

Technologie

NOUVELLE ÉDITION 2021

CATALOGUE

pacovis

DEUX



SOMMAIRE

1	Charcuterie échaudée	7
	Produits blancs	8
	Saucisse à cuire	11
	Saucisse à rôtir, crue	15
	Charcuterie / Fromage d'italie	17
	Préparation cutter produits blancs	20
	Préparation cutter produits rougissants	21
	Spécialités	23
2	Charcuterie crue	27
	Charcuterie crue, fraîche	28
	Charcuterie crue (sans salpêtre)	28
	Charcuterie crue (avec salpêtre)	31
	Agent de maturation	32
	Cultures charcuterie crue	33
	Moisissure	34
	Masses de trempage	38
	Boyaux d'épices	39
3	Produits de salaisons crus	41
	Produits de salaison crus (sans salpêtre)	42
	Produits de salaison crus (avec salpêtre)	43
	Spécialités	44
	Cultures de salaison crus	45
	Feuilles d'épices	45
4	Produits de salaisons cuits	47
	Produits de salaison cuits (liquide)	48
	Produits de salaison	49
	Spécialités	51
5	Spécialités	53
	Produits de viande hachée	54
	Kebab	57
	Traitement de viande	59
	Préparation d'aspic	60
	Charcuterie à chair cuite	60
	Information techniques	64
	Glossaire	70

NOUS SOMMES BÂTIS SUR DES BASES SOLIDES

Non seulement la Suisse est montagneuse, mais elle fait également figure de roc inébranlable en matière de valeurs. Elle prouve qu'il vaut la peine de continuer de miser sur une bonne éducation, la fiabilité et la rigueur. Des valeurs fondamentales auxquelles Pacovis fait honneur depuis 1935.

Un monde en mutation permanente a besoin de constance. Cette continuité des valeurs constitue le fondement qui nous permet de faire face au changement. C'est grâce à ces vertus que nous sommes restés agiles et avons toujours été capables de relever les nouveaux défis.

Une entreprise suisse qui produit en Suisse

La concentration sur la proximité s'inscrit dans notre aspiration à impacter l'environnement le moins possible avec nos produits. Nous sommes ainsi en mesure de minimiser nos trajets de transport et par conséquent, notre empreinte écologique. Toutes les équipes, des achats Food à la recherche et au développement, en passant par la production et la logistique, sont regroupées à Stetten. C'est là que se trouvent nos laboratoires, que nos technologues testent de nouvelles idées et que nous gérons notre réseau qui s'étend dans le monde entier.

Afin de pouvoir assurer ce service intégral à l'avenir également, nous investissons non seulement dans des machines et des installations, mais surtout dans le savoir-faire, dans la relève ainsi que dans sa formation. À ce titre, nous ne pensons pas qu'à nous-mêmes. Il nous tient en effet à cœur de perpétuer l'artisanat suisse, en particulier le métier de boucher. Pour y parvenir, nous recherchons en permanence des solutions permettant aux exploitations artisanales d'affronter la concurrence des fournisseurs industriels sur un pied d'égalité.



BON, C'EST BIEN – UN SIGLE DE QUALITÉ, C'EST MIEUX

En fonction de quatre ingrédients possibles (additifs fonctionnels, allergènes, exhausteurs de goût et composants aromatiques, cf. le tableau ci-dessous), nous avons créé des sigles de qualité dans trois catégories: «Tradition», «Balance» et «Clean». Vous trouverez ces sigles de qualité sous forme d'autocollants sur les produits que nous vous livrons.

Les produits sont également identifiés en conséquence dans ce catalogue.

Tradition: pour les gourmands invétérés

Les produits accompagnés du sigle de qualité «Tradition» offrent toute la saveur sans compromis – pour tous les amateurs de mets généreusement assaisonnés, délicieusement juteux et préparés selon des recettes traditionnelles, sans restrictions en termes d'allergènes ou d'additifs.

Balance: l'équilibre parfait – avec nos meilleures recommandations

Pour la deuxième catégorie, soit le sigle de qualité «Balance», les additifs fonctionnels sont utilisés uniquement s'ils sont techniquement nécessaires et le cas échéant, dans un dosage minimal. Dans la mesure du possible, les produits ne contiennent pas d'allergènes.

Clean: sans additifs

Le sigle de qualité «Clean» désigne tous les produits qui ne contiennent ni additifs fonctionnels, ni ingrédients allergènes, ni exhausteurs de goût.

MÉLANGES PACOVIS

Mélange d'épices

Les mélanges d'épices sont des mélanges composés exclusivement d'épices brutes, destinés à affiner vos produits. L'adjonction d'auxiliaires technologiques est nécessaire.

Préparation d'épices

Les préparations d'épices sont des mélanges d'épices brutes affinés par l'adjonction d'autres substances gustatives (condiments, extraits de levure, exhausteurs de goût, etc.). L'adjonction d'auxiliaires technologiques est nécessaire.

Mélange complet

Les mélanges complets contiennent aussi bien des ingrédients aromatisants que technologiques. De manière générale, aucun composant supplémentaire n'est nécessaire. Des affinages individuels sont possibles.

Mélange de maturation

Les mélanges de maturation sont des mélanges d'épices brutes, de substances sucrées, d'aides à la rubéfaction et d'autres ingrédients pour la production sûre de saucisses crues et de produits de salaison crus.

Auxiliaires de maturation

Les auxiliaires de maturation contiennent les substances sucrées et les aides à la rubéfaction nécessaires à la maturation ou à la fermentation. D'autres ingrédients aromatisants peuvent être ajoutés individuellement.

SIGLE DE QUALITÉ	DESCRIPTION	ADDITIFS FONCTIONNELS	INGRÉDIENTS ALLERGÈNES	EXHAUSTEURS DE GOÛT	COMPOSANTS AROMATIQUES
	Tradition: composition éprouvée pour les recettes traditionnelles. Aucune restriction pour l'utilisation d'additifs comme les exhausteurs de goût ou les composants aromatiques tels que la moutarde et le céleri. Pour les clients fidèles au bon goût d'autrefois.	aucune restriction	aucune restriction	aucune restriction	aucune restriction
	Balance: produits modernes équilibrés. Les additifs et les allergènes technologiquement nécessaires sont réduits au minimum. Sans exhausteurs de goût. Nous recommandons les produits Balance.	possibles	Minimum (technologiquement nécessaires)	uniquement si nécessaire	aucun
	Clean: produits propres les plus naturels possible, sans additifs, exhausteurs de goût ou ingrédients allergènes.	possibles	aucune	aucun	aucun





Produits blancs	8
Saucisse à cuire	11
Saucisse à rôtir, crue	15
Charcuterie / Fromage d'italie	17
Préparation cutter produits blancs	20
Préparation cutter produits rougissants	21
Spécialités	23

CHARCUTERIE ÉCHAUDÉE

LE LAIT: UN INGRÉDIENT FONCTIONNEL

Les composants du lait ont des propriétés fonctionnelles en plus de leurs propriétés aromatisantes. Ainsi, la protéine de lait (caséinate) agit comme un émulsifiant naturel, stabilisant la chair à saucisse. Le sucre lactique (lactose) est un sucre réducteur provoquant un joli brunissement lors de la préparation dans la poêle ou sur le gril. Certaines personnes ne supportant pas les protéines de lait et le lactose, Pacovis a également des solutions de remplacement dans son assortiment.



PRODUITS BLANCS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Saucisse à rôtir sG 	1 KG	Sachet	F298.1	PROTÉINE DE LAIT; LACTOSE; épices; stabilisant: E 450; sirop de glucose; dextrose; sel comestible iodé; extrait de levure; extraits d'épices; arômes; condiment.	lait E 450
mélange complet Saucisse à rôtir, graisse réduite	1 KG	Sachet	8582.1	Oligofructose; inuline; épices; dextrose; stabilisant: E 450; sel comestible iodé; condiment; extrait de levure; extrait d'épices.	E 450



PRODUITS BLANCS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Saucisse de veau épice sG 	1 KG	Sachet	1406.1	Épices.	
<p>Description: Assaisonnement équilibré de poivre, macis, noix de muscade, complété par du gingembre et de la coriandre.</p> <p>Dosage: 5 g/kg masse totale</p>					
mélange complet Saucisse de veau combi sA	1 KG	Sachet	5918.1	<i>Sirop de glucose; épices; stabilisant: E 450, E 452; émulsifiant: E 471; dextrose; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; acidifiant: E 330; extraits d'épices; extrait de levure.</i>	E 330 E 450 E 452 E 471 E 621
<p>Description: Combinaison de phosphate avec émulsifiant et assaisonnement fort après le poivre, l'oignon et le macis, ainsi que la noix de muscade, la livèche et une subtile note citronnée.</p> <p>Dosage: 19 g/kg masse totale</p>					
mélange complet Saucisse de veau combi classic 	1 KG 10 KG	Sachet Sac	7937.1 7937.10	<i>PROTÉINE DE LAIT; LACTOSE; épices; stabilisant: E 450; sirop de glucose; exhausteur de goût: E 621; dextrose; extraits d'épices.</i>	lait E 450 E 621
<p>Description: Mélange complet traditionnel aux fortes épices de poivre, gingembre, macis et noix de muscade, complété par de la coriandre, du panais et du citron. En outre, des composants fonctionnels tels que le phosphate, les protéines du lait et le lactose garantissent une liaison élevée, une bonne texture et un beau brunissement lors de la préparation sur le gril et à la poêle.</p> <p>Dosage: 30 g/kg masse totale</p>					
mélange complet Saucisse de veau combi sG, sA	1 KG	Sachet	F186.1	<i>Sirop de glucose; épices; stabilisant: E 450; dextrose; sel comestible iodé; extrait de levure; extraits d'épices; arôme; condiment.</i>	E 450
<p>Description: Mélange complet très fonctionnel avec du phosphate et un assaisonnement fort après le poivre, la noix de muscade, le macis, l'oignon et la livèche, affiné avec une note citronnée pour la saucisse de veau et aussi les saucisses à rôtir faites uniquement avec de la viande de porc ou de volaille</p> <p>Dosage: 18 g/kg masse totale</p>					
mélange complet Saucisse de veau combi IGP	1 KG	Sachet	F333.1	<i>POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; PROTÉINE DU LAIT; épices; LACTOSE; stabilisant: E 450; exhausteur de goût: E 621; acidifiant: E 330.</i>	lait E 330 E 450 E 621
<p>Description: Mélange complet avec phosphate, produits laitiers et assaisonnement selon les spécifications du cahier des charges des saucisses à rôtir de St-Gall. L'assaisonnement équilibré, composé de poivre, de macis et de muscade, est accompagné de gingembre, d'oignon et d'une note subtile de citron.</p> <p>Dosage: 33 g/kg masse totale</p>					
mélange complet sans citron Saucisse de veau K15	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1556.1 1556.10	<i>LACTOSE; épices; PROTÉINE DU LAIT; dextrose; stabilisant: E 450, E 452; acidifiant: E 575, E 330; levure.</i>	lait E 330 E 450 E 452 E 575
<p>Description: Mélange avec des composants conservant la fraîcheur, protéine de lait, combinaison de phosphate et assaisonnement après le poivre, la coriandre, le poireau et la noix de muscade, affiné avec du macis et du gingembre.</p> <p>Dosage: 25 – 30 g/kg masse totale</p>					



PRODUITS BLANCS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec citron Saucisse de veau K15 mZ	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1548.1 1548.10	<i>PROTÉINE DE LAIT; dextrose; LACTOSE; épices; stabilisant: E 450, E 452; exhausteur de goût: E 621; correcteur d'acidité: E 575; levure; antioxydant: E 330; huile de citron 0.1 %.</i>	lait E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
mélange complet pour viande bourgeon Bio Bio saucisse de veau combi	1 KG	Sachet	7298.1	<i>**LACTOSE [AT]; *PROTÉINES DU LAIT [CH]; *épices (poivre [IN], oignons [EG], coriandre [EG], gingembre [LK], muscade [LK], poireau [EG], CÉLERI [DE]); stabilisant: E 331 [CN]. * = bourgeon Bio; ** = UE-Bio</i>	lait, céleri E 331
préparation d'épices Saucisse blanche sG	1 KG	Sachet	10459.1	<i>Épices; dextrose; arôme de citron 16 %; condiment; extrait de levure; extraits d'épices; huile de citron 0.6 %.</i>	



RUBÉFACTION ET TENUE DE LA COULEUR

Le sel de saumure a non seulement une action conservatrice, mais il exerce également une influence sur la saveur et sur l'apparence des produits à base de viande. Des antioxydants sont ajoutés afin que les produits aient et conservent ces propriétés. L'acide ascorbique provoque une rubéfaction rapide telle qu'elle est requise pour la fabrication de saucisses de Vienne et de Francfort. L'ascorbate de sodium a une action moins rapide et contribue à protéger les produits tranchés de l'influence de l'air et de la lumière sur une longue période.



SAUCISSE À CUIRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Cervelas épice	1 KG	Sachet	1408.1	Épices.	
Description: Un assaisonnement copieux d'ail, de poivre, d'oignon, de coriandre et de muscade, complété par du gingembre, du piment et une note subtile de laurier et de carvi. Dosage: 5 g/kg masse totale					
mélange complet Cervelas combi classic	1 KG	Sachet	7934.1	Épices; stabilisant: E 450, E 452; sirop de glucose; exhausteur de goût: E 621; antioxydant: E 300, E 301; condiment.	E 300 E 301 E 450 E 452 E 621
Description: Mélange complet classique et traditionnel avec combinaison de phosphate, rougissement et assaisonnement copieux d'ail, de poivre, d'oignon, de coriandre et de noix de muscade, complété par du gingembre, du piment de la Jamaïque et des notes subtiles de laurier et de carvi. Dosage: 10 g/kg masse totale					
mélange complet Cervelas combi sG, sA	1 KG	Sachet	F295.1	Épices; stabilisant: E 450; sirop de glucose; sel comestible; dextrose; antioxydant: E 300; condiment; extrait d'épices.	E 300 E 450
Description: Mélange complet avec du phosphate, des notes rougeâtres et poivrées raffinées, le tout complété par du gingembre, de la coriandre, de la muscade, de l'ail, de l'oignon et du piment de la Jamaïque. Dosage: 11 g/kg masse totale					



