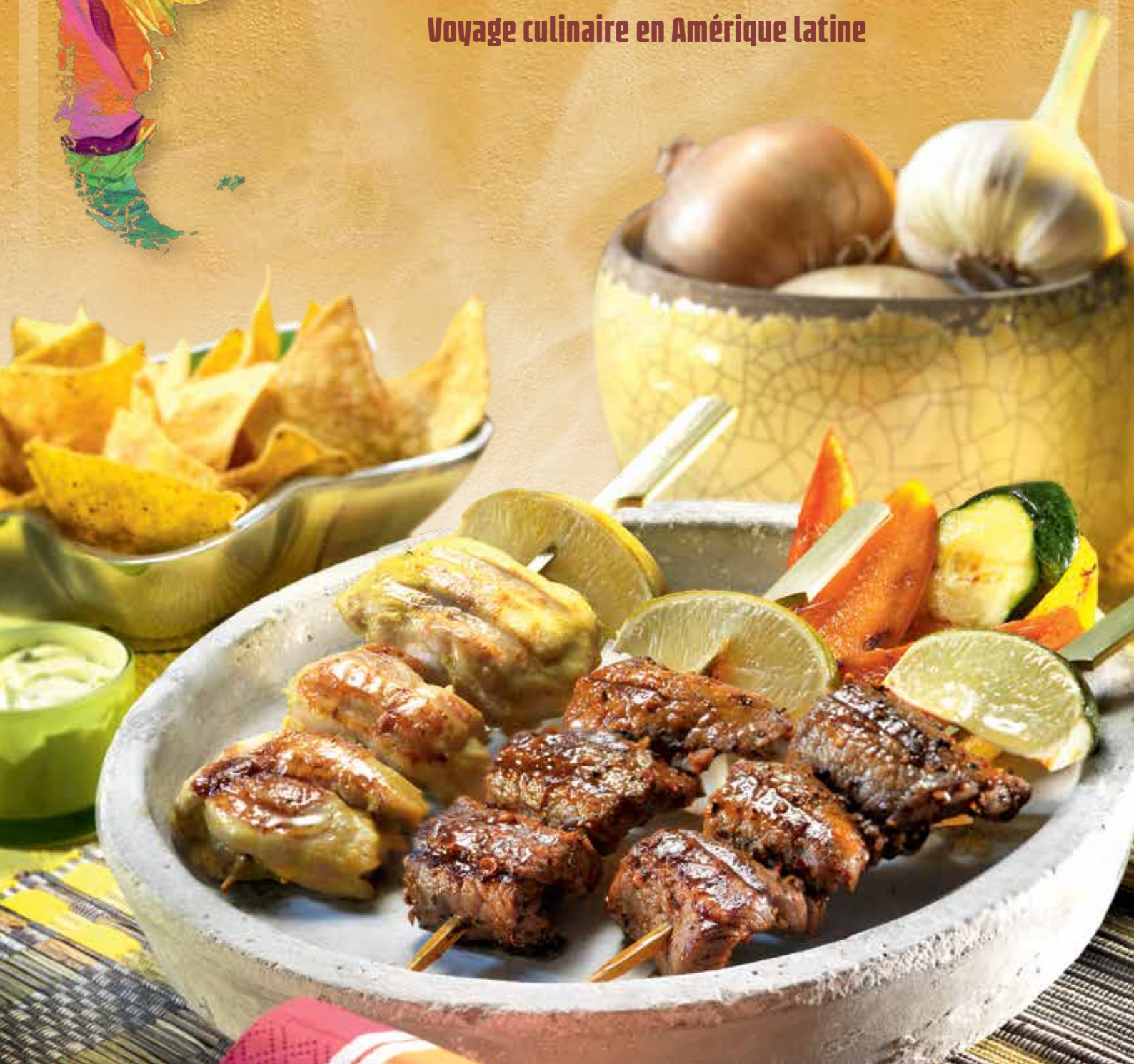


pacovis

AMÉRICA LATINA

Voyage culinaire en Amérique latine



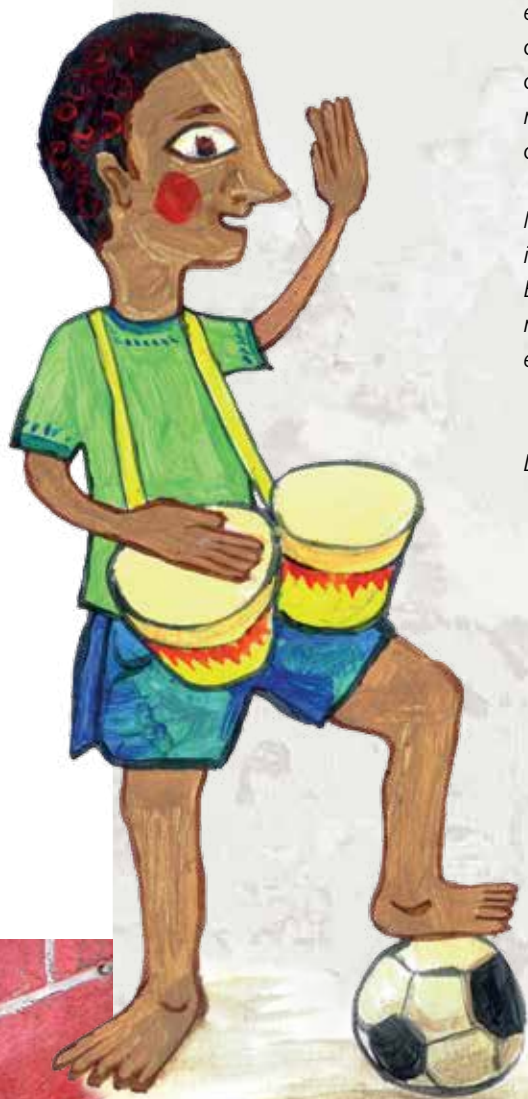
Chère cliente, cher client

El Mundial de Brasil 2014. Rares seront ceux à pouvoir se soustraire à la magie de cet événement de grande envergure. Lorsque le coup d'envoi sera donné le 12 juin 2014, tous les regards se tourneront vers le quatrième continent. Des millions de fans supporteront leurs idoles dans le monde entier et en Suisse.

Nous savons tous que suivre ces matches avec passion ouvre l'appétit et qu'il n'y a pas de bonne soirée de football sans un barbecue où cuisent de juteuses et croustillantes grillades. Les diverses cultures colorées du continent latino-américain nous fascinent. Mais celui-ci nous réserve également quelques bonnes surprises en matière de cuisine.

Nos spécialistes ont déniché de bonnes idées et préparé à votre intention douze délicieuses recettes prêtes pour la production. El Mundial peut commencer, nous sommes prêts, les délicieuses recettes latino-américaines transformeront les soirées barbecue en soirées samba.

L'équipe Pacovis



Sommaire

Ingrédients	04
Cuba Griller	06
Samba Griller	08
Copacabana Griller	10
Brochette Cuzco	12
Brochette Colombie	14
Brochette Patagonie	16
Brochette Capoeira	18
Burger des Andes	20
Steak d'agneau Equateur	22
Steak Gaucho	24
Asado Argentina	26
Plateau de viande Magellan	28
Accompagnements	30
Party Service feuille de palmier	32
Party Service canne à sucre	33
Assiettes & plateaux Piedra	34
Brochettes Gril et Party	35



Pacovis – les ingrédients du succès

Vous allez découvrir un assortiment unique d'ingrédients pour réaliser vos recettes, sachant que nous avons mis l'accent sur la qualité du contenu plutôt que sur la quantité. Nos mélanges d'épices par exemple sont uniques pour leur arôme et la profondeur de goût, nos marinades sont élaborées avec un sens poussé du détail et une grande expérience en la matière.





