

BEI UNS IST DAS GANZE JAHR WEIHNACHTEN

Bald geht es wieder ums Christbaumschmücken, Guetzelbacken und ums Planen von Familienfest und Firmen-Weihnachtsfeier. Was dort auf keinen Fall fehlen darf: ein Panettone von Pavin. Lesen Sie hier, warum diese Spezialität nicht nur in der Weihnachtszeit passt.

Auf unsere saftigen Panettoni sind wir besonders stolz. Denn zur traditionellen Herstellung verwenden unsere Vertrauensbäcker viel Zeit, mehr Flüssigkeit als andere Hersteller – und eine «Zauberzutat»: Mutterhefe, die sogenannte Lievito Madre. Mutterhefe entsteht aus der natürlichen Gärung von Mehl und Wasser. Sie sorgt dafür, dass der Teig dehnbarer und schneller glatt wird und somit in kürzerer Zeit geknetet werden kann. Der Panettone lässt sich einfacher formen und erhält mehr Volumen, gleichmässige Poren und wird weicher. Duft und Geschmack werden intensiver, das Aroma ausgeprägter.

Ausserdem verwenden wir zur Herstellung unserer Panettoni nicht kandierete Früchte, sondern – je nach Sorte – Ro-



sinen oder Wildbeeren, welche vorher 24 Stunden im Prosecco, Moscato oder Fragolino eingelegt wurden. Auch im Vorteig wird die jeweilige Flüssigkeit beigemischt.

Das alles macht unsere Panettoni ganz aussergewöhnlich. Am besten, Sie überzeugen sich selber.

LESEN SIE AUSSERDEM IN DIESER AUSGABE



Cachispuma:
Eigenentwicklung auf
Kakibasis

Seite 2



Unsere persönlichen
Weinempfehlungen für
die Feiertage

Seite 3



Nur wo Italien drin
ist, darf auch Grappa
draufstehen

Seite 3



Ein Kaffee für Schweizer
Gaumen: die Geschichte
von Super Swiss

Seite 4



Originale Mehrfruchtsaft mit 60% Fruchtsäften* (Kaki-40%, Apfel- und Quittensaft), kohlen säurehaltig, pasteurisiert, unfiltriert.



Naturale Mehrfruchtsaft mit 55% Fruchtsäften* (Kaki-35%, Apfel- und Quittensaft), kohlen säurehaltig, pasteurisiert, unfiltriert.



Melissa Tafelgetränk mit 55% Fruchtsäften* (Kaki-35%, Apfel- und Quittensaft), Melisse- und Pfefferminz-extrakt, kohlen säurehaltig, pasteurisiert, unfiltriert.

*aus Konzentrat

DER ZAUBER DER KAKI-FRUCHT

Neu in unserem Sortiment: das weltweit erste Getränk auf Kaki-Basis für Gesundheitsbewusste. Selber entwickelt und vollständig in der Schweiz hergestellt. Erhältlich in der 27,5-cl-Glas- und der 50-cl-PET-Flasche.

Schon als Kind war Claudio Pavin von der Kaki-Frucht fasziniert. Als Unternehmer stellte er dann fest, dass es auf dem Markt noch kein Getränk auf Kaki-Basis gab – also wollte er selber eines herstellen.

Zwei Jahre lang kochte er ein, tüftelte, pröbelte

und mischte – bis er mit dem Ergebnis zufrieden war. Der Name Cachi-spuma ist eine Hommage an Claudios eigenen italienischen Wurzeln und an die der Frucht.

Heute stellt das Unternehmen Pavin das Kaki-saft-Konzentrat selber her. Produktionsstandort ist

die Schweiz. Der Extrakt aus dem Konzentrat bildet zusammen mit natürlichem Schweizer Apfelsaft (für die schöne Frische) die Basis der einzigartigen Geschmacksrichtungen, die mit jeweils einem dritten Fruchtsaftkonzentrat perfekt ausbalanciert werden.

NEUE VERPACKUNGEN: TIEFSCHWARZE ELEGANZ



Schon immer zierte die stilisierte Kaffeebohne mit der geschwungenen Einkerbung (daran erkennt man eine Arabica-Kaffeebohne) unsere Kaffee-Verpackungen. Diese haben wir nun vollständig überarbeitet; sie kommen neu in modernem Schwarz daher. Unterscheiden lassen sich die Kaffees durch die Farbe des aufgedruckten Namens vorn und die elegant geschwungene «Arabica-Kerbe» seitlich.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT MIT EXPOVINA-GOLD



Der Brut ist unser modernster und internationalster Prosecco. Er zeichnet sich durch Zitrusfrucht-, Pflanzen- und Brotkrustennoten aus, verbunden mit einer schönen und lebendigen Energie im Geschmack.

Diese Qualitäten haben auch die Expovina-Jury überzeugt. Wir sind stolz darauf, dass der Brut 2018 mit Gold ausgezeichnet worden ist.

FAMILIE PAVINS FEIERTAGSWEINE



Prosecco DOC Treviso Brut Hellstrohgelber Prosecco, fruchtig, typisches Aroma nach grünem Apfel. Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, ausgewogen, mit leichten Nuancen nach Toastbrot. Schmeckt hervorragend als Apéro, zu Fischsuppen, frittiertem Fisch, Gemüse-Antipasti, Fischgerichten aus dem Ofen, Krustentieren, Lachsbrötchen und Panettone.



Pecorino IGT Terre di Chieti Leuchtend gelbe Farbe mit grünlichem Schimmer, in der Nase intensiv würziger Duft mit Noten von exotischen Früchten wie Ananas und Mango. Am Gaumen ist er geschmeidig, wunderschön strukturiert und unterstützt eine gute Säure, ist lang anhaltend und weich. Passt gut zu Pasta, Meeresfrüchten und weissem Fleisch mit hellen Saucen.