SAUCISSE À CUIRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec lactose Cervelas combi eldo Description: Mélange combiné avec des composants conservant la fraîcheur, combinaison de phosphate, rougissement et un épicé, avec des extraits renforcés mélange de poivre, noix de muscade, ail, coriandre, oignon et poireau. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1271.1	<i>Stabilisant: E 450, E 452; sel comestible iodé; épices; sirop de glucose; LACTOSE; acidifiant: E 330, E 575; exhausteur de goût: E 621; dextrose; antioxydant: E 300; saccharose; extraits d'épices.</i>	lait E 300 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
mélange complet Bio cervelas combi Description: Complètement mélangé avec du citrate et un fort mélange d'épices biologiques comme le poivre, la coriandre, le gingembre et l'ail, complété par de l'oignon, de la noix de muscade, du céleri et du carvi subtil. La teneur naturelle en vitamine C de l'acérola favorise le rougissement et la rétention de la couleur. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	8700.1	<i>*Épices (poivre [ID], coriandre [EG], oignons [EG], ail [EG], muscade [LK], gingembre [LK], CÉLERI [DE], poireau [EG], carvi [EG]); stabilisant: E 331; *maltodextrine [AT]; **acérola en poudre [BR]. * = bourgeon Bio; ** = UE-Bio</i>	céleri E 331 
mélange d'épices Schüblig épice Description: Mélangez avec de la coriandre, du panais, du gingembre, du poivre, du cumin et de l'ail. La muscade, le piment, l'oignon et une touche de cannelle complètent le mélange d'épices. Dosage: 5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1434.1	<i>Épices.</i>	
mélange complet Saucisse de porc combi sG Description: Mélange complet de phosphate, rougissant avec une rétention de couleur accrue, ainsi que d'épices fortes telles que le poivre, le gingembre, le cumin, l'ail, l'oignon et le piment de la Jamaïque, affiné par un subtil clou de girofle, du laurier et une fine épice. Dosage: 12 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	7295.1	<i>Épices; stabilisant: E 450; sirop de glucose; condiment; antioxydant: E 300, E 301.</i>	E 300 E 301 E 450
mélange complet Saucisse de porc combi Description: Mélange traditionnel avec une combinaison de phosphate, rougissement rapide (grâce à l'optimisation du pH avec GdL) et assaisonnement fort avec du poivre, du gingembre, du cumin, de l'ail et de l'oignon, accompagné de piment de la Jamaïque, de girofle et de la feuille de laurier. Dosage: 12 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1475.1	<i>Épices; stabilisant: E 450, E 452; sirop de glucose; sel comestible iodé; acidifiant: E 575, E 330; antioxydant: E 300, E 301; exhausteur de goût: E 621; saccharose; levure.</i>	E 300 E 301 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
mélange complet Saucisse de porc combi sG Description: Combinaison de phosphate, de rougissement et d'assaisonnement fort avec du poivre, du panais, de la coriandre, de la noix de muscade, de l'oignon et de l'ail, raffinée avec de la livèche et une note grillée. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F710.1	<i>Épices; stabilisant: E 450; dextrose; condiment; antioxydant: E 300; extrait de levure; sel comestible; extrait d'épices; arômes.</i>	E 300 E 450
mélange d'épices Saucisses de vienne épice Description: Composition traditionnelle d'épices naturelles avec du poivre, du paprika, de la coriandre, de la noix de muscade, du macis et du gingembre, finement équilibrée avec du piment de la Jamaïque et une touche de cumin et de cannelle. Dosage: 6 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1440.1	<i>Épices; exhausteur de goût: E 621.</i>	E 621



SAUCISSE À CUIRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Saucisses de vienne classic 	1 KG	Sachet	7933.1	Épices; stabilisant: E 450; sirop de glucose; exhausteur de goût: E 621; condiment; antioxydant: E 300.	E 300 E 450 E 621
Description: Phosphate de coupe avec rougissement et assaisonnement classique au poivre, oignon, macis et muscade, raffiné au paprika, avec un soupçon de cumin et d'épices. Dosage: 10 g/kg masse totale					
mélange complet Saucisses de vienne sG 	1 KG	Sachet	F711.1	Épices; stabilisant: E 450; dextrose; condiment; antioxydant: E 300.	E 300 E 450
Description: Phosphate de coupe avec rougeur et assaisonnement fin avec du poivre, du gingembre, du macis et de la cardamome, complété par du paprika, de l'oignon, du panais et des épices fines. Dosage: 10 g/kg masse totale					
mélange complet pour viande bourgeon Bio Bio saucisses de vienne	1 KG	Sachet	8701.1	*Épices (poivre [ID], coriandre [AT], oignon [EG], muscade [LK], poireau [LK], carvi [EG], gingembre [LK]); stabilisant: E 331; **acérola en poudre [BR]. * = bourgeon Bio; ** = UE-Bio	E 331
Description: Entièrement mélangé avec du citrate et un mélange équilibré d'épices biologiques telles que le paprika, le poivre, la coriandre et l'oignon, coordonné avec le poireau, le cumin et le gingembre La teneur naturelle en vitamine C de l'acérola favorise le rougissement et la rétention de la couleur. Dosage: 9 g/kg masse totale					
mélange complet Saucisses de vienne, graisse réduit	1 KG	Sachet	8486.1	Oligofructose; inuline; épices; dextrose; stabilisant: E 450; condiment; antioxydant: E 300; extraits d'épices; extrait de levure.	E 300 E 450
Description: Mélange complet avec combinaison de phosphate, de rougissement et de fibres alimentaires pour la texture des saucisses à faible teneur en matières grasses. En outre, une forte combinaison d'épices avec le poivre, le paprika, le gingembre, le macis, la coriandre et l'oignon est incluse, qui est accompagnée de panais, de livèche et d'un assaisonnement fort. Dosage: 63.5 g/kg masse totale					
mélange d'épices Saucisson à la langue épice 	1 KG	Sachet	1438.1Z	Épices.	
Description: Mélange d'épices à base de coriandre, de poivre noir, de gingembre, de muscade, de cumin, d'oignon et d'ail, affiné avec du clou de girofle, du piment de la Jamaïque et du laurier. Dosage: 5 g/kg masse totale					



SAUCISSE À CUIRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Mélange saucisse chili Description: Assaisonnement rouge fort et piquant avec du chili, du paprika, du poivre, de la noix de muscade et de la coriandre, complété par de l'ail, de l'oignon, du gingembre et des épices fines. Dosé individuellement, ce mélange peut également être utilisé comme assaisonnement supplémentaire. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	9467.1	Épices (cont. chili 40 %); condiment; extrait d'épices.	
préparation d'épices avec légumes gros Mélange mexican delice Description: assaisonnement, gros fragments de piment, de macis et de poivre blanc, légère touche citronnée. Dosage: 16 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F990.1	Épices; dextrose; condiment; extrait d'épices.	



**ACIDES ALIMENTAIRES
POUR UNE MEILLEURE
CONSERVATION**

Les acides alimentaires, p. ex. les acides citrique, acétique, lactique et ascorbique et leurs sels ont un effet positif sur la conservation en arrêtant ou en ralentissant la croissance de micro-organismes indésirables. Suivant leur domaine d'application technologique, ils sont déclarés comme acidifiants, régulateurs d'acidité ou anti-oxydants. Vous trouverez des informations complémentaires au chapitre Technologie spéciale, agents de conservation..



SAUCISSE À RÔTIR, CRUE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Saucisse à rôtir paysanne Description: Assaisonnement copieux avec des épices et des herbes grossières pour la bratwurst paysanne rustique. Le mélange contient également des composants permettant de conserver la fraîcheur des saucisses. Dosage: 7 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1443.1	<i>Épices; acidifiant: E 575, E 330; saccharose; exhausteur de goût: E 621; antioxydant: E 300; sel comestible iodé.</i>	E 300 E 330 E 575 E 621
mélange complet Saucisse à rôtir rodizio Description: Mélange complet rustique avec du phosphate et de la couleur, des composants qui conservent la fraîcheur, ainsi qu'un mélange d'épices rouges fortes avec des épices grossières et fines comme le paprika, le piment, le poivre, l'ail et l'oignon, raffiné avec du piment de la Jamaïque, de l'anis, des fines herbes et une subtile note fumée. Le mélange peut être utilisé pour les saucisses avec ou sans agents de salaison, ainsi que pour les saucisses crues et semi-permanentes mûries. Dosage: 23 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	11006.1	<i>Épices; sirop de glucose; acidifiant: E 575; saccharose; stabilisant: E 450, E 451; extrait de levure; condiment; antioxydant: E 300; extrait d'épices; arôme fumée.</i>	E 300 E 450 E 451 E 575



SAUCISSE À RÔTIR, CRUE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Luganighe combi Description: Mélange de fraîcheur à base de citrate/acétate, combinaison de rougissement et un assaisonnement équilibré avec du poivre, de l'ail, de la noix de muscade et de la coriandre, affiné avec de l'oignon, du poireau et une pincée de cannelle. Dosage: 6 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1421.1	Épices; correcteur d'acidité: E 262, E 331; antioxydant: E 300, E 301; dextrose.	E 262 E 300 E 301 E 331
mélange complet sans sel Merguez combi Description: Combi-mix à la fraîcheur et à l'assaisonnement rouge fort et copieux avec du paprika, du chili, de l'ail, du cumin et de la coriandre, coordonné avec du fenouil, du piment de la Jamaïque et de l'anis. L'utilisation de fibres d'agrumes permet de réduire la production de jus et d'améliorer la consistance et la jutosité. Dosage: 25 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1422.1	Épices (cont. MOUTARDE); dextrose; stabilisant: E 262; fibre citrique; extrait d'épices; antioxydant: E 301, E 300.	moutarde E 262 E 300 E 301
préparation d' épices Merguez épice  Description: Un mélange rouge fort avec du paprika, du chili, de l'ail, du cumin et de la coriandre, complété par du piment de la Jamaïque, du fenouil et de l'anis. Dosage: 6 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	9737.1	Gewürze; Dextrose; Gewürzextrakt.	
préparation d' épices Bio merguez épice Description: Mélange d'épices à base de paprika, d'ail, de piment, de poivre et de coriandre, subtilement raffiné avec du carvi, des herbes moulués et de la cannelle. Dosage: 35 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	9935.1	*Épices (paprika [ES], ail [EG], chili [EG], poivre [ID], coriandre [AT], cumin [EG], cannelle [LK]); *saccharose [CH]; *herbes (origan [PE], basilic [EG]). * = bourgeon Bio	
mélange d' épices Saucisse à rôtir de porc épice Description: Mélange d'épices rustique avec du poivre noir et blanc, du gingembre, de la moutarde, de la noix de muscade, de la coriandre et du carvi, accompagné d'oignon, d'ail, de girofle, de piment de la Jamaïque et de la feuille de laurier. Dosage: 5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1437.1	Épices (cont. MOUTARDE).	moutarde



SAUCISSE À RÔTIR, CRUE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Saucisse à rôtir de porc épice sA 	1 KG	Sachet	F134.1	Épices.	
Description: Mélange d'épices rustique à base de poivre noir et blanc, de coriandre, de gingembre, de noix de muscade, de poireau et de carvi, complété par de l'oignon, de l'ail, du clou de girofle, du piment de la Jamaïque et du laurier. Dosage: 5 g/kg masse totale					
mélange d'épices Saucisse à rôtir de porc spec.	1 KG	Sachet	1486.1	Épices (cont. MOUTARDE et CÉLERI).	céleri moutarde
Description: Mélange spécial à base du mélange d'épices de la saucisse de porc, auquel on ajoute des portions grossières de poireau et de persil. Dosage: 5 g/kg masse totale					
mélange d'épices Bio saucisse à rôtir de porc épice	1 KG	Sachet	6769.1	*Épices (poivre [IN], coriandre [AT], gingembre [LK], muscade [IN], cumin [EG], CÉLERI [DE], oignon [EG], ail [EG], girofle [IN]). * = bourgeon Bio	céleri 
Description: Mélange équilibré avec du poivre, de la coriandre, du gingembre, de la noix de muscade et du carvi, coordonné avec de l'ail, de l'oignon, du clou de girofle et du céleri. Dosage: 4 – 5 g/kg masse totale					
mélange complet Saucisse à rôtir de porc combi	1 KG	Sachet	1521.1	Épices (cont. MOUTARDE); acidifiant: E 575, E 330; saccharose; antioxydant: E 300.	moutarde E 300 E 330 E 575
Description: Mélange basé sur le mélange d'épices pour saucisse de porc avec une couleur et une fraîcheur supplémentaire. Dosage: 7 g/kg masse totale					



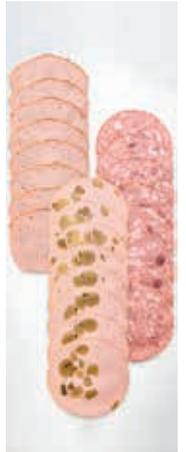
CHARCUTERIE / FROMAGE D'ITALIE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Charcuterie épice	1 KG	Sachet	1400.1	Épices (cont. MOUTARDE).	moutarde
Description: Mélange d'épices pur avec du poivre, de la moutarde, du gingembre, de la noix de muscade et du macis, complété par de la coriandre, du poireau et de la cardamome. Dosage: 5 – 6 g/kg masse totale					
mélange d'épices Charcuterie épice sG, sA 	1 KG	Sachet	22150.1	Épices.	
Description: Mélange d'épices pur avec du poivre, du gingembre, de la noix de muscade et du macis, complété par de la coriandre, du racine de persil et de la cardamome. Dosage: 6.5 g/kg masse totale					



CHARCUTERIE / FROMAGE D'ITALIE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Charcuterie combi classic 	1 KG	Sachet	7935.1	Épices (cont. CÉLERI); stabilisant: E 450; sirop de glucose; LACTOSE; exhausteur de goût: E 621; condiment; antioxydant: E 300.	lait céleri E 300 E 450 E 621
mélange complet Charcuterie combi sG, sA 	1 KG	Sachet	7126.1	Epices; stabilisant: E 450; dextrose; condiment; antioxydant: E 300; extrait d'épices.	E 300 E 450
mélange complet Charcuterie combi, graisse réduit	1 KG	Sachet	8488.1	Oligofructose; inuline; épices; stabilisant: E 450; dextrose; sel comestible iodé; antioxydant: E 300; extrait de levure; extrait d'épices.	E 300 E 450
mélange complet Fromage d'Italie à rôtir sG, sA 	1 KG	Sachet	F294.1	Épices; stabilisant: E 450; dextrose; sel comestible iodé; condiment; antioxydant: E 301; extrait d'épices; arôme.	E 301 E 450
préparation d'épices Fromage d'Italie épice	1 KG	Sachet	1410.1	Épices (cont. CÉLERIE); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; saccharose; levure.	céleri E 621
mélange d'épices Fromage d'Italie épice sG, sA 	1 KG	Sachet	22151.1	Épices.	
mélange complet Fromage d'Italie combi	1 KG	Sachet	7102.1	Sirop de glucose; épices; stabilisant: E 450, E 452; émulsifiant: E 471; condiment; exhausteur de goût: E 621; antioxydant: E 301, E 300; dextrose; extrait d'épices.	E 300 E 301 E 450 E 452 E 471 E 621



CHARCUTERIE / FROMAGE D'ITALIE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Fromage d'Italie combi classic 	1 KG	Sachet	7936.1	PROTÉINE DU LAIT; LACTOSE; épices; stabilisant: E 450; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; sirop de glucose; condiment; exhausteur de goût: E 621; antioxydant: E 300.	lait E 300 E 450 E 621
mélange complet Fromage d'Italie combi plus	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1549.1 1549.10	Sirop de glucose; PROTÉINE DU LAIT; épices (cont. CÉLERI); stabilisant: E 450, E 452; sel comestible iodé; antioxydant: E 300; acidifiant: E 575, E 330; exhausteur de goût: E 621; extrait de levure; saccharose.	lait céleri E 300 E 330 E 450 E 452 E 575 E 621
mélange complet pour viande bourgeon Bio Bio fromage d'Italie combi	1 KG	Sachet	7299.1	**LACTOSE [AT]; *PROTÉINES DU LAIT [CH]; *épices (poivre [IN], oignons [EG], coriandre [EG], CÉLERI [DE], muscade [LK], poireau [EG], cardamome [LK], gingembre [LK], carvi [DE]); stabilisant: E 331 [CN]. * = bourgeon Bio ** = UE-Bio	lait céleri E 331



EFFET DES PHOSPHATES DANS LA SAUCISSE À BOUILLIR

L'adjonction de phosphates à la viande, en combinaison avec le sel de cuisine et le sel de saumure, garantit une solubilité optimale des protéines et un produit stable. Dans les saucisses à bouillir, les sels de l'acide phosphorique (à déclarer comme E 450, E 451 et E 452) empêchent la formation de dépôts de gelée ou de graisse à travers une meilleure émulsion. Ils garantissent une qualité supérieure constante et donnent un agréable croquant aux produits.