Grillmix OG, OA
ANR G094



Décor Mexican Mix
ANR 3623



Saucisse de veau Rodizio
ANR 11006



Mexican Griller Delice
ANR F990



Mélange d'épices pimenté
ANR 1852



Epice pour saucisse de porc
ANR F134



Epice pour saucisse de veau
ANR 1406



Saumure de jarret
ANR G114



Condiment en poudre Naturelle
ANR 9372

NEW



Cube Paco
ANR 11418



Pacofos
ANR 2375



Vianda fraîche
ANR 6965

NEW



Sucre aromatisé
ANR 11976

CUBA GRILLER

Saucisse à griller au café

Liste du matériel

10.0 kg	Viande de bœuf, R II, 3 mm
30.0 kg	Lard de poitrine gras, S V
55.0 kg	Lard de poitrine maigre, S IV
5.0 kg	Café froid
100.0 kg	Masse totale

Epices et ingrédients par kg

18 g	Sel	
14 g	Mexican Griller Delice	ANR F990
1 g	Pacofos	ANR 2375
2 g	Vianda fraîche	ANR 6965
10 g	Café en grains, moulu	

Mode d'emploi

1. Mélanger la viande de bœuf hachée avec le reste de la viande découpée en morceaux passant au hachoir.
2. Ajouter le sel et les épices.
3. Hacher à 5 mm toute la masse carnée en simple coupe.
4. Incorporer le café et mélanger brièvement.
5. Remplir les boyaux préparés (boyaux 20/22) et portionner à la taille souhaitée.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 5 à 10 minutes à température moyenne (150-180 °C).

Gril ouvert :

Faire griller sur braise moyenne env. 10 minutes.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une salade verte et de pain en brochette frais.





SAMBA GRILLER

Saucisse à griller à la Piña Colada

Liste du matériel

28.0 kg	Chair à saucisse de porc, S II
28.0 kg	Viande de bœuf, R I, 4 mm
28.0 kg	Lard de poitrine maigre, S IV
10.0 kg	Eau
6.0 kg	Cube de Piña Colada (voir recette séparée p.31)
100.0 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kg

18 g	Sel iodé	
5 g	Épice pour saucisse de porc	ANR F134
2 g	Pacofos	ANR 2375

Mode d'emploi

1. Mélanger la viande avec l'eau, les épices et le cube de Piña Colada.
2. Hacher le mélange à 5 mm et pétrir ou mélanger jusqu'à obtenir un bon liant.
3. Remplir la chair dans les boyaux préparés (boyaux 22/24).

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 5 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 5 minutes sur braise moyenne.

Remarques

Servez la saucisse grillée avec une salade fraîche dans un wrap.





COPACABANA GRILLER

Saucisse à griller à la Caipirinha

Liste du matériel

30.0 kg	Chair à saucisse de porc, S II
30.0 kg	Lard de poitrine maigre, S IV
34.0 kg	Chair à saucisse de veau
6.0 kg	Cube de Caipirinha (voir recette séparée p. 31)
100.0 kg	Masse totale

Epices et ingrédients par kg

18 g	Sel iodé	
5 g	Epice pour saucisse de veau	ANR 1406
2 g	Pacofos	ANR 2375

Mode d'emploi

1. Mélanger la viande de porc S II et S IV avec les épices et le sel et hacher à 5 mm.
2. Mélanger cette masse à la chair à saucisse et à l'ingrédient Caipirinha et hacher à la bonne granulométrie.
3. Remplir la chair à saucisse dans les boyaux préparés (boyaux 26/28).

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 5 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 5 minutes sur braise moyenne.

Remarques

Nous vous recommandons d'accompagner ce plat d'une salade composée.





BROCHETTE CUZCO

Brochette au piment

Liste du matériel

10 pcs	Minces steaks ou escalopes de bœuf de 10×20 cm
800 g	Mélange de viande hachée R et S
	Brochettes en bois, 200 mm ————— ANR 4017

Epices et ingrédients par kg

15 g	Sel
23 g	Saucisse à griller Rodizio ————— ANR 11006
2 g	Vianda fraîche ————— ANR 6965
30 g	Marinade Basic Delicia ————— ANR F578
30 g	Mélange d'épices au piment ————— ANR 1852
ou	
100 g	Marinade au poivre Delicia ————— ANR 6807

Mode d'emploi

1. Bien mélanger la viande hachée avec le sel, Vianda fraîche et le condiment pour saucisse Rodizio.
2. Déposer une couche proportionnelle de viande hachée sur les steaks de bœuf coupés puis rouler en diagonale.
3. Rabattre les deux extrémités et fixer au milieu avec les brochettes en bois.
4. Laisser délicatement mariner dans la marinade de votre choix.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller pendant 15 minutes à température moyenne (150 - 180°C) jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 15 minutes à température moyenne (150 - 180°C) jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat de Baked Potatoes.
Une banane grillée fourrée au chocolat fera un excellent dessert.





