

pacovis

UN PLAT QUI TOMBE À PIC



3 STYLES,
12 RECETTES,
une foule de
saveurs.

Pic party familial.

UNE NOUVEAUTÉ QUI NE MANQUE PAS DE PIQUANT.

La brochette de table à déguster en
famille ou entre amis.



Un bon repas, c'est l'assurance d'une soirée réussie. Mais pourquoi se limiter à la fondue chinoise, à la raclette ou au gril de table? Enthousiasmez vos clients avec une idée novatrice et une expérience originale: **la brochette de fête familiale, pour de nouvelles saveurs à partager.**

Poitrine d'agneau, cuisses de poulet ou viande hachée aux arômes intenses, rehaussés de fines herbes, de fromage ou de légumes variés – grâce à ce nouveau concept, proposez à vos clients des plats originaux autour de la viande. La brochette de table peut être servie avec plusieurs pains différents et de délicieuses sauces dip (kebab turc, gyros grec, fajitas mexicaines ou encore burger américain) ou tout simplement accompagnée d'une salade fraîche.

Vous trouverez dans cette brochure toutes les informations à connaître autour de cette nouveauté ainsi que douze recettes originales, faciles à réaliser. Et pour faire découvrir cette brochette de saveurs à tous les visiteurs de votre boucherie, nous vous proposons également de **petits livrets de recettes à la fois alléchants et inspirants.**

La nouvelle
**ALTERNATIVE
AU GRIL DE
TABLE!**

LA BROCHETTE EST À LA FÊTE.

Trois variantes succulentes.



**SAUCES BBQ
À TREMPER**
Assortiment à la page
.15 et en ligne sur
portal.pacovis.ch

BROCHETTE DE VIANDE HACHÉE.

Viande hachée de qualité supérieure, finement assaisonnée et juteuse. Bœuf, porc, volaille ou agneau, pure ou mélangée: pour choisir, fiez-vous à votre (bon) goût. Nous vous recommandons les **quatre recettes suivantes**:

Recettes et préparation: **PAGE 8**



-  Turkish Style
-  Mexican Chili
-  French Herbs
-  German Beer



Recettes et préparation: **PAGE 10**

-  Pork in Greece
-  Veal on Grill
-  Chicken on Fire
-  Beef in Love

PIÈCES SUR PIC.

Cette brochette tient ses promesses: étage par étage, elle se hisse vers des sommets gustatifs. Quels morceaux, quelle viande choisir? Le choix vous appartient. Voici nos **quatre propositions de créations**:

BROCHETTE MIXTE.

Le meilleur de la viande hachée et en morceaux, réuni en une délicieuse brochette. Nos créations spéciales multiplient les saveurs pour inviter à de nouvelles découvertes gustatives. Nous avons sélectionné pour vous **quatre recettes** parmi une infinité de variations possibles:

Recettes et préparation: **PAGE 12**



-  Lamb-Herbs-Lamb
-  Pork-Smoke-Beef
-  Beef-Cheese-Bacon
-  Chicken-Honey-Chicken

6 ÉTAPES VERS DE NOUVEAUX SOMMETS GUSTATIFS.

Préparation.

Voici une nouvelle occasion, pour vous, d'exprimer votre esprit d'innovation et, pour vos clients, de se régaler. En six étapes toutes simples, cette nouvelle création sera parée pour être dégustée en toute convivialité. Toutes les recettes sont prévues pour quatre à six personnes.



01

Choisir la recette.

Sélectionnez l'une des idées suggérées aux pages suivantes. Vous y trouverez les épices et les ingrédients à utiliser, et en quelles quantités. Vos clients retrouveront cette sélection dans le livret de recettes que vous pouvez nous commander.



02

Faire mariner la viande et former les portions.

Pour la viande hachée, mélangez les ingrédients (eau, mélange d'épices ou marinade, ainsi que le reste des ingrédients) jusqu'à obtention d'une masse homogène. Formez des hamburgers de 10 cm de diamètre et d'environ 3 cm de hauteur.