PRÉPARATION CUTTER PRODUITS BLANCS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
phosphate pour cutter pH ~ 7 Abastol 772	25 KG	Sac	2551.25	Stabilisant: E 450.	E 450
Description: Phosphate de saucisse bouillie typique, qui convient à tous les types de saucisses bouillies. Dosage: 2.5 – 3 g/kg masse totale					
phosphate pour cutter pH ~ 8,5 Abastol 305	1 KG 10 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	2374.1 2374.10 2374.25	Stabilisant: E 450, E 451.	E 450 E 451
Description: Combinaison de phosphates à haute solubilité pour des applications spéciales de saucisses cuites. Dosage: 2.5 – 3 g/kg masse totale					
phosphate avec protéine de lait Pacocut saucisse à rôtir	1 KG	Sachet	7402.1	PROTÉINE DU LAIT; LACTOSE; stabilisant: E 450.	lait E 450
Description: Préparation cutter pour les saucisses et le pain de viande avec une stabilité supplémentaire grâce aux protéines du lait. Le lactose aide les produits à brunir uniformément pendant la torréfaction et la cuisson au four. Il est également possible de l'utiliser pour les saucisses bouillies, qui sont stérilisées. Dosage: 20 g/kg masse totale					



PRÉPARATION CUTTER PRODUITS BLANCS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
phosphate avec protéine de lait et lactose Pacocut saucisse à rôtir K15	8 KG	Sac	6662.8	<i>PROTÉINE DE LAIT; dextrose; LACTOSE; stabilisant: E 450, E 452; levure; correcteur d'acidité: E 575; antioxydant: E 330.</i>	lait E 330 E 450 E 452 E 575
Description: Préparation cutter avec GDL et acide citrique pour améliorer le rougissement. Dosage: 20 – 25 g/kg masse totale					
sans phosphates Pacocut saucisse à rôtir clean	1 KG	Sachet	18406.1	<i>PROTÉINES DU LAIT; LACTOSE; fibres végétales.</i>	lait
Description: Préparation cutter sans numéros E pour tous les saucisses échaudées. Dosage: 20 g/kg masse totale					
phosphate avec émulsifiant Pacocut saucisse à griller	1 KG	Sachet	1753.1	<i>Sirop de glucose; émulsifiant: E 471; stabilisant: E 450.</i>	E 450 E 471
Description: Préparation cutter pour les saucisses qui ne sont pas rougies, notamment pour les saucisses de Francfort. Le sirop de glucose permet de bien faire brunir les saucisses grillées. L'émulsifiant réduit l'éclatement des saucisses sur le grill. Dosage: 10 g/kg masse totale					
phosphate pour cutter pH ~ 7 Tari K 3	1 KG 10 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	2728.1 2728.10 2728.25	<i>Stabilisant: E 450, E 452.</i>	E 450 E 452
Description: Combinaison de phosphate à couper pour une digestion riche en protéines. Dosage: 2.5 – 3 g/kg masse totale					



PRÉPARATION CUTTER PRODUITS ROUGISSANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
phosphate Pacocut	1 KG 10 KG	Sachet Sac	2570.1 2570.10	<i>Stabilisant: E 450; sirop de glucose; antioxydant: E 300.</i>	E 300 E 450
Description: Additifs alimentaires à base de diphosphate avec une valeur de pH d'environ 7 à 7,5 avec un rougissement. Dosage: 5 g/kg masse totale					
sans phosphates Pacocut clean	1 KG	Sachet	21167.1	<i>Amidon de pommes de terre; protéine de pois; acérola en poudre.</i>	
Description: Combinaison stabilisante à base de protéines et d'amidon sans additifs pour les émulsions de saucisses cuites. La teneur naturellement élevée en vitamine C de la cerise acérola assure une conservation stable de la couleur dans les produits rougis. Dosage: 20 g/kg Masse totale					
phosphate Pacocut KH spécial	1 KG	Sachet	6929.1	<i>Stabilisant: E 450, E 452; dextrose; antioxydant: E 300.</i>	E 300 E 450 E 452
Description: Combinaison de phosphate avec un composant di-, polyphosphate et rougissant très bien soluble pour l'échaudage et les produits semi-permanents, ainsi que les rôtis à durée de vie plus longue. Dosage: 5 – 6 g/kg masse totale					



PRÉPARATION CUTTER PRODUITS ROUGISSANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
phosphate avec émulsifiant Pacocut émulsifiant	1 KG	Sachet	6487.1	<i>Sirup de glucose; stabilisant: E 450, E 452; émulsifiant: E 471; antioxydant: E 300, E 301.</i>	E 300 E 301 E 450 E 452 E 471
phosphate avec GDL Pacocut K 2000	1 KG	Sachet	2356.1	<i>Stabilisant: E 450, E 452; dextrose; sel comestible; antioxydant: E 300, E 301; régulateur d'acidité: E 575; acidifiant: E 330; extrait d'épices.</i>	E 300 E 301 E 330 E 450 E 452 E 575
phosphate avec citrate et conservation Pacocut K 100 plus	1 KG 20 KG	Sachet Sac	9108.1 9108.20	<i>Stabilisant: E 450, E 452; dextrose; correcteur d'acidité: E 262; antioxydant: E 301, E 300, E 331, E 330.</i>	E 262 E 300 E 301 E 330 E 331 E 450 E 452
citrate Pacocut citrate-combi	1 KG	Sachet	7296.1	<i>Stabilisant: E 331; dextrose; antioxydant: E 301, E 300.</i>	E 300 E 301 E 331
phosphate Paco rouge – cut P	1 KG	Sachet	1752.1	<i>Stabilisant: E 450; sel comestible; antioxydant: E 300, E 301.</i>	E 300 E 301 E 450



UTILISATION DE VIANDA FRAIS DANS LA CHARCUTERIE ÉCHAUDÉE

Vianda frais est une combinaison de principes actifs composée des régulateurs d'acidité acétate de sodium, citrate trisodique et acide citrique ainsi que de l'antioxydant ascorbate de sodium. Réunies, ces substances forment un synergisme (concept d'obstacles) faisant office de conservateur de fraîcheur à l'effet antioxydant. Vianda frais est utilisé comme conservateur de fraîcheur et de couleur. Le produit sert au prétraitement de la viande de transformation lors de la fabrication de saucisses à bouillir ainsi qu'au conditionnement du sang frais. Il se prête par ailleurs à l'augmentation de la tenue de la couleur dans les saucisses de porc à rôtir fraîches.



SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
agent anti-rassissant Budal K poudre	25 KG	Sac	2113.25	Correcteur d'acidité: E 262; sel comestible iodé.	E 262
Description: L'acétate est un sel de l'acide acétique et est utilisé pour stabiliser la valeur du pH et la garder fraîche. Dosage: 2 – 4 g/kg masse totale					
combinaison de sucre Combinaison protéine de lait et sucre	20 KG	Sac	7627.20	PROTÉINE DE LAIT; LACTOSE; sirop de glucose.	lait
Description: Mélange de protéines de lait et de sucre pour les émulsions et les produits en conserve, qui peut également être utilisé comme complément aux additifs alimentaires ou aux produits combinés. Dosage: 20 g/kg masse totale					
agent anti-rassissant Vianda fraîche	1 KG 20 KG	Sachet Sac	6965.1 6965.20	Régulateur d'acidité: E 262, E 331, E 301; antioxydant: E 330.	E 262 E 301 E 330 E 331
Description: Préparation avec régulateurs d'acidité pour conserver la fraîcheur et la couleur des produits carnés. Dosage: 2 – 3 g/kg viande 5 g/kg sang					





SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
stabilisant de couleur, saucisse frais Vianda L 95 Description: Préparation pour la régulation de la valeur du pH avec stabilisation de la couleur et aide au rougissement. Dosage: 2 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	2776.1	Correcteur d'acidité: E 575; saccharose; antioxydant: E 300, E 330.	E 300 E 330 E 575
agent anti-rassissant Saucisses blanches fraîches Description: Préparation stabilisante à base d'acétate et de citrate destinée à être utilisée comme rafraîchissant pour les produits blancs et les préparations de viande. Dosage: 3 – 5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	10661.1	Stabilisant: E 262, E 331; sel comestible.	E 262 E 331







Charcuterie crue, fraîche	28
Charcuterie crue (sans salpêtre)	28
Charcuterie crue (avec salpêtre)	31
Agent de maturation	32
Cultures charcuterie crue	33
Moisissure	34
Masses de trempage	38
Boyaux d'épices	39

LA RÈGLE D'OR DU SALPÊTRE

Le salpêtre ne doit être ajouté que dans les saucisses crues dont la durée de maturation dépasse quatre semaines. Pour les saucisses crues prêtes à la vente en moins de quatre semaines, il faut recourir au sel nitrité pour saumure. La quantité d'adjonction maximale de salpêtre est définie par la loi. Afin d'assurer une décomposition complète du salpêtre en nitrite, le pH doit être abaissé modérément pendant une période prolongée. Vous trouverez des informations complètes dans notre brochure: www.pacovis.ch/fr/catalogues/copetences-saucisse-crue



CHARCUTERIE CRUE, FRAICHE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Saucisse thé sG, sA	1 KG	Sachet	12528.1	Épices; dextrose; sucre vanillé; condiment; antioxydant: E 301; rhum 3 % (74 % vol); arôme; arôme fumée; extraits d'épices.	E 301
Description: Mélange de mûrissement fort avec un rougissement et un assaisonnement de poivre, paprika, macis, piment et gingembre, complété par du rhum de Jamaïque, de la vanilline et une légère note fumée.					
Dosage: 10 g/kg masse totale					



CHARCUTERIE CRUE (SANS SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Schüblig paysan épice	1 KG	Sachet	1407.1	Épices (cont. MOUTARDE).	moutarde
Description: Mélange d'épices avec du poivre, de la moutarde, du gingembre, du cumin, de l'ail et de la coriandre, accompagné de laurier et de clous de girofle.					
Dosage: 5 g/kg masse totale					
préparation d'épices Chorizo épice sG	1 KG	Sachet	6244.1	Épices; extraits d'épices; extrait de levure; condiment.	
Description: Assaisonnement à base de paprika avec du poivre, de l'ail, de la coriandre et du carvi discret, raffiné avec des composants rehaussant l'arôme, une épice et de la livèche.					
Dosage: 22 g/kg masse totale					



CHARCUTERIE CRUE (SANS SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec GDL Saucisse sèche S 75 romix	1 KG	Sachet	2282.1	Dextrose; épices; acidifiant: E 575, E 331; exhausteur de goût: E 621; sel comestible; sirop de glucose; antioxydant: E 301, E 392.	E 301 E 331 E 392 E 575 E 621
mélange complet Pacoferm appenzeller	1 KG	Sachet	14788.1	Épices; dextrose; condiment; antioxydant: E 301; extrait de levure.	E 301
mélange complet Pacoferm classique sG	1 KG	Sachet	1872.1	Sirop de glucose; épices; dextrose; condiment; antioxydant: E 301; arôme naturel.	E 301
mélange complet Pacoferm gendarmes sG	1 KG	Sachet	F480.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301; condiment; arôme; maltodextrine fumée.	E 301
mélange complet Pacoferm salami traditionnel	1 KG	Sachet	20616.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301.	E 301
mélange complet Pacoferm salami copieux	1 KG	Sachet	20617.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301.	E 301
mélange complet Pacoferm salami rustique	1 KG	Sachet	20618.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301.	E 301



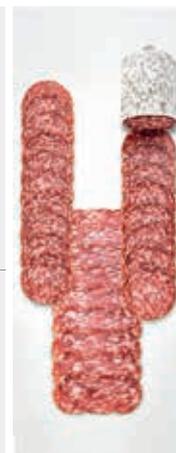
CHARCUTERIE CRUE (SANS SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Saucisse sèche à l'air sG Description: Un mélange de maturation aromatique et un rougissement au poivre fin, à la coriandre et à l'ail, complété par un soupçon de cumin et une touche méditerranéenne. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	6843.1	Épices; sirop de glucose; dextrose; condiment; antioxydant: E 301; arômes.	E 301
mélange d'épices Saucisse sèche spécial  Description: Assaisonnement à dominante poivrée avec du gingembre, du cumin, de l'ail et une subtile note de piment. Le produit peut être utilisé en combinaison avec une préparation de maturation ou comme assaisonnement supplémentaire. Dosage: 5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1450.1	Épices.	
mélange complet avec lactose Saucisse sèche S 75 ROMIX Description: Mélange de maturation avec rougissement et assaisonnement à base du mélange ANR 1450 Raw Sausage Special. Dosage: 15 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	1514.1	Épices; sirop de glucose; dextrose; LACTOSE; antioxydant: E 301; extrait d'épice.	lait E 301
mélange complet pour viande bourgeon Bio Bio saucisse sèche combi sA Description: Un mélange de maturation épicé avec une note poivrée distincte, du gingembre, du carvi, de la gousse d'ail et de la livèche. La teneur naturelle en vitamine C de l'acérola favorise le rougissement et la rétention de la couleur. Dosage: 12 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	15469.1	*Épices (poivre [IN], gingembre [LK], cumin [DE]; ail [EG], livèche [HU], clou de girofle [IN]); *maltodextrine [AT]; *sirop de glucose [AT]; **acérola en poudre (support maltodextrine bio) [BR]. * = bourgeon Bio ** = UE-Bio	
préparation Sucuk combi Description: Mélange d'assaisonnement corsé et épicé, avec un rougissement pour sucuk, avec du cumin, de la coriandre, du poivre, du paprika, du piment, du piment de la Jamaïque et de l'ail. Dosage: 40 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F622.1	Épices; LACTOSE; dextrose; exhausteur de goût: E 621; antioxydant: E 301; extrait d'épices.	lait E 301 E 621



CHARCUTERIE CRUE (AVEC SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Pacoferm salami copieux mS 	1 KG	Sachet	21387.1	<i>Épices; dextrose; sirop de glucose; antioxydant: E 301; conservateur: E 252 (2.73 %).</i>	E 252 E 301
Description: Mélange de maturation avec salpêtre et rougissement pour saucisse crue à longue maturation, avec un assaisonnement complet, coordonné avec du gros poivre, du gingembre, de l'oignon, de la coriandre, de l'ail, du piment et du fenouil. Dosage: 11 g/kg masse totale					
mélange complet Saucisse sèche sG, sA	1 KG	Sachet	10341.1	<i>Épices; sirop de glucose; dextrose; antioxydant: E 301; conservateur: E 252 (2.4 %).</i>	E 252 E 301
Description: Mélange de salpêtre à maturation avec rougissement et assaisonnement à dominante poivrée avec du poivre grossier et de fines notes d'ail. Dosage: 10 g/kg masse totale					
mélange complet avec lactose Salsiz combi	1 KG	Sachet	7706.1	<i>Épices; dextrose; LACTOSE; sirop de glucose; exhausteur de goût: E 621; sel comestible iodé; antioxydant: E 301; conservateur: E 252 (0.91 %).</i>	lait E 252 E 301 E 621
Description: Mélange de maturation traditionnel avec du salpêtre, des composants rougissants et un assaisonnement fort avec une combinaison de poivre, de noix de muscade, d'ail et de paprika subtil. Dosage: 11 g/kg masse totale					



EFFET DU GDL DANS LA SAUCISSE CRUE

Contrairement aux acides spontanés comme l'acide citrique ou l'acide lactique, l'acidifiant GDL (glucono-delta-lactone, E 575) présente une évolution du pH lente. Le GDL prévient la croissance de micro-organismes nocifs, accélère la rubéfaction et améliore l'évacuation de l'eau par l'atteinte rapide du point isoélectrique. Le GDL favorise en outre la gélification (solidification) et la stabilité de couleur de la saucisse crue, par l'abaissement rapide et sûr du pH. Pour un arôme de fermentation équilibré et une tenue de la couleur optimale, nous conseillons d'utiliser un ferment non acidifiant.