pacovis

BROCHETTE COLOMBIE

Croissant ou rouleau Piña Colada

Liste du matériel

1 kg	Filet de porc/échine de porc	
	Cube de Piña Colada (voir recette séparée p.31)	
	Stick en bambou Saïgon, 40mm	ANR 2677
	Stick en bambou Tokyo, 120mm	ANR 2763

Epices et ingrédients par kg

100 g	Maricrème curry-coco	ANR 8628
ou	Décor Mexican Mix	ANR 3623

Mode d'emploi

1. Découper le filet de porc en morceaux d'env. 12 cm de long.
Découper dans le sens vertical des tranches de 3-4 mm dans la viande légèrement congelée.
2. Découper le cube Piña Colada en tranches de 1 mm.
3. Déposer les tranches de Piña Colada sur la viande et enrouler.
Rouleau : rouler dans la longueur, disposer trois rouleaux l'un à côté de l'autre et fixer avec des stick en bambou Tokyo espacés de 3 cm.
Croissant : rouler en diagonale et fixer avec des sticks en bambou Saïgon.
4. Faire mariner dans la Maricrème curry-coco ou décor Mexican Mix.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 4-5 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 5-6 minutes à température moyenne.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat de légumes frais grillés.





pacovis

BROCHETTE PATAGONIE

Poulet piment-aïl

Liste du matériel

1 kg Viande de cuisses de poulet
Brochettes en bois, 165 mm ——— ANR 4253

Epices et ingrédients par kg

100 g Marinade Dukka Olivio ——— ANR 8135
10 g Décor Mexican Mix ——— ANR 3623
10 pcs Piments entiers

Mode d'emploi

1. Découper la viande de poulet sans peau en dés réguliers de 3 × 3 cm.
2. Bien mélanger avec la Marinade Dukka Olivio et le décor Mexican Mix et faire mariner.
3. Enfiler un piment sur la brochette puis enfiler trois dés de poulet mariné.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 10 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 10 minutes à température moyenne.

Remarques

Nous vous recommandons d'accompagner ce plat d'une brochette de tomates au Chorizio.





BROCHETTE CAPOEIRA

Poulet coco & brochette Rodizio

Liste du matériel

- 1.0 kg Aloyau ou noix de bœuf
- 1.0 kg Viande de cuisses de poulet sans peau
- 20 pcs Tranches de citron vert
- Stick en bambou Tokyo, 180 mm ——— ANR N334

Epices et ingrédients par kg

- 100 g Marinade Tellicherry Olivio ——— ANR 8137
- 100 g Maricrème curry-coco ——— ANR 8628
- CARNASEC, papier pour essuyer la viande – ANR N488

Mode d'emploi

1. Bien rincer les morceaux de viande puis les sécher avec CARNASEC.
2. Découper la viande de bœuf en fines escalopes de 3 x 6 cm, mariner avec la Marinade Tellicherry Olivio puisembrocher la viande roulée.
3. Découper la viande de poulet en dés de 3 x 3 cm, mariner avec Maricrème curry-coco et embrocher.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 5-8 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 6-10 minutes à température moyenne.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une salade verte croquante.





BURGER DES ANDES

Burger de bœuf à la cacahuète

Liste du matériel

- 1 kg Viande hachée de bœuf, R I
ou Viande hachée mélangée, 3-5 mm

Epices et ingrédients par kg

- 80-100 g Marinade à la cacahuète Delicia ——— ANR 11036
10-12 g Condiment en poudre Naturelle ——— ANR 9372

Mode d'emploi

1. Bien mélanger la viande hachée avec la marinade cacahuète Delicia et le condiment en poudre Naturelle.
2. Donner la forme souhaitée à la viande hachée. Cette masse peut servir à farcir des légumes.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 4-5 minutes à température moyenne (150-180°C).

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés pendant 5-6 minutes à température moyenne.

Remarques

Créez votre propre burger des Andes.

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une salade verte.