Rosso Veronese IGT Intensives Rubinrot mit Granatreflexen und einem Bouquet, das an Früchtekompott mit etwas Vanille erinnert. Ausgewogene Tannine, Säure und Alkohol, gute Struktur und voller Körper, im Nachgeschmack Noten von Kaffee und Schokolade. Ideal zu Wildgerichten, Braten, rotem Fleisch, Grilladen und reifem Hartkäse.



Cabernet di Cabernet IGT
Marca Trevigiana Le Argille Ein reifer Wein, elegant, intensiv und komplex. Wärme, weiche und runde Aromen (Waldfrüchte) dank der langen Reifung im Betonfass. Ausgewogene Tannine, gute Struktur und Körper und ein langer Abgang. Harmoniert mit roten Fleischgerichten und zu Linzertorten, Blätterteiggebäck und dunkler Schokolade.

WISSENSWERT

«GRAPPA» IST EIN GESCHÜTZTER BEGRIFF

Schnaps ist nicht gleich Schnaps. Erst recht nicht, wenn die Produkte bei der Weinherstellung oder auf Basis von Weintrauben entstehen. Grappa, Marc und Trester sind zwar Verwandte, «La Grappa» ist jedoch eine gesetzlich geschützte Bezeichnung für sogenannte Tresterbrände, die nur in Italien destilliert werden. Das Gesetz sowie die strengen Qualitätskontrollen sehen vor, dass jeder Grappa für mindestens 6 Monate reifen muss.

«ESPRESSO» IST NICHT GLEICH «SCHNELL»

Die Bezeichnung Espresso kommt nicht von «express» im Sinn von «schnell», sondern stammt vom italienischen Wort «pressione» für Druck ab. Auch klar warum: Heißes Wasser wird unter Hochdruck durch den Kaffee geleitet.

NICHT DIE ITALIENER TRINKEN DEN MEISTEN WEIN

Gemäss Statistik konsumiert man in den USA mehr Wein als in allen anderen Staaten. Gemessen an der Einwohnerzahl schaffen es die Amerikaner aber nicht auf Platz 1. Auch nicht Italien («nur» Platz 10), Frankreich, Exportweltmeister Spanien oder die Schweiz (die liegt auf Platz 9). Das Wine Institute (wineinstitute.org) hat herausgefunden, dass in Sachen Weinkonsum pro Einwohner Andorra die Nase vorn hat, gefolgt vom Vatikanstaat und Kroatien.

«MEIN NAME IST SWISS, SUPER SWISS»

Als Mitte der Neunzigerjahre in Schweizer Haushalten die ersten Kaffeevollautomaten den Filterkaffee ablösten, schlug die Stunde des italienischen Espresso. Allerdings musste er noch etwas überarbeitet werden.

Pavin als Kaffeelieferant war auf die (italienische) Gastronomie spezialisiert gewesen und röstete Kaffee, der ohne Milchzugabe – also als Espresso und Kaffee Creme – in den Haushaltsvollautomaten für den Schweizer Gaumen zu stark war.

Deshalb entwickelte Claudio Pavin während zwei Jahren zusammen mit seinem Cousin Gianfranco im italienischen Tombolo einen «helvetisch-haushaltstauglichen» Kaffee.

Entstanden ist der «Super Swiss», eine säurearme, nicht zu starke und trotzdem sehr aromatische Mischung, die mit allen Haushaltsvollautomaten kompatibel ist und in kurzer Zeit die Herzen der Schweizer Kaffeeliebhaber eroberte.



NEUE ALARMANLAGE IM SHOWROOM



Seit gut drei Jahren bereichert der kleine Fiocco (Italienisch für «Flocke») unser Leben und sorgt unter anderem dafür, dass wir regelmässig an die frische Luft kommen.

Der kleine Jack-Russell-Terrier sieht sich klar als Mitglied der Pavin-Familie, und zwar privat wie auch geschäftlich. Seine Aufgabe: gefährlicher Wachhund. Wie alle Russell-Terrier ist er intelligent und ausdauernd

– und sehr liebenswürdig. Bei aller Wachsamkeit lässt er sich aber durchaus von den guten Absichten fremder Menschen überzeugen.

Wer unseren Showroom besucht, merkt: Er bellt gerne und findet öfter Besseres zu tun, wenn seine Besitzer ein Kommando geben. Aber er ist sehr fröhlich, zu jeder Schandtats bereit, voller Lebenslust und Energie und leicht zu motivieren.

ZU GUTER LETZT



Ihr Besuch in unserem Showroom an der Industriestrasse 26 in Winterthur freut uns. Genauso toll finden wir es, wenn Sie bei uns auf Facebook vorbeischauen. Dort erfahren Sie nicht nur Neues aus dem Haus Pavin, sondern erhalten auch regelmässig die Chance, an Verlosungen attraktive Preise und Produkte zu gewinnen.

Deshalb unser Tipp: ein Like für **facebook.com/pavin.ch** lohnt sich auf jeden Fall. Bleiben Sie dran. So sind Sie jederzeit informiert, mit uns im Dialog – und werden auch unterhalten.

IMPRESSUM

pavinum, Kundenzeitung der Pavin AG • Erscheint zweimal jährlich (Frühling/Herbst) • pavin.ch
Auflage 3000 Exemplare • **Herausgeber** Geschäftsleitung Pavin AG • **Redaktion** Familie Pavin
Kontakt +4152 235 30 00 • info@pavin.ch • **Gestaltung & Druck** Pavin AG, Winterthur