AGENT DE MATURATION

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
agent de maturation sans lactose Pacoferm pur SL	1 KG	Sachet	7910.1	<i>Dextrose; sirop de glucose; antioxydant: E 301.</i>	E 301
Description: Combinaison de sucre sans lactose avec rougeur sans assaisonnement comme composé de base. Un mélange d'assaisonnement doit être ajouté séparément. Dosage: 5 g/kg masse totale					
agent de maturation sans salpêtre, avec GDL Pacoferm S 75 spécial	1 KG 10 KG	Sachet Sac	6689.1 6689.10	<i>Dextrose; sel comestible; sirop de glucose; stabilisant: E 575; antioxydant: E 301; exhausteur de goût: E 621; acidifiant: E 331.</i>	E 301 E 331 E 575 E 621
Description: Préparation à la maturation avec combinaison de sucre, agent de rougissement et stabilisation de la valeur du pH. Dosage: 8 g/kg masse totale					
agent de maturation avec salpêtre Pacoferm S optimo romix	1 KG	Sachet	2767.1	<i>Dextrose; antioxydant: E 301, E 392; conservateur: E 252 (6 %)</i>	E 252 E 301 E 392
Description: Préparation à la maturation avec salpêtre et aide au rougissement. Dosage: 5 g/kg masse totale					



SÉCURITÉ DE PRODUCTION ET QUALITÉ STABLE GRÂCE AUX CULTURES STARTER

Les cultures starter sont des micro-organismes qui soutiennent le processus de fermentation dans les produits à base de saucisse crue. Elles garantissent un processus de maturation sûr avec une bonne tenue de la couleur et l'arôme typique. Les cultures starter empêchent la prolifération de micro-organismes indésirables.



CULTURES CHARCUTERIE CRUE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
culture pour maturation rapide Ferment SK 81 Description: Culture pour une production sûre de salami à fermentation rapide avec une sécurité accrue. Le mélange assure une couleur stable, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. En outre, il entraîne une réduction rapide de la valeur du pH, avec un profil d'acide légèrement aromatique et agit également comme une culture protectrice. Dosage: 20 g pour 100 kg masse	1 ST	Sachet	19304	<i>Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei et Debaryomyces hansenii.</i>	
culture pour maturation traditionnelle Ferment SBY 76 Description: Culture pour la production sûre de salami fermenté traditionnel avec sécurité supplémentaire et formation d'arômes. Ce mélange assure une couleur stable et empêche le rancissement. La formation de l'arôme est en outre renforcée par l'utilisation d'une levure. L'utilisation conduit à une réduction sûre du pH et à un profil acide doux et agit également comme une culture protectrice. Dosage: 20 g pour 100 kg masse	1 ST	Sachet	16160	<i>Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei et Debaryomyces hansenii.</i>	
culture pour maturation rapide Ferment SK 47 Description: Culture pour la production de salami aromatique à fermentation rapide et au rougissement stable. Les bactéries lactiques assurent une réduction rapide de la valeur du pH avec un profil acide équilibré. Dosage: 20 g pour 100 kg masse	1 ST	Sachet	2224	<i>Staphylococcus carnosus et Lactobacillus curvatus.</i>	



CULTURES CHARCUTERIE CRUE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
culture pour maturation traditionnelle Ferment SK 05 Description: Culture pour la production contrôlée de salami fermenté traditionnellement avec une sécurité accrue. Le mélange assure un rougissement stable, la formation d'arômes et empêche le rancissement. Les bactéries lactiques développent un profil d'acide légèrement aromatique et agissent également comme une culture protectrice. Dosage: 10 g pour 50 kg masse	1 ST	Sachet	3098	<i>Lactobacillus sakei</i> et <i>Staphylococcus carnosus</i> .	
culture aromatiques et de salage pour saucisse crue et produits de salaison crus Ferment SK 21 Description: Culture non acidifiante à haute tolérance en sel pour la coloration et l'aromatization des produits de salaison crus, des produits de salaison tartinables et des saucisses crues produites avec GdL. Dosage: 20 g pour 100 kg Masse	1 ST	Sachet	2226	<i>Staphylococcus xylosum</i> et <i>Staphylococcus carnosus</i> .	
culture pour maturation rapide Ferment VBM-19 Description: Culture pour une production sûre de salami à fermentation rapide avec une sécurité accrue. Le mélange assure une couleur stable, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. En outre, il entraîne une réduction rapide de la valeur du pH, avec un profil d'acide légèrement aromatique et agit également comme une culture protectrice. Dosage: 20 g pour 100 kg Masse	1 ST	Sachet	18032	<i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> et <i>Pediococcus pentosaceus</i> .	
culture pour charcuterie crue, fraîche Ferment VBL 84 Description: Culture pour la production de saucisses crues fraîches et à tartiner avec un profil acide doux et une flore de fermentation typique. Elle conduit à la formation de couleurs stables, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. Déjà à des températures de 2°C, il se forme une bactériocine qui inhibe <i>Listeria monocytogenes</i> . Dosage: 40 g pour 200 kg masse	1 ST	Sachet	18427	<i>Staphylococcus carnosus</i> et <i>Lactobacillus sakei</i> .	



MOISSURE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
culture de moisissure Moisissure noble MOLD-600 Description: Culture de moules pour le traitement de surface de la saucisse et du jambon crus. L'application conduit à un revêtement blanchâtre typique de la moisissure, qui supprime la flore concurrente et contribue à l'arôme typique des produits de viande mûris par la moisissure. Dosage: 25 g pour 10 l d'eau	1 BT	Sachet	2235	<i>Penicillium nalgiovense</i> .	





Les deux pages suivantes vous présentent un résumé des informations que nous avons rassemblées à votre intention sur la fabrication de saucisses crues. Pour tout complément d'information, veuillez contacter notre équipe de technologues au +41 56 485 93 55 ou par e-mail: technologie@pacovis.ch

COMMENT RÉUSSIR LES MEILLEURES SAUCISSES CRUES

Comme professionnel vous le savez depuis longtemps: fabriquer des bonnes saucisses crues de bonne qualité est un art. Tout dépend de la fermentation, qui doit être rapide et sûre avec une rubéfaction stable et une consistance adéquate typique du produit. Les autres points essentiels sont le développement d'un arôme typique et une sécurité élevée de production. Mais ce n'est pas tout: lors de la fabrication de saucisses crues les Cultures starter et leur utilisation sont essentiels.

C'est bien beau! Mais beaucoup de choses doivent concorder. C'est pourquoi, chez Pacovis, nous nous sommes demandés comment nous pouvions faciliter au mieux votre production artisanale. La réponse est contenue dans cette brochure. Vous bénéficiez ainsi de tout notre savoir-faire dans le domaine de la fabrication de saucisses crues et de l'emploi de cultures starter sous une forme simple et compacte.

Lors de la fabrication, l'utilisation et le choix des Cultures starter est particulièrement important. Les Cultures starter sont une ou plusieurs souches de bactéries ou de levures utilisées sous forme liquide ou sous forme de poudre lyophilisée. Les microorganismes jouent un rôle fondamental dans la fabrication des saucisses crues. Une saucisse crue peut également être fabriquée sans Cultures starter. La microflore (flore spontanée=généralement bactéries lactiques) qui apparaît spontanément lors de la fermentation provoque les modifications souhaitées de la chair à saucisse. Néanmoins, cela comporte un certain nombre de risques, allant des produits non conformes aux dangers sanitaires.

De pro à pro! Vous bénéficiez directement de tout notre savoir-faire

Pacovis est votre partenaire compétent pour la fabrication de saucisses crues. Nous vous proposons une solution globale parfaite pour une fabrication traditionnelle ou une maturation rapide de salami, saucisson sec, saucisse à tartiner, gendarme ou saucisse sèche fumée. En outre, notre collaboration stratégique avec l'Institut allemand de la technique alimentaire (DIL) en technologie de fabrication vous procure d'importants avantages. Sur notre site de Stetten (CH), nous sommes à même de fabriquer à des fins d'expérimentation de la saucisse crue en petites quantités d'environ 15 kg pouvant évoluer vers une production à l'échelle industrielle. Nous effectuons les analyses dans nos laboratoires et dans des laboratoires externes et disposons de nos propres panels d'experts et de consommateurs. Tout cela vous permet de sélectionner le ferment adapté à n'importe quelle utilisation dans n'importe quelle entreprise. Notre équipe de onze technologues se fera un plaisir de vous aider avec professionnalisme. Un appel suffit: nous sommes à votre disposition!

*Nous avons besoin de Cultures starter pour fabriquer de la saucisse crue en toute sécurité et de manière constante. Il s'agit là en général d'un mélange de plusieurs souches de bactéries contenant au minimum un agent acidifiant (*Lactobacillus*, *Pediococcus*) et un agent colorant et aromatique (*Micrococcus*, *Staphylococcus*).*

DES FERMENTS POUR UNE PRODUCTION SÛRE

BACTÉRIES LACTIQUES (Lactobacilles et pédiocoques)

Fonction principale: production d'acide lactique, baisse du pH. Les lactobacilles et les pédiocoques utilisés dans la production de saucisses crues sont des souches de bactéries homofermentaires dominantes qui transforment les glucides en acide lactique. Cela baisse le pH et inhibe les bactéries indésirables. Cela permet également une meilleure coupe, une meilleure évacuation d'eau (point isoélectrique valeur pH 5.3 pour une évacuation optimale de l'eau de la viande) et une accélération de la rubéfaction.

COCCI (Microcoques et staphylocoques)

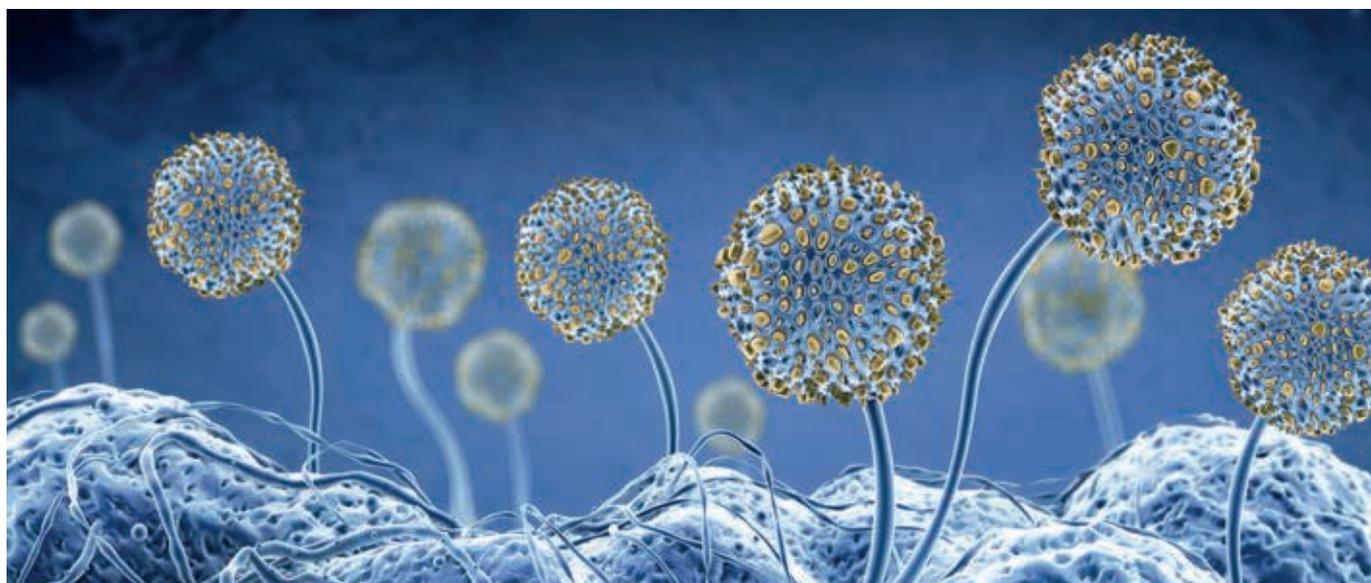
Fonction principale: formation d'enzymes améliorant la couleur et l'arôme. La réduction des nitrates en nitrites sous l'action de la dégradation enzymatique par nitrate réductase provoque la formation de la couleur de salaison. La dégradation des protéines et des lipides par les protéases et les lipases provoque le développement de l'arôme de maturation typique. L'enzyme catalase dégrade le peroxyde d'hydrogène (formé par des bactéries lactiques de la flore spontanée), ce qui conduit à une stabilisation de la couleur et des graisses (ralentissement du rancissement).

LEVURES

Fonction principale: développement de l'arôme et de la saveur. Les levures participent au début du processus de maturation à l'épuisement de l'oxygène dans la chair à saucisse fraîche et sont surtout utilisées pour donner un arôme spécifique.

MOISSISSURES

Fonction principale: amélioration typique et douce de l'arôme et de la saveur. Un traitement de surface provoque la croissance d'une moisissure blanche désirée dominante en supprimant les moisissures indésirables. Avantages du traitement par moisissures: développement de l'arôme, fermentation malolactique, stabilisation des graisses, réduction du croûtage et inhibition des moisissures indésirables (danger de production de mycotoxines).



MASSES DE TREMPAGE ET BOYAUX D'ÉPICES DÉFINISSENT LA SAVEUR ET L'ASPECT

Les traitements de la surface constitue une étape d'affinage lors de la fabrication d'une saucisse crue. Les masses de trempage et les boyaux aromatiques confèrent au produit sa spécificité visuelle ainsi qu'un profil gustatif distinct.



MASSES DE TREMPAGE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
blanc pour enrobage Résine synthétique blanche	10 KG	Seau	2195.10	<i>Dispersion de matière plastique; colorant: dioxyde de titane.</i>	
Description: Dispersion plastique à appliquer sur la surface pour simuler le caractère d'un moule. Consigne d'utilisation: Fournier la masse de couche par courte immerger. Ensuite séchée suffisamment.					
transparent pour enrobage Résine synthétique décor	10 KG	Seau	19699.10	<i>Eau; gélatine comestible (porc); acidifiants: E 270, E 330; conservateurs: E 202, E 211.</i>	
Description: Masse de trempage transparente à base de gélatine pour l'enrobage des produits carnés, également adaptée à l'application d'épices décoratives. Consigne d'utilisation: Fournier la masse de couche par courte immerger. Ensuite séchée suffisamment.					
transparent pour enrobage Résine nero	5 KG	Seau	8391.5	<i>Caramel ammoniacal (cont. SULFITE); eau; arôme de fumée.</i>	
Description: Masse de trempage d'un noir profond au goût fumé arôme pour le traitement extérieur des saucisses crues et du jambon cru. Consigne d'utilisation: selon les besoins					



BOYAUX D'ÉPICES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
boyaux d'épices cal. 60 mm x 40 cm Pacoskin herbes Description: Enveloppe épicée avec un revêtement intérieur de grosses herbes qui adhèrent au produit après le remplissage, lui donnant un goût d'herbes et un aspect attrayant. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		R117.10	Herbes (sur fibranne avec adhésif: E 466).	
boyaux d'épices cal. 45 mm x 70 cm Pacoskin herbes Description: Enveloppe épicée avec un revêtement intérieur d'herbes décoratives. Les herbes restent sur le produit après le remplissage et lui donnent un aspect attrayant. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		15342.10	Herbes (sur fibranne avec adhésif: E 466).	
boyaux d'épices cal. 60 mm x 40 cm Pacoskin paprika Description: Enveloppe épicée avec un revêtement intérieur en paprika grossier. Le granulé de paprika décoratif adhère au produit après le remplissage, ce qui lui donne un aspect attrayant et un doux arôme de paprika. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		R115.10	Épices (sur fibranne avec adhésif: E 466).	
boyaux d'épices cal. 60 mm x 40 cm Pacoskin poivre Description: Enveloppe épicée avec un revêtement intérieur en poivre grossier. Le poivre reste sur le produit après remplissage et lui donne un aspect attrayant et un goût de poivre prononcé. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		R113.10	Épices (sur fibranne avec adhésif: E 466).	
boyaux d'épices cal. 45 mm x 70 cm Pacoskin poivre Description: Enveloppe épicée avec un revêtement intérieur en poivre grossier. Le poivre reste sur le produit après remplissage et lui donne un aspect attrayant et un goût de poivre prononcé. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		15704.10	Poivre (sur fibranne avec adhésif: E 466).	
boyaux d'épices cal. 45 mm x 50 cm Pacoskin rouge et piquant Description: Enveloppe épicée avec une couche intérieure de piment rouge. Les flocons de piment grossier adhèrent au produit après le remplissage, ce qui lui donne un aspect attrayant et un piquant ardent. Consigne d'utilisation: Ne pas baigner!	10 PCE		16564.10	Piment (sur fibranne avec adhésif: E 466).	