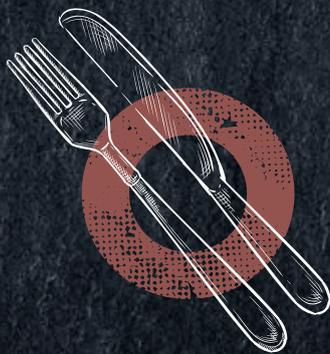
Dans l'idéal, les pièces de viande doivent être découpées en morceaux d'environ 100×100×10 mm. Enduisez-les de Paco Fraîches, d'épices ou de marinade, à la main ou au tumbler.



03

Embrocher la viande.

Empilez environ 1kg de hamburgers et/ou de pièces de viande sur la brochette de fête. Pour la brochette mixte, alternez entre viande hachée et pièces de viande.



06

Apporter la touche finale.

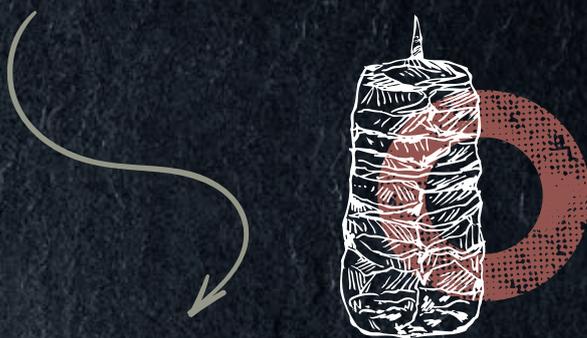
Conseillez à vos clients de faire cuire la brochette de fête au barbecue boule ou au four, pour une viande savoureuse et croustillante à l'extérieur. Les durées et les températures de cuisson de chaque recette sont indiquées dans la petite brochure destinée à la clientèle.

04

Emballer dans du film.



Une fois la brochette de fête terminée, enrroulez-la fermement dans du film alimentaire, pour lui donner une belle forme.



05

Préparer à la vente.

Vous pouvez préparer la brochette familiale de fête de deux manières pour vos clients:



FRAÎCHE.

La brochette de fête est vendue fraîche, enveloppée dans du film alimentaire.

Conservation: 4 °C max.

Durée de conservation: 2 à 3 jours.



CONGELÉE.

Congelez la brochette de fête que vous venez de préparer. Le client la décongèlera peu avant de la faire chauffer.

Conservation: -18 °C max.

Durée de conservation: max. 3 mois.

BROCHETTES DE VIA

Les recettes.



FRENCH HERBS

- 900 g de viande hachée mélangée
- 100 g d'eau
- 30 g de quickburger (n° d'art. 1755.1)
- 27 g d'oignon haché (n° d'art. 1106.1)
- 3 g de mélange de fines herbes de Provence (n° d'art. 1139.1)



Préparation

Disposer la viande hachée et l'eau dans un récipient adapté. Ajouter le mélange quickburger, l'oignon et les fines herbes. Pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène.



GERMAN BEER

- 900 g de viande hachée mélangée
- 100 g de bière blanche
- 15 g de mélange d'épices à la bière (n° d'art. 5640.1)
- 20 g de quickburger (n° d'art. 1755.1)



Préparation

Disposer la viande hachée et la bière blanche dans un récipient adapté. Ajouter le quickburger et les épices à la bière. Pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène.



VIANDE HACHÉE.



TURKISH STYLE

- 900 g de viande hachée mélangée
- 100 g d'eau
- 20 g de chapelure claire (n° d'art. 2154.5)
- 15 g de sel de cuisine
- 6 g de mélange pour kebab viande hachée fin (n° d'art. 15209.1)



Préparation

Disposer la viande hachée et l'eau dans un récipient adapté. Ajouter la chapelure, le sel et le mélange d'épices. Pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène.



