE MARINADEN

## **MARINATA CHEF 72001**

Ein flüssiges Produkt für das Marinieren von verschiedenen Produkten: ganzen Fleischstücken und Geschnezelten. Es ist am meisten für rotes Fleisch geeignet. Diese Produkt erlaubt, das Fleisch länger (einigen Tagen) haltbar zu «koservieren» und es zu weichen.

Empfohlene Dosierung: (40-60)g pro Kg Fleisch, Produkt gemäss.

## **MARINATA SOFT 72003** (frischeres und leichteres Aroma)

Ein flüssiges Produkt für das Marinieren von verschiedenen Produkten: ganzen Fleischstücken und Geschnezelten. Es ist am meisten für weisses Fleisch geeignet. Diese Produkt erlaubt, das Fleisch länger (einigen Tagen) haltbar zu «koservieren» und es zu weichen.

Il dosaggio consigliato: (40-60)g pro Kg Fleisch, Produkt gemäss.





Gustosi Pagani  
Marinades



Condimento e Decorazione  
Seasonings and Decoration



Mantenimento e Aromatizzazione  
Shelf-life Improvers and Taste Enhancers



Panature e Fritture  
Breading and Frying



Apple Store  
Android Market