Produits de salaison crus (sans salpêtre)	42
Produits de salaison crus (avec salpêtre)	43
Spécialités	44
Cultures de salaison crus	45
Feuilles d'épices	45

PRODUITS DE SALAISON CRUS

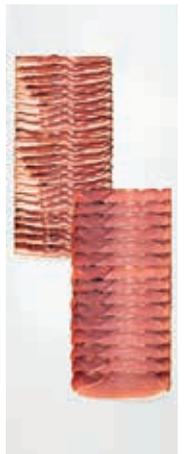
EXTRAITS AROMATISANTS OU MÉLANGES D'ÉPICES?

Les extraits aromatisants sont facilement solubles, peuvent être utilisés directement dans l'injection de saumure et pénètrent au cœur de la viande. Les mélanges d'épices sont utilisés pour l'assaisonnement de surface, un effet décoratif rustique et un goût plus corsés étant obtenus à l'aide d'épices grossières.



PRODUITS DE SALAISON CRUS (SANS SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
agent de maturation sans lactose Pacoferm pur SL	1 KG	Sachet	7910.1	<i>Dextrose; sirop de glucose; antioxydant: E 301.</i>	E 301
 Description: Combinaison de sucre sans lactose avec rougeur sans assaisonnement comme composé de base. Un mélange d'assaisonnement doit être ajouté séparément. Dosage: 5 g/kg masse totale					
mélange complet Jambon cru condiment d'extraits sG	1 KG	Sachet	1800.1	<i>Saccharose; dextrose; sel comestible; antioxydant: E 301; extraits d'épices.</i>	E 301
Description: Mélange de maturation aux extraits rougissants et facilement solubles, adapté au salage à sec et également aux applications en saumure ou en tonneau, aromatisé au poivre, au genièvre et à l'ail. Dosage: 7 g/kg masse totale					
mélange complet Jambon cru condiment naturel sG	1 KG	Sachet	1799.1	<i>Saccharose; dextrose; épices; sel comestible; antioxydant: E 301.</i>	E 301
Description: Mélange de maturation grossier et rustique avec un rougissement au poivre concassé et aux baies de genévrier, arrondi à l'ail. Dosage: 7 g/kg masse totale					



PRODUITS DE SALAISSON CRUS (SANS SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Vianda salaison séchée	1 KG 10 KG	Sachet Sac	7939.1 7939.10	Dextrose; ail; extraits d'épices; antioxydant: E 301.	E 301
<p>Description: Un mélange de maturation avec rougissement et un extrait d'assaisonnement de poivre, coriandre, genièvre, muscade, ail et une fine note de laurier.</p> <p>Dosage: 5 g/kg masse totale</p>					
agent de maturation sans salpêtre Vianda colpur 53 s. salpêtre	1 KG	Sachet	2687.1	Dextrose; stabilisant: E 331; saccharose; sel comestible; antioxydant: E 301; exhausteur de goût: E 621.	E 301 E 331 E 621
<p>Description: Préparation à la maturation avec une combinaison de sucre, d'agent de rougissement et de stabilisation de la valeur du pH.</p> <p>Dosage: 6 g/kg masse totale</p>					
mélange complet Bio salaison séchée	1 KG	Sachet	6842.1	*Épices (poivre [IN], ail [EG], romarin [TR], coriandre [EG], laurier [EG], carvi [DE]); *saccharose [CH]; sel comestible 12 % [CH]; *maltodextrine [AT]. * = bourgeon Bio	
<p>Description: Mélange sans rougeur avec des épices grossières rustiques : poivre, ail et laurier, ainsi que romarin, coriandre et carvi discret.</p> <p>Dosage: 7 g/kg masse totale (en plus 14 g/kg SN et 14 g/kg sel comestible)</p>					



PRODUITS DE SALAISSON CRUS (AVEC SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet Salaison séchée paysanne	1 KG	Sachet	2520.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301; sel comestible iodé; saccharose; exhausteur de goût: E 621; conservateur: E 252 (3.8 %); régulateur d'acidité: E 331.	E 252 E 301 E 331 E 621
<p>Description: Mélange rustique de maturation avec salpêtre et rougissement, complété par du poivre grossier, du genièvre, de l'ail et du laurier et du carvi discret.</p> <p>Dosage: 9 g/kg masse totale (en plus 14 g/kg SN et 14 g/kg sel comestible)</p>					
mélange complet Salaison séchée perfect	1 KG	Sachet	1519.1	Épices; dextrose; antioxydant: E 301; saccharose; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; conservateur: E 252 (3.8 %); correcteur d'acidité: E 331.	E 252 E 301 E 331 E 621
<p>Description: Mélange de maturation au salpêtre et au rougissement et assaisonnement équilibré d'ail, de coriandre, de gingembre et de genièvre, complété par du poivre et du carvi.</p> <p>Dosage: 9 g/kg masse totale (en plus 14 g/kg SN et 14 g/kg sel comestible)</p>					
mélange complet Salaison séchée combi	1 KG	Sachet	8831.1	Dextrose; sel comestible; conservateur: E 252 (6 %); antioxydant: E 301; extraits d'épices.	E 252 E 301
<p>Description: Mélange de maturation aux extraits d'épices, au rougissement et au salpêtre avec assaisonnement délicat d'ail, de poivre et de genièvre.</p> <p>Dosage: 5 g/kg masse totale (en plus 14 g/kg SN et 14 g/kg sel comestible)</p>					



PRODUITS DE SALAIION CRUS (AVEC SALPÊTRE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme	
agent de maturation avec salpêtre Vianda colpur 53	1 KG	Sachet	2772.1	<i>Dextrose; saccharose; acidifiant: E 331; sel comestible; conservateur: E 252 (6.6 %); antioxydant: E 301; exhausteur de goût: E 621.</i>	E 252 E 301 E 331 E 621	
Description: Préparation de maturation/réticulation avec salpêtre, agent de rougissement, combinaison de sucre et stabilisation de la valeur du pH. Dosage: 3 g/kg viande 25 g/kg saumure à 10 % injection 15 g/kg saumure à 15 % injection						
agent de maturation Vianda sec		1 KG	Sachet	17067.1	<i>Dextrose; herbes; épices; antioxydant: E 301; conservateur: E 252 (4.3 %).</i>	E 252 E 301
Description: Préparation de maturation/réticulation avec salpêtre, agent de rougissement avec assaisonnement équilibré d'laurier, poivre noir et fines herbes. Dosage: 7 g/kg masse totale						



SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
salpêtre sur dextrose Mélange salaison Typ V	1 KG	Sachet	2141.1	<i>Dextrose; conservateur: E 252 (35 %).</i>	E 252
Description: Préparation de durcissement pour ajuster la quantité de substance de durcissement/salpêtre pendant les processus de maturation. Dosage: 1 g/kg masse totale					
extrait de romarin Romix	0.1 KG 1 KG	Sachet Sachet	2759.0,1 2759.1	<i>Antioxydant: E 392.</i>	E 392
Description: Extrait d'acide carnosolique du romarin pour stabiliser les aliments gras contre l'altération par oxydation (rancissement). Dosage: ~ 1 g/kg masse totale					



PROTECTION ANTILISTERIA INCLUSE

Le problème de la contamination des produits de salaison crus par la bactérie *Listeria monocytogenes* peut être contrecarré à l'aide de cultures de protection pour la viande et la charcuterie. Ces cultures protègent des *Listeria* en s'imposant face à elles à l'aide de substances protectrices (bactériocines). La fonction de protection contre la listéria est déjà efficace à basse température à partir de +2° C. Ces cultures présentant également une tolérance élevée au sel, elles se prêtent particulièrement à la fabrication de jambon cru et de lard.



CULTURES DE SALAISSON CRUES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
culture aromatiques et de salage pour saucisse crue et produits de salaison crus Ferment SK 21 Description: Culture non acidifiante à haute tolérance en sel pour la coloration et l'aromatisation des produits de salaison crus, des produits de salaison tartinables et des saucisses crues produites avec GdL. Dosage: 20 g pour 100 kg masse	1 ST	Sachet	2226	<i>Staphylococcus xylosus</i> et <i>Staphylococcus carnosus</i> .	
culture pour produits salaison crus Ferment WBX-87 Description: Culture tolérant au sel pour une fiabilité accrue de la production dans la fabrication de produits de salaison crus. Les cultures ont un effet positif sur le rougissement et la rétention de la couleur, ainsi que sur le profil aromatique des produits. La fonction de protection contre la listeria est déjà efficace à basse température à partir de +2°C. Dosage: 20g pour 100kg masse	1 PCE	Sachet	16296	<i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Carnobacterium</i> et <i>Lactobacillus sakei</i> .	

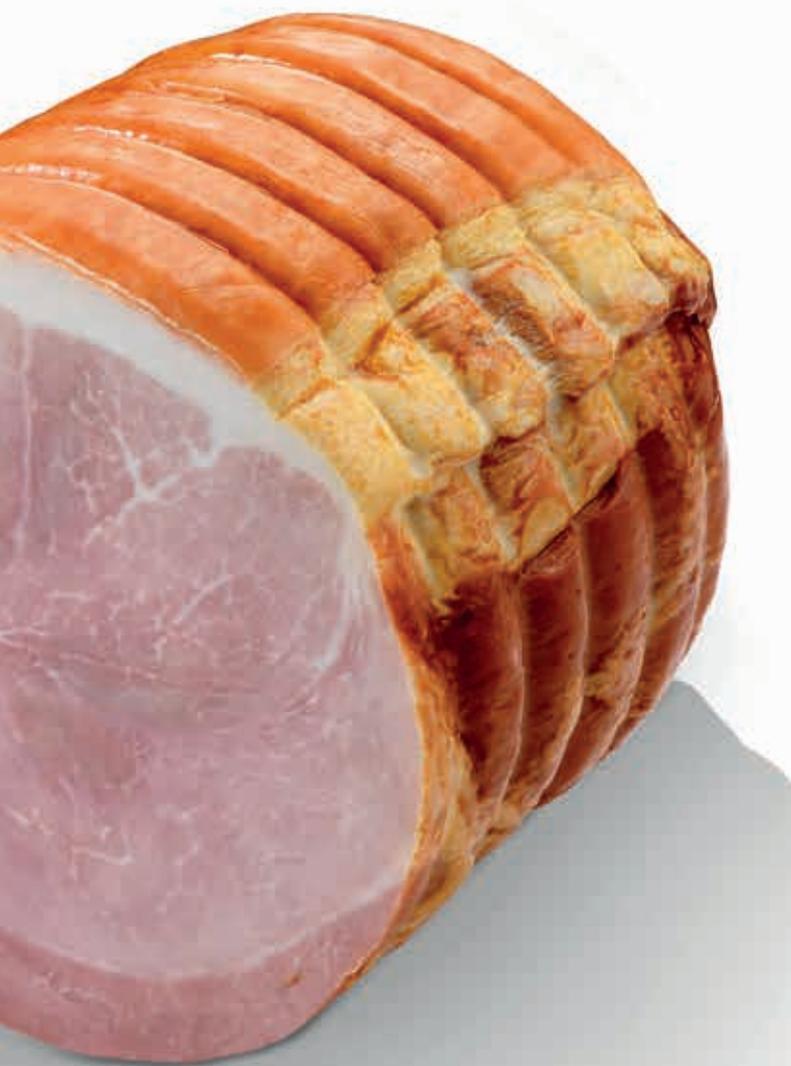


FEUILLES D'ÉPICES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
feuille d'épices 44 x 26 cm Pacofolio herbes Description: Feuille d'épices avec des herbes grossières. Les produits qui sont emballés avec le papier d'aluminium ont un goût fort d'herbes et un aspect attrayant. Verarbeitungshinweis: Ne pas baigner!	20 PCES	Sachet	R118.20	Herbes (sur film de polypropylène avec adhésif: E 466).	E 466







Produits de salaison cuits (liquide) 48

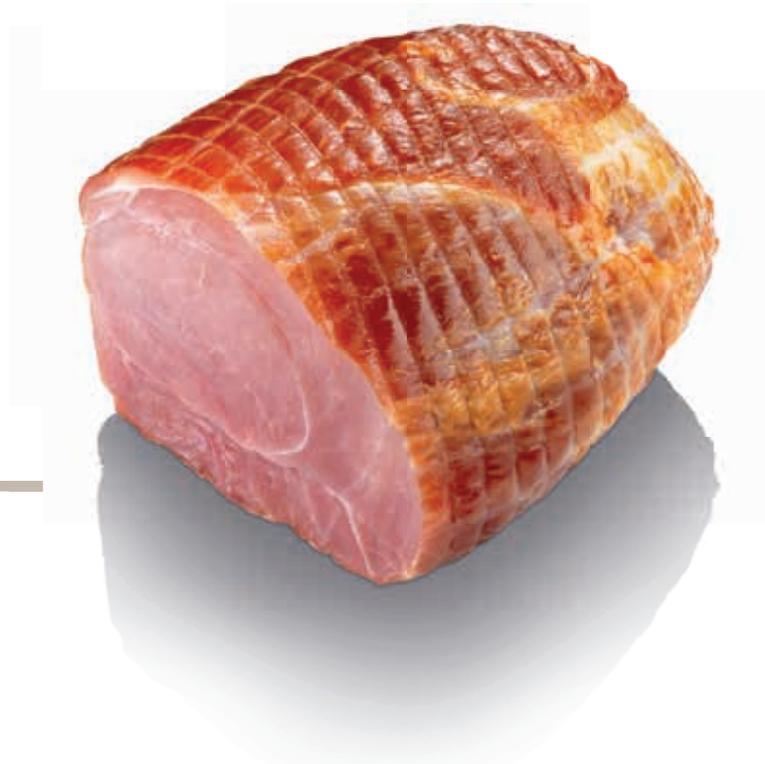
Produits de salaison cuits 49

Spécialités 51

PRODUITS DE SALAISON CUITS

AVANTAGES DES APPLICATIONS LIQUIDES

Les additifs de saumurage liquides ont pour avantage que les substances actives (en particulier les phosphates) sont déjà diluées et garantissent une sécurité élevée, notamment en cas de faibles taux d'injection. Les additifs de saumurage secs contiennent des phosphates hautement solubles qui ne peuvent être trempés que brièvement (carragénines, protéines, épaississants, etc.), faute de quoi ils gonflent et augmentent la viscosité de la saumure.