STEAK D'AGNEAU EQUATEUR

Gigot ou steak d'ailoyau mariné

Liste du matériel

1 kg Gigot d'agneau/ou aloyau

Epices et ingrédients par kg

100 g Marinade à l'ail Delicia ————— ANR 2489
100 g Marinade Provençale Delicia ————— ANR 9864
100 g Marinade Dukka Olivio ————— ANR 8135

Mode d'emploi

1. Découper ou scier le gigot d'agneau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.
2. Faire mariner les tranches ou le morceau d'ailoyau dans l'une des marinades.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller des deux côtés pendant 10 minutes à température moyenne (150-180°C).
Faire griller les aloyaux pendant 30 minutes jusqu'à une température à cœur de 60°C.

Gril ouvert :

Faire griller sur braise moyenne env. 12 minutes.
Faire griller les aloyaux des deux côtés jusqu'à une température à cœur de 60°C.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat de Baked Potatoes et sauce Chimichurri.





pacovis

STEAK GAUCHO

Viande de bœuf à bouillir & Rib-Steak

Liste du matériel

- 10.0 kg Viande de bœuf à bouillir des plates côtes/poitrine maigre
- 10.0 kg Viande de bœuf avec os des plates côtes / poitrine maigre

Epices et ingrédients par kg

- 80 – 100 g Marinade Rustico Delicia ————— ANR 9142
- 80 – 100 g Marinade Spare Ribs Delicia ————— ANR 9564

Composition pour la saumure

- 19.3 kg Eau froide
- 0.2 kg Sel
- 0.5 kg Saumure de jarret ————— ANR G114
- 20.0 kg Saumure de macération

Mode d'emploi

1. Préparer la saumure selon la recette ci-dessus.
2. Découper les morceaux de viande, scier les ribs en lanières d'env. 10 cm de large.
3. Laisser macérer 2 à 4 jours dans la saumure en chambre froide.
4. Retirer les morceaux de viande au bout de ce laps de temps et les emballer dans des sachets fermés sous vide.
5. Pasteuriser pendant 12 heures à 70°C au pasteurisateur ou au four mixte.
6. Plonger ensuite rapidement dans de l'eau glacée.
7. Pour la vente, retirer les morceaux de viande bouillie des sachets, les rincer et les sécher puis préparer les portions adéquates.
8. Faire mariner les portions de viande à griller dans la marinade souhaitée.

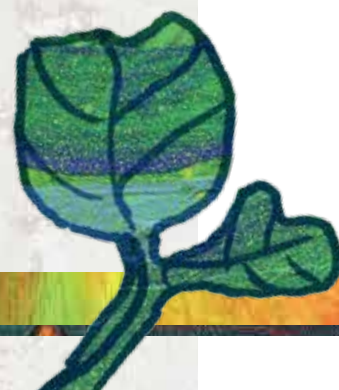
Préparation

Gril fermé :

Faire griller les steaks de bœuf pendant 10 minutes à température moyenne (150-180°C), les ribs de bœuf environ 30 minutes jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Gril ouvert :

Faire griller les steaks de bœuf pendant 15 minutes à température moyenne, les ribs de bœuf environ 30 minutes jusqu'à une température à cœur de 68°C.





ASADO ARGENTINA

Pot-au-feu & aloyau de bœuf

Liste du matériel

Pot-au-feu de bœuf
ou Filet d'aloiau

Epices et ingrédients par kg

100 g Grillmix OG, OA ————— ANR G094
100 g Marinade Tellicherry Olivio ————— ANR 8137
CARNASEC, papier pour essuyer la viande – ANR N488

Mode d'emploi

1. Bien rincer le morceau de viande à l'eau froide puis sécher avec CARNASEC.
2. Faire mariner le pot-au-feu avec Grillmix OG, OA, le filet d'aloiau avec la Marinade Tellicherry Olivio.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller à température moyenne (150-180°C) jusqu'à une température à cœur de 60°C.

Gril ouvert :

Faire griller à température moyenne (150-180°C) jusqu'à une température à cœur de 60°C.

Remarques

Nous vous recommandons d'accompagner ce plat avec des légumes grillés et la Salsa Ecuador.
Et pour le dessert, nous recommandons des tranches d'ananas caramélisées.





