

patiswiss
IN NATURE'S FOOTSTEPS

SICHERHEIT

GENUSS

REGENERATIV

Seamless Food Processing



Die Patiswiss wurde 1905 gegründet.

Im selben Jahr wird Albert Einsteins
Relativitätstheorie veröffentlicht.

Facts and Figures

Über **2100 Tonnen Nüsse** werden jährlich verarbeitet. Das entspricht dem Gewicht von zehn Freiheitsstatuen.



150
Innovationen

Über 50 Mitarbeiter/-innen sorgen für **150 neue Entwicklungen und Innovationen** pro Jahr.

Mit Solarstrom wird **rund 40%** des Strombedarfs gedeckt.

2000 m²
Solarzellen



Patiswiss AG
Klärstrasse 1
4617 Gunzgen
Schweiz



Förderung regenerativer Landwirtschaft

Wir fördern gesunde Landwirtschaft und treiben den Fortschritt für Biodiversität, gesunde und fruchtbare Böden voran.



All In



Globale Trends und Export

Wir kennen globale Trends und unterstützen Sie auf dem Weg von der Idee bis zum Halb- oder Fertigfabrikat.



UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT

LEBENSMITTELSICHERHEIT

FAIRE PRODUKTION UND FAIRER HANDEL

RELIGIÖSE ZERTIFIZIERUNGEN

KUNDENBEDÜRFNISSE (VEGAN, ALLERGENE)

Zertifizierungen und Labels

Unsere Zertifizierungen und Labels sind von zentraler Bedeutung beim Schutz von Natur und Bauern. Sie sind wegweisend für Konsumenten und deren Kaufentscheid.

One



LOG5
SEAMLESS

Seamless Food Processing

Minimales Rückfrisiko und maximaler Genuss. Die LOG5 Pasteurisation kombiniert Gesundheit und Sicherheit nahtlos mit Veredelung und Genusshandwerk.



Förderung regenerativer Landwirtschaft

Wir fördern Biodiversität und gesunde und fruchtbare Böden. Unsere Innovationskraft ermöglicht uns die Entwicklung und Herstellung von regenerativen Lebensmitteln zum Wohle von Mensch, Tier und Umwelt.



Labels und Zertifizierungen

Als Zertifizierungspionier setzen wir ein Zeichen für die Umwelt, legen Wert auf fair gehandelte Produkte und bieten Sicherheit für nahe und ferne Gemeinschaften.

Seamless Food Processing

LOG5-Pasteurisierung

Die LOG5 Pasteurisierung ermöglicht eine Reduktion von pathogenen Keimen auf landwirtschaftlich geernteten Produkten um 99.999%.

LOG5 Seamless

Optionales Rösten und nahtlose Weiterverarbeitung zum Halb- oder Fertigfabrikat.



Vorwärmen



Pasteurisieren

+



Rösten & Weiterverarbeitung

LOG5
SEAMLESS

Ihre Vorteile:

- Lebensmittelsicherheit maximieren
- Reputationsschäden durch Rückrufe vermeiden
- Keine sensorische, geschmackliche Veränderung
- Für Bio-Rohstoffe geeignet
- Einsparung Transportkosten und CO₂-Ausstoss
- Zeitgewinn durch interne Weiterverarbeitung
- Rohware vor Bruch geschützt (kein Kontakt mit Maschine)
- Positiven Einfluss auf Haltbarkeit der Rohware
- Gewährleistete Rückverfolgbarkeit