PRODUITS DE SALAISSON CUITS (LIQUIDE)

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
additif saumure avec salaison Viandasol PA 20 liquide	12 KG	Bidon	1927.12	<i>Eau; sirop de glucose; stabilisant: E 450, E 451; extraits d'épices; antioxydant: E 300.</i>	E 300 E 450 E 451
Description: Additif de saumure de phosphate avec rougissement et une infusion d'épices végétales, complétée par une légère note de fenugrec.					
Dosage: 16 g/kg masse totale 100 g/l saumure à injection 15 % 80 g/l saumure à injection 20 %					
additif saumure sans salaison Viandasol P liquide	15 KG	Bidon	1372.15	<i>Stabilisant: E 450; eau; extrait d'épices.</i>	E 450
Description: Additif de saumure avec diphosphate pour les rôtis qui ne sont pas rougis. Saveur coordonnée avec une infusion d'épices végétales et épicées avec une légère note de fenugrec. Le produit peut également être utilisé comme aide à la coupe.					
Dosage: 5 g/kg masse totale 55 g/l saumure à injection 10 % 40 g/l saumure à injection 15 %					



COHÉSION DES TRANCHES ET ACTION DU PHOSPHATE SUR LE JAMBON CUIT

Le jambon cuit est en général assemblé à partir de plusieurs morceaux de deuxième catégorie (p. ex. partie supérieure et inférieure). Un problème courant lors de la fabrication est que les morceaux de viande ne sont pas suffisamment agglomérés les uns aux autres et se détachent lors du tranchage. Une mauvaise cohésion des tranches peut être due à une mauvaise solubilité des protéines et à une valeur pH trop faible de la matière première. Les phosphates sont utilisés pour éviter ce problème. Ils devraient être facilement solubles dans les saumures utilisées afin d'avoir l'effet voulu sur les protéines de viande lors d'un passage le plus bref possible dans le tumbler. L'objectif consiste à activer une certaine quantité de protéines de viande libres à la surface sans endommager excessivement la structure du muscle. Lors du traitement thermique du jambon cuit, les protéines de viande activées se dénaturent et agglomèrent dans l'idéal les morceaux de viande utilisés au point qu'ils restent collés ensemble lors du tranchage du jambon. Une utilisation modérée de phosphates hautement fonctionnels améliore en outre la capacité de fixation de l'eau des produits de salaison cuits fabriqués et leur confère la jutosité souhaitée.



PRODUITS DE SALAISSON CUITS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
additif saumure avec phosphate et salaison Vianda jambon	1 KG	Sachet	21386.1	<i>Sirop de glucose; stabilisant: E 450; antioxydant: E 301; épices; extrait d'épices.</i>	E 301 E 450
additif saumure avec phosphate et salaison Vianda jambon moulé	1 KG 10 KG	Sachet Sac	8828.1 8828.10	<i>Sirop de glucose; stabilisant: E 450, E 451; antioxydant: E 301; dextrose; sel comestible; extraits d'épices.</i>	E 301 E 450 E 451
additif saumure avec phosphate Vianda jambon toast	10 KG	Sac	8826.10	<i>Condiment; stabilisant: E 451, E 450; maltodextrine; antioxydant: E 301.</i>	E 301 E 450 E 451
Description: Combinaison de phosphate avec condiment, di- et triphosphate et composant rougissant. La valeur optimisée du pH de ce mélange garantit la jutosité particulière du jambon en feuille. Dosage: 10 g/kg masse totale\$ 110 g/l saumure à injection 10 %\$ 75 g/l saumure à injection 15 %					



PRODUITS DE SALAISSON CUITS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
additif saumure avec phosphate Vianda complet P 29	1 KG 10 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	2732.1 2732.10 2732.25	<i>Stabilisant: E 451, E 450; sirop de glucose; dextrose; sel comestible iodé; antioxydant: E 301; condiment; extrait de levure; extraits d'épices.</i>	E 301 E 450 E 451
Description: Additif de saumure très bien soluble pour injection ou barrattage avec une combinaison de phosphate hautement fonctionnel et de rougissement. En termes de goût, le mélange contient une combinaison d'extraits d'épices qui renforce l'arôme de la cuisson épicée. Dosage: 9 g/kg masse totale 100 g/l saumure à injection 10 % 70 g/l saumure à injection 15 %					
additif saumure avec phosphate Vianda complet P rustico	10 KG	Sac	2796.10	<i>Stabilisateur: E 450, E 451; dextrose; sel comestible; sirop de glucose; antioxydant: E 301; exhausteur de goût: E 621; aôme.</i>	E 301 E 450 E 451 E 621
Description: Additif de saumure pour injection et barrattage avec un composant d'arôme rustique et méditerranéen, combinaison de phosphate hautement fonctionnel de di-/triphosphate et de rougissement. Dosage: 9 g/kg masse totale 100 g/l saumure à injection 10 % 70 g/l saumure à injection 15 %					
additif saumure avec citrate Vianda C 300 sG	1 KG	Sachet	4792.1	<i>Stabilisant: E 331; sirop de glucose; dextrose; sel comestible iodé; antioxydant: E 301; condiment.</i>	E 301 E 331
Description: Additif de saumure à base de citrate avec rougissement pour injection ou barrattage. Le goût naturel de la viande est subtilement complété par un assaisonnement. Dosage: 8 g/kg masse totale 90 g/l saumure à injection 10 % 60 g/l saumure à injection 15 %					



SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
additif saumure avec phosphate et salaison Saumure jarret	1 KG	Sachet	G114.1	<i>Sirop de glucose; stabilisant: E 450; sel comestible iodé; extrait de levure; condiment; antioxydant: E 301; arôme; extraits d'épices.</i>	E 301 E 450
Description: Additif de saumure contenant du phosphate avec un rougissement et un assaisonnement aromatique fort après le poivre, le cumin et le champignon sauvage. Dosage: 10 %: 75 g/l + 100 g sel / SN 15 %: 55 g/l + 70 g sel / SN 20 %: 40 g/l + 50 g sel / SN					
additif pour salaison cuite Paco renforceur jambon sG	1 KG	Sachet	13062.1	<i>Saccharose; sirop de glucose; sel comestible; condiment; extrait de levure; dextrose; extraits d'épices.</i>	
Description: Assaisonnement supplémentaire pour soutenir le goût de la viande. Dosage: 1 – 3 g/kg masse totale					







Produits de viande hachée	54
Kebab	57
Traitement de viande	59
Préparation d'aspic	60
Charcuterie à chair cuite	60

PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE HACHÉE: BURGERS ET PLUS

Ces dernières années, les burgers ont connu un boom sans précédent. Il existe de multiples variantes de préparations de viande à base de viande hachée. Les galettes traditionnelles sont fabriquées à partir de pure viande de bœuf, tandis que la composition gustative des spécialités régionales et les nouvelles évolutions ne connaissent aucune limite. Hamburgers, rôtis de viande hachée, fricadelles, boulettes de viande, fricadelles bavaïses ou autres, l'essentiel est toujours leur saveur, leur consistance et la fraîcheur des produits. Les produits tout prêts facilitent la fabrication et garantissent une qualité, une tenue de la couleur et une fraîcheur constantes.



PRODUITS DE VIANDE HACHÉE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec sel Hachée fix	1 KG	Sachet	1439.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ, eau, sel comestible, levure, épices); sel comestible iodé; épices (cont. MOUTARDE); exhausteur de goût: E 621; condiment.	gluten moutarde E 621
mélange complet avec sel Hachée fix sG	1 KG 20 KG	Sachet Sac	F852.1 F852.20	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épice); sel comestible iodé; épices; condiment; antioxydant: E 300; extrait de levure.	gluten E 300



PRODUITS DE VIANDE HACHÉE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec sel Hachée – fix plus rusk	1 KG	Sachet	G030.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ [enrichie avec carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine], sel comestible, poudre à lever: E 503); sel comestible iodé; épices; exhausteur de goût: E 621; condiment; antioxydant: E 300; extrait de levure.	gluten E 300 E 621 E 503
mélange complet avec sel Hachée – fix SA	1 KG	Sachet	10949.1	Cornflakes (maïs, saccharose, sel comestible); sel comestible iodé; épices; condiment; antioxydant: E 300; extrait de levure.	E 300
mélange complet sans sel Beef burger combi	1 KG	Sachet	4710.1	Épices; exhausteur de goût: E 621; sel comestible iodé; saccharose; antioxydant: E 301.	E 301 E 621
mélange complet avec sel Burger combi sG, sA	1 KG	Sachet	1735.1	Sel comestible iodé; épices; saccharose; condiment; dextrose; antioxydant: E 330, E 301; acidifiant: E 262.	E 262 E 301 E 330
mélange complet avec sel Quickburger	1 KG 5 KG	Sachet Sachet	1755.1 1755.5	Sel comestible iodé; épices (cont. CÉLERI); LACTOSE; exhausteur de goût: E 621; saccharose; acidifiant: E 575; condiment; antioxydant: E 300, E 330.	lait céleri E 300 E 330 E 575 E 621
mélange complet sans sel Hamburger combi	1 KG	Sachet	1520.1	Épices; exhausteur de goût: E 621; saccharose; antioxydant: E 330, E 300; correcteur d'acidité: E 575.	E 300 E 330 E 575 E 621



PRODUITS DE VIANDE HACHÉE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange complet avec sel Bio hamburger combi Description: Composition d'assaisonnement à base de sel et d'épices fortes, telles que le poivre, le paprika, le curry, l'oignon et l'ail, rustique complétée par de la marjolaine grossière. Dosage: 15 g/kg masse totale	1.8 KG	Sachet	6797.1,8	<i>Sel comestible [CH]; *épices (poivre [ID], paprika [ES], oignons [EG], poireau [EG], curry [Asie, Europe], ail [EG], muscade [IN], livèche [HU], marjolaine [EG]).</i> * = bourgeon Bio	
mélange assaisonné Cevapcici épice Description: Un assaisonnement copieux à base de paprika, d'oignon, de poivron, d'ail, de piment, de coriandre et de cumin, complété par un extrait de levure et un assaisonnement fin au goût de rôti. Dosage: 25 – 30 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F438.1	<i>Sel comestible iodé; épices; dextrose; condiment; extrait de levure; extrait d'épices.</i>	
mélange complet avec conservation et sel Cevapcici combi Description: Mélange mixte avec stabilisation et fraîcheur, ainsi qu'un assaisonnement copieux à base d'oignon, de poivre, d'ail, de piment, de coriandre et de cumin, renforcé par du glutamate et un mélange d'épices. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	8747.1	<i>Épices; correcteur d'acidité: E 262, E 331, E 330; exhausteur de goût: E 621; condiment; antioxydant: E 301.</i>	E 262 E 301 E 330 E 331 E 621



**STABILISATION ET ASSAIS-
SONNEMENT DES KEBABS**

Il est indispensable de procéder à une stabilisation adaptée des kebabs à base de viande hachée ou de tranches pour obtenir un produit final compact. Suivant le produit et la région, les goûts des clients sont très divers. Des systèmes liants extrêmement fonctionnels et un condiment de base permettent de réaliser des produits finis variés.



KEBAB

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
système de liaison Pacollante Description: Système de liaison hautement fonctionnel pour les besoins particuliers du kebab haché. Le mélange fort donne à la brochette rotative une certaine fermeté, de sorte qu'une bonne forme est maintenue lors de la fabrication de la brochette et de la cuisson. Ces composants empêchent également la brochette de brunir trop rapidement pendant la cuisson. Dosage: 8 g/kg masse totale	10 KG	Sac	7566.10	Épaississant: E 407, E 415; dextrose; stabilisant: E 450, E 452; sel comestible iodé; amidon de pomme de terre.	E 407 E 415 E 450 E 452
Bindesystem Pacollante Hack Spezial Beschreibung: Système de liaison hautement fonctionnel pour les besoins particuliers du kebab haché. Le mélange renforcé par des fibres donne à la brochette rotative une certaine fermeté, de sorte qu'elle conserve une bonne forme lors de fabrication et de la cuisson. Ces composants empêchent également la brochette la de brunir trop rapidement pendant la cuisson. Dosierung: 35 g/kg masse totale	10 KG	Sac	10712.10	PROTÉINE DE SOJA; FARINE DE BLÉ; stabilisant: E 450, E 451; fibre de pomme de terre; farine de gâteau aux graines de lin; épaississant: E 460, E 466, E 407; acidifiant: E 331, E 262; régulateur d'acidité: E 500; épices.	gluten soja E 262 E 331 E 407 E 450 E 451 E 460 E 466 E 500
système de liaison Pacollante tranche spécial Description: Système de liaison fonctionnel, adapté aux brochettes à disque pour assurer une liaison optimale de l'eau et une bonne propriétés de friture et une forme stable après décongélation. Dosage: 30 g/kg masse totale	10 KG	Sac	10645.10	PROTÉINE DE SOJA; stabilisant: E 450, E 451; FARINE DE BLÉ; régulateur d'acidité: E 262, E 500; épaississant: E 460; amidon de pomme de terre; fibre de pomme de terre.	gluten soja E 262 E 450 E 451 E 460 E 500



KEBAB

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
liant sans Nr. E Liant préparation de viande Description: Système de liaison à base d'amidon et de protéines de poulet destiné à être utilisé dans les préparations de viande, sans additifs. Dosage: 10 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	6701.1	Amidon de riz; amidon de pomme de terre; BLANC D'OEUF EN POUDRE 20 %; fibre citrique; dextrose; extrait d'épices.	oeuf
Prép. aux ingrédients assaisonnée Döner haché épice Description: Assaisonnement fort avec du poivre, de l'oignon, de l'ail, du paprika, du cumin et de l'origan, complété par une combinaison de glutamate, d'épices, de livèche, de céleri et d'arôme de rôti. Dosage: 20 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	11158.1	Dextrose; épices; exhausteur de goût: E 621; sel comestible iodé; saccharose; condiment; arôme; extraits d'épices (cont. CÉLERI); extrait de levure.	céleri E 621



DIFFÉRENCE LÉGALE ENTRE PRÉPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS À BASE DE VIANDE

Les produits à base de viande ne présentent plus aucune teneur en viande fraîche en raison d'un procédé de transformation au cœur du produit. Ces procédés de transformation sont notamment un traitement thermique, mais aussi une salaison achevée avec rubéfaction et une maturation ou bien le séchage et le fumage des produits. Ces procédés servent à stabiliser les produits sur le plan microbien. Voici des exemples de produits à base de viande: cervelas, saucisses de Lyon, jambon roulé cru et cuit, salami, etc.

A contrario, les préparations de viande ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées, ni saumurées. Les caractéristiques de la viande fraîche sont conservées dans une large mesure. Cela signifie que les produits sont crus à l'intérieur ou encore partiellement crus, si bien que la stabilité microbienne n'est pas encore assurée. Le fait que la viande soit encore en morceaux ou hachée fin ne joue ici aucun rôle. Voici des exemples de préparations de viande: farce crue, farce crue (également saumurée), viande marinée, cevapcici, tartare, saucisse à rôtir de porc fraîche, etc.