Préparation

Disposer la viande hachée et l'eau dans un récipient approprié. Ajouter le mélange quickburger, le piment, l'extrait de paprika et le reste des ingrédients, puis pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène.

MEXICAN CHILI



- 900 g de viande hachée mélangée
- 50 g d'eau
- 25 g de maïs égoutté (boîte)
- 25 g de poivron/paprika en dés
- 30 g de quickburger (n° d'art. 1755.1)
- 6 g de piment en poudre (n° d'art. 6008.1)
- 4 g d'extrait de paprika en poudre (n° d'art. 6274.1)

VIANDE
HACHÉE
qui a du
cachet.

PIÈCES SUR PIC.

Les recettes.



CHICKEN ON FIRE

- 900 g de cuisses de poulet/poule désossées
- 100 g d'eau
- 100 g de maricrème barbecue (n° d'art. 1397.2,5) ou de marinade Smoky Sensia (n° d'art. 16604.2,5)
- 3 g de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)



Préparation

Disposer la viande, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté, pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter la marinade, bien mélanger. Enfiler les morceaux les uns sur les autres sur le pic.



VEAL ON GRILL

- 900 g de poitrine de veau
- 100 g d'eau
- 25 g de grill mix (n° d'art. C094.1)
- 3 g de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)



Préparation

Disposer la viande, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté, pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter le grill mix, bien mélanger. Enfiler les morceaux les uns sur les autres sur le pic.

BEEF IN LOVE

- 900 g de rumsteak/filet de bœuf
- 100 g d'eau
- 25 g de mélange d'épices poivre (n° d'art. F813.1)
- 3 g de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)



Préparation

Disposer la viande, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté, pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter les épices poivre, bien mélanger. Enfiler les morceaux les uns sur les autres sur le pic.



PORK IN GREECE

Préparation

Disposer la viande, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté, pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter les épices gyros kreta, bien mélanger. Enfiler les morceaux les uns sur les autres sur le pic.

- 900 g de steak de poitrine de porc (ou couvert du carré, ou couvert du coin)
- 100 g d'eau
- 25 g de mélange d'épices gyros kreta (n° d'art. 7587.1)
- 3 g de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)



PIÈCES
MAÎTRESSES
à tous les
étages.

BROCHETTES MIXTES

Les recettes.



LAMB- HERBS-LAMB

- 450 g de poitrine d'agneau
- 500 g de viande d'agneau hachée
- 50 g d'eau
- 50 g de marinade aux herbes Sensia (n° d'art. 15570.2,5)
- 10 g de viande merguez combi (n° d'art. 1422.1)
- 2 g de Paco Fraîches saucisses blanches (Art.-Nr. 10661.1)

Préparation



Disposer la poitrine d'agneau, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté. Pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter la marinade et mélanger. Incorporer le viande merguez à la viande hachée, puis pétrir jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène. Enfiler les morceaux de viande et la viande hachée sur le pic, en alternant.



Préparation

Disposer la chair des cuisses de poulet, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté. Pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter les $\frac{2}{3}$ de la marinade, mélanger. Incorporer le reste de la marinade à la viande hachée, puis pétrir jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène. Enfiler les morceaux de viande et la viande hachée sur le pic, en alternant.

CHICKEN- HONEY-CHICKEN

- 450 g de cuisses de poulet/poule
- 450 g de viande hachée de cuisse de poulet
- 50 g d'eau
- 100 g de marinade soja-miel Sensia (n° d'art. 17145.2,5)
- 2 g de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)

S.

PORK-SMOKE-BEEF

- 400 g** d'escalope de porc (fine)
- 550 g** de viande hachée de bœuf
- 50 g** d'eau
- 65 g** de maricrème barbecue (n° d'art. 1397.2,5)
- 15 g** d'épices cevapcici (n° d'art. F438.1)
- 2 g** de Paco Fraîches saucisses blanches (n° d'art. 10661.1)



Préparation

Disposer la viande de porc, l'eau et le Paco Fraîches dans un récipient adapté. Pétrir (ou baratter) pendant une dizaine de minutes. Ajouter les épices cevapcici, mélanger. Mélanger la viande hachée et la marinade, pétrir jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène. Enfiler les morceaux de viande et la viande hachée sur le pic, en alternant.