PLATEAU DE VIANDE MAGELLAN

Thon, lotte & crevettes

Liste du matériel

- 1 kg Steaks de thon
- 1 kg Filet de lotte
- 1 kg Crevettes
- Brochettes en bois au choix

Epices et ingrédients par kg

- 100 g Marinade au poivre Delicia ————— ANR 6807
- 100 g Marinade à l'ail Delicia ————— ANR 2489
- 100 g Marinade Dukka Olivio ————— ANR 8135
- 100 g Marinade Provençale Delicia ————— ANR 9864

Mode d'emploi

1. Portionner le poisson à souhait et le faire mariner dans la marinade de votre choix.
2. Sécher les crevettes et les faire mariner dans la marinade de votre choix.
Enfiler ensuite les légumes de votre choix sur les brochettes.

Préparation

Gril fermé :

Faire griller à température moyenne (150-180°C) env. 8 minutes.

Gril ouvert :

Faire griller des deux côtés à température moyenne env. 10 minutes.

Remarques

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'épis de maïs marinés.





Accompagnements

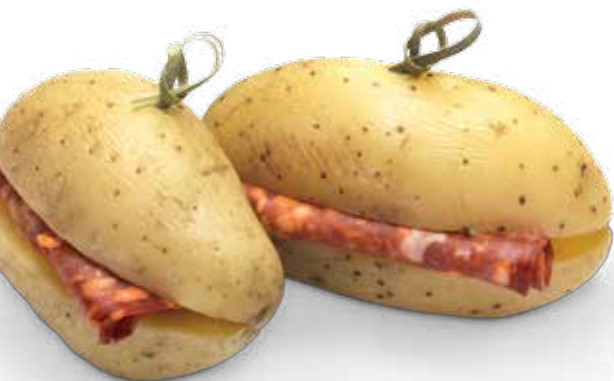
Brochette de tomates au Chorizio

Matériel nécessaire

- 30 pcs Tomates cerise
- 20 Tranches de Chorizio
- Brochettes en bois, 125 mm — ANR 4030

Mode d'emploi

1. Laver et sécher les tomates.
2. Plier les tranches de Chorizio et les enfiler sur les brochettes en alternant avec les tomates cerise.



Baked Potatoes

Matériel nécessaire

- 10 pcs Pommes de terre fermes
- 10 Tranches de Chorizio coupé fin
- Stick en bambou Saïgon, 60 mm — ANR 10122

Mode d'emploi

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur sur une plaque trouée à 98°C dans le four mixte pendant une heure.
2. Laisser refroidir puis inciser, garnir d'une tranche de Chorizio et fixer avec une brochette en bois.

Epis de maïs sous vide

Matériel nécessaire

- 10 pcs Épis de maïs frais ou surgelés
- Sachet sous vide — ANR 10816

Epices et ingrédients

- 80 g Marinade à l'ail Delicia — ANR 2489
- 80 g Marinade beurre aux herbes Delicia — ANR 9114
- 80 g Marinade à l'ail sauvage Delicia — ANR 9190
- 80 g Mousse aux herbes Mathis — ANR 2530

Mode d'emploi

1. Badigeonner le maïs avec l'une des marinades ou mousses aux herbes.
2. Déposer individuellement dans un sachet sous vide et fermer.
3. Pasteuriser au four mixte à 90°C pendant une heure puis faire refroidir rapidement dans de l'eau glacée.



Salsa Ecuador

Matériel nécessaire

- 100 g Oignon haché fin et blanchi
- 100 g Oignon frais
- 200 g Tomates fermes
- 50 g Piment entier
- 20 g Feuilles de coriandre
- 20 g Vinaigre de vin rouge
- 10 g Huile d'olive

Epices et ingrédients

- 15 g Condiment en poudre Naturelle ANR 9372
- 1-2 g Xanthan — ANR 8288

Mode d'emploi

1. Préparer les tomates et les piments puis les passer au mixeur plongeant.
2. Hacher au couteau les feuilles de coriandre et les oignons frais.
3. Mélanger tous les ingrédients et les réserver une heure au frais.
4. Pour rendre la sauce plus liée et veloutée, mélanger et mixer le Xanthan avec les tomates.