TRAITEMENT DE VIANDE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
attendrisseur Pacolin plus	1 KG	Sachet	F070.1	Sel comestible iodé; sirop de glucose; régulateur d'acidité: E 500, E 301; stabilisant: E 262, E 331.	E 262 E 301 E 331 E 500
Description: Préparation stabilisante à effet de rétention de fraîcheur pour injection dans les préparations de viande. La tendreté et la jutosité des préparations peuvent être améliorées par l'application. Dosage: 15 g/kg masse totale 165 g/l saumure à injection 10 % 115 g/l saumure à injection 15 %					
liant pour viande restructurée Pacotender 1	1.5 KG 15 KG	Sachet Sac	2202.1,5 2202.15	Épaississant: E 401; sirop de glucose; extrait d'épices.	E 401
Description: Composé n° 1 du système de liaison à deux composants Pacotender 1 et 2, pour la production de produits carnés façonnés à partir de morceaux de viande frais et non traités. Dosage: 15 g/kg viande fraîche					
Pacotender 2	1 KG	Sachet	20331.1	Régulateur d'acidité: E 327; huile de tournesol hydrogénée.	E 327
Description: Composé n° 2 avec du lactate de calcium pour la formation de gel du composé n° 1 Dosage: 10 g/kg masse totale					
agent anti-rassissant Saucisses blanches fraîches	1 KG	Sachet	10661.1	Stabilisant: E 262, E 331; sel comestible.	E 262 E 331
Description: Préparation stabilisante à base d'acétate et de citrate destinée à être utilisée comme rafraîchissant pour les produits blancs et les préparations de viande. Dosage: 3 – 5 g/kg masse totale					
agent anti-rassissant Paco frisch clean	1 KG	Sachet	18548.1	Sirop de glucose; extrait de thé vert; extrait d'épices.	E 262 E 331
Description: Mélange sans numéro E à base de thé vert. Les ingrédients antioxydants du thé vert ont un effet positif sur la fraîcheur du thé. Dosage: 5 g/kg masse totale					
agent anti-rassissant Paco hémostabil C	0.15 KG	Sachet	18347.0,15	Acidifiant: E 331; sel comestible.	E 331
Description: Préparation stabilisante pour la prévention de la coagulation du sang lors de la collecte de sang. Dosage: 15 g/l l'abattage du sang					



PRÉPARATION D'ASPIC

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
Préparation d'aspic Gelée assaisonnée claire	1 KG 4 KG 25 KG	Sachet Seau Sac	2300.1 2300.4 2300.25	<i>Gélatine; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621, E 635; extrait de levure; condiment; dextrose; sucre caramel; acidifiant: E 330; extrait d'épices.</i>	E 330 E 621 E 635
Description: Au goût renforcé, mélange d'aspics légers affiné avec des épices fines et de l'amarante. Dosage: 70 g/l d'eau					
Préparation d'aspic Gelée assaisonnée nero	1 KG 5 KG	Sachet Seau	2308.1 2308.5	<i>Gélatine alimentaire (porc); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621, E 635; sucre de caramel; extrait de levure; condiment; dextrose; correcteur d'acidité: E 330; extrait d'épice.</i>	E 330 E 621 E 635
Description: Un mélange d'aspics sombres avec une note d'umami grillée et bouillie, raffinée avec des épices et de l'amarante. Dosage: 120 – 130 g/l d'eau					
Préparation d'aspic Gelée assaisonnée foncée	1 KG 4 KG	Sachet Seau	2310.1 2310.4	<i>Gélatine alimentaire (porc); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621, E 635; extrait de levure; condiment; sucre caramel; régulateur d'acidité: E 330; dextrose; extrait d'épices.</i>	E 330 E 621 E 635
Description: Un mélange d'aspics sombres avec une note d'umami grillée et bouillie, raffinée avec des épices et de l'amarante. Dosage: 70 g/l d'eau					
Préparation d'aspic Gelée assaisonnée sG	1 KG	Sachet	G043.1	<i>Gélatine alimentaire (porc); sel comestible iodé; condiment; dextrose; sucre caramel; extrait de levure; acidifiant: E 330.</i>	E 330
Description: Au goût renforcé, mélange d'aspics légers affiné par une fine épice. Dosage: 70 – 120 g/l d'eau					



CHARCUTERIE À CHAIR CUITE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
mélange d'épices Boudin noir épice	1 KG	Sachet	1404.1	<i>Épices (cont. MOUTARDE).</i>	moutarde
Description: Assaisonnement équilibré avec de la moutarde, du gingembre, de la noix de muscade, de la marjolaine, du laurier et du poivre, complété par du clou de girofle, de la cannelle et de la sauge. Dosage: 4 g/kg masse totale					
mélange d'épices Saucisse foie épice fine	1 KG	Sachet	1419.1	<i>Épices (cont. MOUTARDE); herbes.</i>	moutarde
Description: Assaisonnement fort avec du poivre, de la moutarde, du gingembre, de la marjolaine, du thym, de la noix de muscade et du laurier, raffiné avec du romarin, du basilic et du piment de la Jamaïque. Dosage: 5 g/kg masse totale					



CHARCUTERIE À CHAIR CUITE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes Numéro E Huile de palme
préparation d'épices Saucisse foie épice fine Description: Assaisonnement fin avec du poivre, de la cardamome, du gingembre, de la moutarde, ainsi qu'une fine note de vanilline. Dosage: 6 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	7500.1	Épices (cont. MOUTARDE); exhausteur de goût: E 621; sucre vanillé (saccharose, arôme).	moutarde E 621
mélange complet Saucisse foie épice de veau fine Description: Assaisonnement fin et délicat avec de fortes notes d'oignons frits, de poivre, de cardamome, de gingembre, de muscade et de clou de girofle, complété par du macis, du panais et de la vanilline. Le mélange contient une combinaison qui permet d'obtenir un rougissement et une rétention de couleur sans danger. Dosage: 7 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F093.1	Dextrose; épices; condiment; extrait de levure; antioxydant: E 300, E 301; extraits d'épices; arôme de vanille.	E 300 E 301







INFORMATIONS TECHNIQUES

GLOSSAIRE NUMÉRO E

ADDITIFS: LES PETITS AUXILIAIRES EN POINT DE MIRE!

Les consommateurs considèrent souvent les additifs de manière critique. La plupart de ces substances contribuent néanmoins à rendre plus sûrs les produits alimentaires fabriqués avec leur aide. La définition des additifs est que ceux-ci ont un rôle technologique et fonctionnel dans les aliments. Cela signifie que leur utilisation confère souvent aux aliments la texture à laquelle nous sommes habitués.

La plupart de ces substances sont présentes dans la nature ou proviennent de sources naturelles, comme l'acide ascorbique, également connu sous le nom de vitamine C dans les agrumes. Les additifs protègent par exemple de l'oxydation, améliorant le plaisir gustatif en conservant la saveur et la coloration. Ils protègent, en outre, nos aliments des processus de pourrissement et également de germes pathogènes dangereux.

Certains additifs peuvent avoir plusieurs fonctions, tandis que d'autres ont une action très ciblée. Les additifs sont donc souvent associés pour obtenir un résultat optimal. Ils sont utilisés de manière très ciblée dans les mélanges Pacovis et uniquement en cas de nécessité.

Nos clients peuvent choisir entre nos trois labels «Tradition, Balance et Clean» et influencer directement l'utilisation d'additifs dans leurs produits.

Nous vous avons concocté un résumé des différents additifs et de leurs rôles respectifs:

TYPE

Colorants	Sont utilisés pour assurer une coloration spécifique et durable.
Conservateurs	Freinent le métabolisme et la croissance des bactéries et des champignons.
Acidifiants	Confèrent une saveur acidulée et empêchent la prolifération des microbes.
Régulateurs d'acidité	Assurent une valeur pH spécifique.
Antioxydants	Préviennent les réactions dues à l'oxygène et entraînant une dégradation.
Émulsifiants	Stabilisent les systèmes eau / huile.
Stabilisants	Contribuent au maintien de la couleur et de la structure. Augmentent la capacité de rétention d'eau.
Agents complexants	Capturent les ions de métaux lourds et agissent notamment comme antioxydants.
Épaississants	Assurent une texture, une consistance et une viscosité spécifiques.
Exhausteurs de goût	Garantissent l'intensification de la saveur de base.
Supports	Facilitent l'assimilation des arômes.



INFORMATIONS POUR LES ALLERGIQUES

En Suisse, plus d'un million de personnes souffrent d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, la plus fréquente étant l'intolérance au lactose. Les allergies alimentaires sont dues à une réaction de défense de l'organisme à des protéines végétales ou animales. L'art. 11 et l'annexe VI de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) définit les ingrédients alimentaires susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Quatorze ingrédients sont listés au total. L'objectif premier de la désignation des allergènes consiste à proposer aux personnes allergiques des informations exhaustives concernant la composition des denrées alimentaires.

Les allergènes suivants sont transformés chez Pacovis:



ALLERGÈNE	DESCRIPTION	NOTAMMENT PRÉSENT DANS
Moutarde	La moutarde est l'une des épices les plus allergènes de toutes. D'infimes quantités peuvent provoquer une grave réaction. La moutarde est surtout utilisée comme ingrédient dans la moutarde de table, les mélanges d'épices et les sauces en poudre.	Marinades, mélanges d'épices
Céréales contenant du gluten	L'intolérance au gluten touche environ 1% de la population. Outre le blé, la colle végétale est également présente dans le seigle, l'orge, l'avoine et l'épeautre.	Farine à panade
Œufs	Les œufs contiennent diverses substances susceptibles de provoquer des allergies. À côté des produits de boulangerie et produits à base d'œufs, les œufs peuvent aussi se cacher dans les pâtes et les émulsifiants. Avec l'allergie au lait de vache, l'allergie aux œufs de poule compte parmi les allergies les plus fréquentes chez les nourrissons.	Panades
Arachides	L'arachide est un allergène très puissant, qui entraîne des symptômes aigus immédiatement après la consommation. Les arachides peuvent notamment être présentes dans les produits de boulangerie ou sous forme de traces dans les produits aux fruits à coque dure.	Marinades
Soja	Le soja est de plus en plus utilisé dans les denrées alimentaires. Les produits exempts de viande, dont le tofu ou le tempeh, se composent de soja. Certains condiments et émulsifiants peuvent également être à base de fèves de soja.	Liants
Lait / lactose	Compte parmi les principaux agents allergènes d'origine animale. Déclenche principalement des troubles chez les nourrissons et les enfants en bas âge. Les protéines de lait sont présentes dans tous les produits laitiers tels que le fromage ou le yoghourt, mais sont aussi un ingrédient des saucisses à bouillir. L'intolérance au lactose est l'intolérance alimentaire la plus fréquente parmi la population. Le lait pur contient env. 5% de lactose.	Saucisses à bouillir
Fruits à coque dure	Les noisettes et les noix, mais aussi les pistaches et d'autres fruits à coque peuvent déclencher de graves réactions anaphylactiques.	Chapelures décors
Céleri	Le céleri est l'un des allergènes alimentaires les plus répandus. Les personnes concernées peuvent être sujettes à des réactions aiguës dès la consommation de quantités infimes. Le céleri est souvent utilisé comme épice dans les bouillons de légumes.	Mélanges d'épices, condiments
Graines de sésame	Les graines de sésame sont souvent utilisées dans les plats orientaux, les sucreries ou les produits de boulangerie.	Marinades
Anhydrides sulfureux (et sulfites)	Les additifs tels que les sulfites de sodium ou les anhydrides sulfureux contenus dans le vin peuvent provoquer des réactions chez certaines personnes. Le sulfite n'est pas un allergène mais un déclencheur d'intolérance.	Fruits secs

INFORMATIONS TRANSPARENTES

Nous souhaitons vous permettre de vous informer rapidement et simplement sur les additifs et les allergènes contenus dans nos produits. Les références aux produits bio ou SUISSE GARANTIE doivent elles aussi être visibles d'emblée. Voilà pourquoi toutes les propriétés pertinentes sont déclarées de manière transparente dans nos catalogues.



QUALITÉ DU CONTENANT

Que vous produisiez à l'échelle individuelle ou industrielle, nous souhaitons vous proposer nos produits dans des emballages adaptés à la taille de votre entreprise. Nos produits food solutions sont conditionnés dans dix types et tailles d'emballages standard. Nous estimons en effet que la qualité se traduit tant par le contenu que par le contenant. Nos dix types et tailles d'emballages standard:



Stick



Gobelet portion



Sachet



Sachet



Sac



Blister



Bouteille



Seau



Seau



Bidon

NOTRE RESPONSABILITÉ – VOTRE SÉCURITÉ

Chez Pacovis, nous avons conscience de notre responsabilité à l'égard des hommes, de l'environnement et de vous-même. Cela se reflète nettement dans les efforts que nous entreprenons pour créer des conditions de travail équitables, dans le respect minutieux de l'environnement et dans notre important engagement en faveur de la sécurité alimentaire.

Un approvisionnement social, éthique et écologique selon les conventions de l'OIT est garanti par tous nos fournisseurs. Les fournisseurs certifiés selon une norme sociale à l'image de Sedex, SA 8000 ou BSCI sont toujours privilégiés. Nous respectons systématiquement l'ensemble des lois, directives, règles de comportement et standards industriels – le droit du travail, le droit fiscal, les droits européens et internationaux ainsi que les conventions de base de l'ONU.

Nous protégeons avec le plus grand soin la qualité des aliments et les propriétés liées à la **sécurité alimentaire**. Nous respectons et dépassons même les exigences dans les domaines de l'homologation alimentaire, de la législation alimentaire et des emballages alimentaires et som-

mes certifiés selon les standards industriels reconnus. Nous satisfaisons aux consignes de sécurité et d'hygiène selon les normes GFSI HACCP, IFS, BRC et FSSC 22000 et vous proposons des labels tels que Sedex, FSC, ISO14001, VLOG, l'Ordonnance bio et bien plus encore.

Notre engagement social et écologique se reflète tout particulièrement dans les produits de la marque naturese. Les directives en matière d'éthique sociale et d'approvisionnement écologique y occupent une place prépondérante. Outre le respect de toutes les consignes et des certifications évoquées, tout l'assortiment naturese est certifié selon EN 13432, garantie d'une compostabilité intégrale.



CERTIFICATIONS



Bio (culture biologique contrôlée)

Référence aux produits cultivés et transformés selon les règlements CH et UE en matière d'agriculture biologique.



Bourgeon Bio

Référence aux produits cultivés et transformés selon les directives Bourgeon.

Référence «pour l'utilisation dans des articles Bourgeon»: produits ne remplissant pas les directives Bourgeon relatives aux condiments, mais autorisés toutefois pour l'utilisation dans des produits carnés Bourgeon.



SUISSE GARANTIE

Référence aux produits certifiés selon SUISSE GARANTIE. Tous les produits SUISSE GARANTIE sont entièrement fabriqués et transformés en Suisse à partir de matières premières issues de l'agriculture suisse. Les produits non composés, comme la viande, sont à 100% suisses. Dans le cas des produits composés, au moins 90% des ingrédients d'origine agricole doivent remplir les critères imposés.



IP-SUISSE

Référence aux produits cultivés en fonction des directives IP-SUISSE. Tous les produits IP-SUISSE sont entièrement fabriqués et transformés en Suisse à partir de matières premières issues de l'agriculture suisse.

UNE PROMESSE SYNONYME DE BONHEUR.

La devise «Happy to serve» est au cœur de toutes nos activités et symbolise l'esprit que nous avons toujours vécu depuis notre fondation en 1935 et que nous traduisons désormais textuellement et visuellement dans notre identité globale: nous recherchons pour vous les meilleures solutions, anticipons les tendances de façon responsable et nous engageons pour susciter votre enthousiasme le plus complet. **C'est promis.**

Servir fait partie de votre métier. Il en va de même pour nous. Nous mettons un point d'honneur à satisfaire les hôtes. C'est précisément ce principe qui est la source de notre créativité depuis bientôt 90 ans. Nous sommes une entreprise suisse de tradition employant quelque 500 collaborateurs et dont la passion consiste à toujours vous servir des produits d'exception.