BEEF-CHEESE-BACON

Préparation

Pétrir la viande hachée, l'eau, la chapelure, le fromage et le mélange d'épices pendant une dizaine de minutes, jusqu'à obtention d'une masse compacte et homogène. Former des burgers d'environ 3 cm d'épaisseur et de 10 cm de diamètre. Enfiler les morceaux sur le pic en alternant entre burgers et tranches de lard.

- 750 g** de viande hachée de bœuf
- 100 g** de fromage à raclette râpé
- 50 g** de sbrinz râpé
- 50 g** de lard à griller (en tranches)
- 50 g** d'eau
- 30 g** de quickburger (n° d'art. 1755.1)
- 10g** de chapelure (n° d'art. 2154.5)



UN MARIAGE REUSSI entre les meilleures saveurs.

UN PLAT QUI NE MANQUE PAS DE PIQUANT.

Commandez les ingrédients.

Envie de proposer à vos clients un plat à la fois surprenant et pourtant familier? Les spécialités tant appréciées sont revisitées à la broche, dans une multitude de combinaisons. Résultat: une fête inoubliable, grâce à une brochette qui tombe à pic.



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL D'EMBALLAGE.

Recevez en une seule commande tout le nécessaire pour cette nouvelle offre: mélanges d'épices, marinades, pics et barquettes sont à portée de clic sur le portail d'achat de Pacovis (portal.pacovis.ch) ou par mail à verkauf@pacovis.ch.



Vue d'ensemble des articles

N° d'art.	Article food	N° de page
1397.2,5	Maricrème barbecue	10, 13
15640.1	Mélange d'épices à la bière	8
F438.1	Épices cevapcici	13
6008.1	Piment en poudre	9
G094.1	Grill Mix	10
7587.1	Mélange d'épices gyros kreta	11
15209.1	Mélange pour kebab haché fin	9
15570.2,5	Marinade aux herbes Sensia	12
1139.1	Mélange de fines herbes de Provence	8
10661.1	Paco Fraîches saucisses blanches	10, 11, 12, 13
2154.5	Chapelure claire	9, 13
6274.1	Extrait de paprika en poudre	9
F813.1	Mélange d'épices poivre	11
1755.1	Quickburger	8, 9, 13
16604.2,5	Marinade Smokey Sensia	10
17145.2,5	Marinade soja-miel Sensia	12
1422.1	Vianda merguez combi	12
1106.1	Oignons coupés	8
N° d'art.	Article food packaging	Carton
19949	Set de pics festifs 170 mm	Carton de 50 pces.
21160.100	Barquette ronde en alu, 500 ml	Sachet de 100 pces.



N° d'art.
19949



N° d'art.
21160.100

Connaissez-vous nos sauces BBQ? Les 5 sauces BBQ en portions individuelles de 40g offrent à vos clients un florilège de possibilités en matière de grillades et de dips. Les portions individuelles garantissent une utilisation simple et flexible.

N° d'art. 20510.1K15	Honey Mustard Sauce
N° d'art. 20511.1K15	Smokey Barbecue Sauce
N° d'art. 20512.1K15	Classic Steak Sauce
N° d'art. 20513.1K15	Curry Ketchup Sauce
N° d'art. 20514.1K15	Tasty Tomato Sauce





**SAUCES BBQ
À TREMPER**
Assortiment à la page
15 et en ligne sur
portal.pacovis.ch

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
portal.pacovis.ch
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
T +49 7123 38004 21
F +49 7123 38004 29
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions
Österreich GmbH
Czejja-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 1 270 1620-31
F +43 1 270 1620-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at