Sauce Chimichurri

Matériel nécessaire

50 g	Persil frais
200 g	Oignon frais
50 g	Piment entier
100 g	Vinaigre de vin rouge
80 g	Huile d'olive

Epices et ingrédients

10 g	Condiment en poudre Naturelle	—ANR 9372
4 g	Origan sec	—ANR 1133
2 g	Ail liquide	—ANR 9125

Mode d'emploi

1. Parer le persil frais, les oignons frais et le piment puis les hacher grossièrement.
2. Mélanger avec le reste des ingrédients et les épices puis hacher fin au mixeur plongeant.
3. Laisser reposer 1 à 2 heures.



Ananas caramélisé

Matériel nécessaire

1 pc	Ananas bien mûr
------	-----------------

Epices et ingrédients

50-100 g	Sucre aromatisé	—ANR 11976
----------	-----------------	------------

Mode d'emploi

1. Peler l'ananas et le découper en tranches d'épaisseur égale.
2. Retirer la partie centrale avec un carotteur.

Préparation

Réchauffer les tranches d'ananas paré sur une barquette en alu, saupoudrer de sucre aromatisé et laisser caraméliser à température élevée. Disposer sur une assiette et servir avec une boule de glace à la vanille.



Banane grillée fourrée au chocolat

Matériel nécessaire

10 pcs	Mini bananes
20 pcs	Frigor ou autre chocolat similaire

Mode d'emploi

1. Fendre les mini bananes sur la face interne et les ouvrir en appuyant dessus.
2. Garnir de 1 ou 2 morceaux de chocolat.

Préparation

Faire griller lentement sur le gril à température moyenne jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Servir éventuellement avec un peu de Chantilly.



Cube d'alginate

Cube Caipirinha

Matériel nécessaire

0.905 kg	Eau froide
0.050 kg	Rhum
0.040 kg	Huile de tournesol
0.005 kg	Menthe
1.000 kg	Somme

Epices et ingrédients par kg

70 g	Cube Paco	—ANR 11418
40 g	Sucre roux	

Mode d'emploi

1. Bien mélanger l'eau, le rhum et l'huile
2. Introduire le cube Paco et la menthe puis hacher 3-4 fois.
3. Retirer rapidement le mélange du hachoir et remplir dans des caisses ou moules.
4. Avant de continuer à travailler la masse, la réserver au frais pendant au moins 6 heures.

Cube de Piña Colada

Matériel nécessaire

0.950 kg	Lait de coco
0.050 kg	Rhum
1.000 kg	Somme

Epices et ingrédients par kg

70 g	Cube Paco	—ANR 11418
40 g	Sucre roux	

Mode d'emploi

1. Bien mélanger le lait de coco et le rhum
2. Introduire le cube Paco et hacher 3-4 fois à un régime élevé.
3. Retirer rapidement le mélange du hachoir et remplir dans des caisses ou moules.
4. Avant de continuer à travailler la masse, la réserver au frais pendant au moins 6 heures.



pacovis

Party Service feuille de palmier

Tous les articles naturesse® en feuille de palmier tels qu'assiettes, coupelles, bols, etc. sont fabriqués avec les gaines du palmier à noix Adaka pressées. La particularité des produits en feuille de palmier réside dans le fait que chacun est une pièce unique avec un dessin différent. De plus, ces produits n'ont pas de goût et sont résistants à l'eau et à la chaleur. L'idéal donc pour présenter agréablement les grillades.

naturesse® 



Assiette Cuadra

12 x 17 cm ———— ANR 3391

18 x 18 cm ———— ANR 3392

16 x 25 cm ———— ANR 3394



Ellipse 2 compartiments

26 x 16 cm ———— ANR 10760



Bol à soupe

Ø 14.2 cm, 6 cm de profondeur ———— ANR 10759



Plat

30 x 20 cm, 2.5 cm de profondeur — ANR N135

36 x 25 cm, 2.5 cm de profondeur — ANR N136

43 x 29 cm, 2.5 cm de profondeur — ANR N137



Coupe longue

41.5 x 8.5 cm, 2.8 cm de profondeur — ANR N729

Vous trouverez tous nos produits packaging
dans notre catalogue principal sur le site :
www.pacovis.ch/brochures

Party Service canne à sucre

Élégante solution d'emballage, fabriqué en fibre de canne à sucre. La vaisselle à base de canne à sucre est élégante, légère et très robuste. De plus, elle est résistante à l'eau, adaptée pour le four à micro-ondes et convient donc pour les secteurs froid ou chaud.