Depuis sa création, notre groupe a connu une expansion notoire – avec des succursales en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en Russie, en Roumanie et en Turquie ainsi que des partenaires de distribution présents dans tout l'espace européen. Aujourd'hui, nous reposons sur trois piliers solides: Dans le secteur food, nous mettons l'accent sur l'assaisonnement et l'affinage, que nous développons pour vous, en faisant preuve d'un flair incontestable. Le domaine non food, quant à lui, se concentre sur l'emballage fonctionnel que nous vous proposons dans un florilège de variations. Et grâce à notre approche safety, vous avez la certitude que la sécurité de vos aliments est toujours entre de bonnes mains.

Notre succès de longue date se fonde sur une recette limpide: toujours garder l'esprit en éveil. Car c'est uniquement en prêtant une oreille attentive que l'on peut présenter les solutions appropriées sur un plateau d'argent. Ainsi, la proximité exceptionnelle avec la clientèle constitue la clé de toute idée parfaite. La ténacité et la rigueur sont également de mise. Car la meilleure réponse à vos besoins doit se fonder sur une recherche et un développement irréprochables. Pour qu'elle prenne forme à l'entière satisfaction de tous, nous y ajoutons un engagement de tout instant. Votre satisfaction. Au même titre que la nôtre.

Happy to Serve.





Vous trouverez
notre boutique
à l'Avenue de la gare.
Ou à Majorque.

Accès 24h / 24 à Pacovis.

portal.pacovis.ch

- Accès 24h/24 à Pacovis
- Plus de 6 000 articles
- Disponibles en stock
- Livraison dans les délais

Vous n'avez pas encore de login?
Demandez-le sans attendre en nous contactant
par e-mail à l'adresse portal@pacovis.ch.
Ou appelez-nous au +41 56 485 93 93.
Nous vous transmettrons ensuite vos données
d'accès par e-mail.

**Nous nous réjouissons d'ores et
déjà de votre visite –
également en ligne.**

Il est temps de se parler.

N'hésitez pas à nous
appeler ou à nous écrire.
Tous les articles sont
disponibles en stock.
Nous pouvons vous livrer
dès demain.

Pacovis SA
Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93 | F +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch | portal.pacovis.ch | www.pacovis.ch

N° E	NOM	CATÉGORIE	DESCRIPTION
E 120	Cochénille	Colorant	Colorant d'origine animale.
E 150c	Caramel ammoniacal	Colorant	Colorant à base de sucre.
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	Colorant	Colorant à base de sucre.
E 202	Sorbate de potassium	Conservateur	Agent bactériostatique. Inhibe la croissance des champignons et des moisissures.
E 220	Anhydride sulfureux	Conservateur	Empêche les colorations brunâtres indésirables, notamment des fruits secs.
E 250	Nitrite de sodium	Conservateur	Composant du sel de saumure.
E 252	Nitrate de potassium		
E 260	Acide acétique	Conservateur / acidifiant	Acide d'origine naturelle utilisé à des fins de conservation.
E 262	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité	Sel de l'acide acétique. Sert à maintenir le bon degré d'acidité.
E 270	Acide lactique	Acidifiant	Acide d'origine naturelle utilisé à des fins de conservation et d'acidification.
E 300	Acide ascorbique	Antioxydant	Vitamine C. Retarde les effets dégradateurs de l'oxygène. Soutient la rubéfaction de la viande.
E 301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	Sel de l'acide ascorbique. Effets moins soutenus.
E 322	Lécithine	Émulsifiant	Émulsifiant naturel.
E 325	Lactate de sodium	Régulateur d'acidité	Sel de l'acide lactique. Régule le degré d'acidité des aliments.
E 327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité	Sel de l'acide lactique. Régule le degré d'acidité des aliments.
E 330	Acide citrique	Acidifiant / antioxydant	Acidifiant d'origine naturelle. Agent complexant à l'effet antioxydant avec les métaux lourds.
E 331	Citrate de sodium	Régulateur d'acidité / agent complexant	Sel de l'acide citrique. Régule le degré d'acidité et soutient la stabilisation des produits. Autorisé pour les produits bio (adjuvant pour le cutter).
E 332	Citrate de potassium	Agent complexant / régulateur d'acidité	Sel de l'acide citrique.
E 334	Acide tartrique	Acidifiant	Acidifiant d'origine naturelle. Présente un effet hydrophobe.
E 392	Extrait de romarin	Antioxydant	Antioxydant naturel à base de romarin.
E 401	Alginate de sodium	Épaississant	Épaississant naturel à base d'algues brunes.
E 407a	Algues Eucheuma traitées	Géifiant	Géifiant naturel à chaud.
E 410	Farine de graines de caroube	Épaississant / liant	Épaississant naturel gonflant à chaud.
E 412	Farine de graines de guar	Épaississant	Épaississant naturel gonflant à froid.
E 415	Gomme xanthane	Épaississant / géifiant	Soutient le pouvoir géifiant en combinaison avec d'autres épaississants.
E 420	Sorbitol	Support	Agent sucrant d'origine naturelle.
E 433	Polysorbate 80	Émulsifiant	Émulsifiant liquide performant.
E 450	Diphosphate	Stabilisant	Adjuvant pour le cutter. Augmente la capacité de rétention d'eau.
E 451	Triphosphate	Stabilisant	Adjuvant hautement soluble pour le cutter.
E 452	Polyphosphate	Stabilisant / agent complexant	Adjuvant pour le cutter avec effet antioxydant et calcium.
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	Émulsifiant	Émulsifiant classique.
E 472c	Ester citrique de mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	Émulsifiant / agent complexant	Émulsifiant à effet antioxydant.
E 500	Carbonate de sodium	Poudre à lever / régulateur d'acidité	Poudre à lever classique.
E 508	Chlorure de potassium	Stabilisant	Favorise la gélification des carraghéanes.
E 535	Ferrocyanure de nitrite	Anti-agglomérant	Favorise la fluidité du sel.
E 536	Ferrocyanure de potassium		
E 551	Dioxyde de silicium	Agent de séparation	Empêche l'agglutination.
E 575	Glucono-delta-lactone	Acidifiant	Acidifiant avec diminution retardée du pH.
E 621	Glutamate monosodique	Exhausteur de goût	Garantit la saveur umami typique.
E 627	Guanylate disodique	Exhausteur de goût	Forme plus intense du glutamate.
E 635	5'-ribonucléotide disodique	Exhausteur de goût	Forme plus intense du glutamate.
E 951	Aspartame	Édulcorant	Destiné à l'utilisation dans les produits allégés en sucre.
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	Épaississant	Amidon modifié présentant une stabilité optimisée à la congélation et à la décongélation.
E 1520	Propylène glycol	Support	Support d'arômes.

Conditions de vente et de livraison, Pacovis AG, Stetten

Les bons accords font les bonnes collaborations... c'est pourquoi nous vous remercions de bien vouloir consacrer quelques minutes de votre temps à la lecture des conditions générales de vente et de livraison ci-après, afin d'en savoir plus sur les modalités de nos prestations.

1. Validité

Toutes nos prestations et nos livraisons sont fournies exclusivement sur la base des présentes conditions. Toute exception à ces conditions, en particulier dans les conditions d'achat de l'acheteur, requiert notre autorisation expresse préalable, remise par écrit.

2. Offre

Notre offre, sans engagement, peut être consultée sur notre site Web www.pacovis.com, nos portails, nos e-shops, d'autres canaux basés sur le Web ainsi que dans nos catalogues et autres imprimés. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux prix et à l'assortiment ainsi que des modifications techniques. Toutes les offres sont susceptibles d'être modifiées et ne doivent pas être entendues comme une offre à caractère obligatoire. Toutes les informations qui y sont indiquées, telles que descriptions des produits, illustrations, films, dimensions, poids, spécifications techniques, relations entre les accessoires et autres indications, doivent uniquement être comprises comme des valeurs approximatives et, en particulier, ne constituent pas une promesse de caractéristiques.

L'ensemble des descriptions de produits, images, photos, textes et données médias proviennent de nos fabricants, de fournisseurs ou de nous-mêmes et sont soumises à notre seul droit d'utilisation. Nous rejetons toute responsabilité quant aux contenus des sites Web externes. Notre offre s'adresse aux acheteurs du secteur commercial. Par conséquent, nous nous réservons donc le droit de ne pas accepter les commandes d'un client ou de les restreindre à notre propre discrétion.

3. Conclusion du contrat

Les offres proposées sur notre site Web www.pacovis.com, nos portails, nos e-shops, d'autres canaux basés sur le Web ainsi que dans nos catalogues et autres imprimés constituent, à l'égard du client, une invitation sans engagement à commander des marchandises chez nous. En transmettant sa commande (par écrit, par téléphone, par Internet), le client soumet une offre juridiquement contraignante en vue de la conclusion d'un contrat, avec laquelle il accepte simultanément les présentes CGV. Tout accusé de réception éventuellement envoyé documente que la commande du client nous est parvenue, mais ne constitue pas pour autant une acceptation de l'offre. Un contrat n'est conclu qu'avec notre déclaration d'acceptation expresse, transmise au client par e-mail (acceptation de la commande), voire au plus tard par l'envoi de la marchandise commandée. S'il s'avère, après la conclusion du contrat, que la marchandise commandée ne peut être livrée ni en partie ni en totalité pour des raisons qui ne nous sont pas imputables, nous sommes en droit de résilier le contrat dans son intégralité ou en partie, sans encourir de frais.

4. Prix

Sans offre spécifique de notre part, les prix de la liste de prix en cours sont applicables. Les prix indiqués sont des prix nets (hors TVA, frais de transport et autres redevances, p. ex. droits de douane). Nous nous réservons la possibilité de modifier les prix si les facteurs de coût utilisés pour le calcul des prix sont amenés à changer de manière fondamentale.

5. Emballage

Nous emballons la marchandise de façon qu'elle soit protégée de tout endommagement dans le cadre de conditions de transport normales. Le vendeur et l'acheteur sont libres de convenir d'une livraison utilisant des emballages spécifiques. Les emballages ne sont pas repris.

6. Quantités livrées

Pour des raisons liées à la production, la quantité effectivement livrée peut différer de la quantité commandée dans une marge comprise entre 15 et 20%, la commande étant valable sans autre pour une quantité adaptée en conséquence. Est facturée la quantité réellement livrée.

7. Livraison

Toutes les commandes sont facturées sans délai. Nous ne livrons pas en consignation. Sauf mention contraire, le port et les frais d'envoi sont facturés en sus.

8. Conditions de paiement

30 jours net à partir de la date de facturation, sans déduction. Les déductions non autorisées feront l'objet d'un débit complémentaire. La marchandise reste notre propriété jusqu'au paiement intégral de la facture.

Nous sommes déchargés de toute obligation de livraison, sans que cela puisse donner lieu à rappel ou à fixation d'un délai, si les conditions de paiement n'ont pas été respectées pour des livraisons antérieures ou si nous recevons (également a posteriori) des renseignements défavorables concernant la solvabilité. Notre responsabilité ne peut être engagée pour les dommages résultant d'absences ou de retards de livraisons.

Nous nous réservons le droit de ne livrer que contre paiement anticipé, sans indication de motif.

9. Réclamations

Dès réception, le client examine la marchandise pour en contrôler la quantité, le contenu et d'éventuels dégâts de transport. Les vices constatés doivent faire l'objet d'une réclamation écrite adressée dans les trois jours ouvrables qui suivent l'arrivée de la marchandise au lieu de destination. Les défauts qui ne sont pas reconnaissables immédiatement doivent être contestés dans le même délai après que le défaut en question soit devenu reconnaissable. Les réclamations ne dégagent pas l'acheteur de l'obligation d'effectuer intégralement les paiements convenus contractuellement.

Toute réclamation doit mentionner le numéro d'article, le code de production, la désignation et la quantité de la marchandise incriminée. Les échantillons de marchandises doivent être conservés ou envoyés. En cas de vice substantiel, nous pouvons, à notre convenance, fournir une livraison de remplacement ou créditer le montant d'achat correspondant à la partie de la livraison entachée d'un vice.

S'il s'avère que la transformation par le client de la marchandise viciée entraîne l'obligation pour ce dernier de détruire l'intégralité ou une partie de sa production, nous remplaçons au maximum le prix d'achat des matières premières utilisées, dans la mesure où le client n'a pas reconnu et ne pouvait pas reconnaître le vice lors de la transformation. Notre responsabilité ne peut être en aucun cas engagée en cas d'interruptions de service, de manque à gagner ou de pertes indirectes imputables à une livraison défectueuse ou retardée.

10. Retours

Les retours ne sont admis qu'après autorisation de notre part. Nous ne sommes pas tenus de reprendre des marchandises commandées par erreur ou en trop. Tout retour, une fois convenu, est soumis aux règles suivantes:

- De manière générale, les coûts de reprise sont à la charge du client et peuvent être déduits du montant de la note de crédit.
- Pour des raisons d'hygiène, les emballages ouverts, entamés ou salis ne peuvent être repris ou crédités.
- Les denrées alimentaires ne peuvent être reprises qu'à titre exceptionnel et après concertation avec notre laboratoire AQ.
- Pour les retours dont le montant de commande net est inférieur à CHF 200.-, aucune prétention de crédit n'est admise.

11. Contenants et emballages

Nous ne reprenons les contenants et emballages de transport (europalettes, etc.) que s'ils sont en bon état. Nous facturons les emballages non échangés au prix de revient.

12. Force majeure

Les pannes de production, grèves, lock-out, rationnements, restrictions de livraison, perturbations de l'expédition, encombrements du trafic, mesures administratives, conflits armés et autres cas de force majeure affectant notre exploitation ou l'exploitation de l'un de nos sous-traitants nous exonèrent, pour leur durée et à la mesure de leur impact, de l'obligation de livraison ou nous donnent droit, à notre convenance, à la dénonciation totale ou partielle du contrat sans obligation de dédommagement.

13. Protection des données

Nous attirons l'attention du client sur le fait que les données enregistrées dans le cadre de la conclusion du contrat peuvent être recensées, traitées et utilisées dans le but de remplir les obligations découlant du contrat d'achat, de même qu'à des fins de marketing. Les données nécessaires à l'exécution de la prestation peuvent également être transmises à des partenaires de service mandatés (partenaires logistiques) ou à d'autres tiers en Suisse et à l'étranger (le cas échéant, également dans des pays qui ne relèvent pas du champ d'application du règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'UE). Le traitement des données s'effectue conformément aux dispositions de la législation suisse et européenne sur la protection des données (à savoir LPD et RGPD).

14. Lieu d'exécution

Dans tous les cas, le lieu d'exécution exclusif pour la livraison et pour le paiement est à Stetten (AG/Suisse) pour les deux parties.

15. Droit applicable et for

Les présentes conditions d'achat et de livraison, de même que les contrats conclus en référence auxdites conditions, relèvent du droit suisse, à l'exclusion des normes des conflits de loi et de la Convention des Nations unies sur les contrats de vente (CVIM). Le for exclusif est Baden (AG/Suisse).

Stetten (AG/Suisse), janvier 2021

Les compositions indiquées sur les articles correspondent à l'état au moment de l'impression. Les spécifications actuelles sont disponibles à tout moment au numéro de téléphone +41 56 485 93 93 ou à l'adresse Email verkauf@pacovis.ch. Vous pouvez également télécharger sur notre portail client: portal.pacovis.ch.

Pacovis SA

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/stetten



Climatiquement neutre
Imprimé
ClimatePartner.com/11166-2105-1001