RÖSTEN

MAHLEN

SCHNEIDEN

GRANULIEREN

KARAMELLISIEREN

SCHOKOLIEREN

Weiterverarbeitung



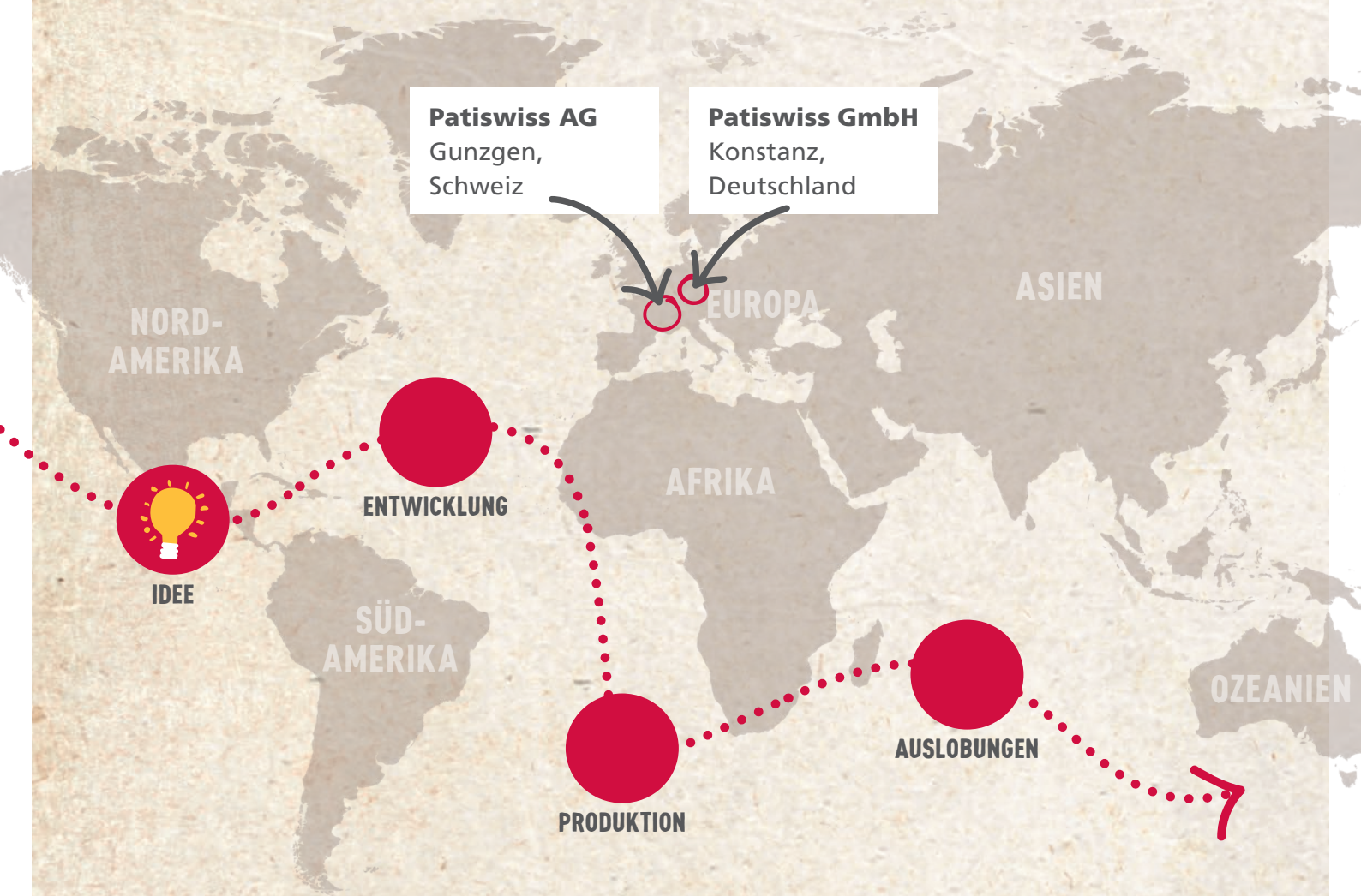
Produktinspiration

Unsere Eigenmarke vegaNature steht für hochqualitative vegane, biologische Alternativprodukte.

Mehr unter www.veganature.com

Globale Trends und Export

Bieten Sie traditionelle Spezialitäten oder biologische Fertigfabrikate international an? Planen Sie die Lancierung eines glutenfreien oder veganen Produkts in einem neuen Zielmarkt? Gerne unterstützt Sie das Patiswiss-Export-Team.



Trendscouting

Mit Patiswiss als Partner stärken Sie dank unserer Kompetenz Ihre Konkurrenzfähigkeit und Innovationskraft.



Your longing for regeneration and indulgence

1 Regenerativ

Wir fördern gesunde Landwirtschaft und treiben den Fortschritt für Biodiversität, gesunde und fruchtbare Böden voran.

2 Sicherheit

Wir maximieren die Produktsicherheit und sorgen mit unseren Labels und Zertifizierungen für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt.

3 Genuss

Wir kennen globale Trends und fördern den Genuss durch die Herstellung von hochqualitativen Halb- und Fertigfabrikaten.



Patiswiss AG

Klärstrasse 1 · 4617 Gunzgen · Schweiz · Tel. +41 62 209 66 00
info@patiswiss.com · www.patiswiss.com

Patiswiss AG

Klärstrasse 1 · 4617 Gunzgen · Schweiz · Tel. +41 62 209 66 00
info@patiswiss.com · www.patiswiss.com