naturesse® 

Bol Trigon

600 ml, 21.1 x 20.4 cm,
6.6 cm de profondeur — ANR N461



Assiette carrée Karo

16 x 16 cm, 1.5 cm de profondeur — ANR N127
20 x 20 cm, 1.5 cm de profondeur — ANR N128
26 x 26 cm, 1.8 cm de profondeur — ANR N129



Assiette rectangulaire Karo

26 x 13 cm, 1.5 cm de profondeur — ANR N130

Couverts CPLA

Fourchette, 16.8 cm — ANR N800
Couteau, 16.8 cm — ANR N801
Cuillère, 16.8 cm — ANR N802
Cuillère à café, 12.8 cm — ANR N803
Spork, 12.4 cm — ANR N804

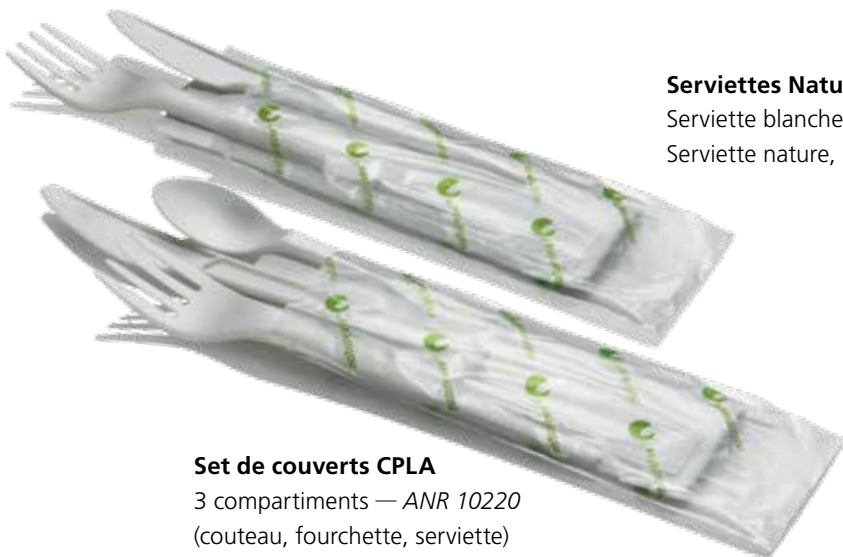


Serviettes Naturesse

Serviette blanche, imprimée, 33 x 33 cm, 2 épaisseurs — ANR 7747
Serviette nature, imprimée, 30 x 32 cm, 1 épaisseur — ANR N242

Set de couverts CPLA

3 compartiments — ANR 10220
(couteau, fourchette, serviette)
4 compartiments — ANR 10046
(couteau, fourchette, cuillère à café, serviette)



pacovis

Assiettes & plateaux

PIEDRA.
Imitation frappant.

La ligne Piedra se compose de coupelles, d'assiettes rondes et ovales et de plateaux. La plupart des articles comprennent en plus un couvercle dôme transparent. Aussi élégants et nobles que vos produits, ils vous permettent de mettre vos créations en valeur sous leur meilleur jour.



Assiette carrée

270 x 270 mm — ANR N217



Assiette ronde

Ø 130 mm — ANR N213

Ø 220 mm — ANR N004



Assiette rectangulaire

180 x 90 mm — ANR N144



Plateau

274 x 192 x 10 mm — ANR N220

380 x 274 x 10 mm — ANR N201



Vous trouverez tous nos produits packaging
dans notre catalogue principal sur le site :
www.pacovis.ch/brochures

Plateau GN 1/2

325 x 265 x 10 mm — ANR 10664

Accessoire : capot, 55 mm de hauteur — ANR 10929

Plateau GN 1/1

530 x 325 x 10 mm — ANR 10663

Accessoire : capot, 55 mm de hauteur — ANR 10928

Brochettes Gril et Party

Stick en bambou nature

- Saigon, 40 mm — ANR 2677
- Saigon, 60 mm — ANR 10122
- Saigon, 90 mm — ANR 11394
- Saigon, 105 mm — ANR 2760
- Saigon, 120 mm — ANR 2761
- Saigon, 150 mm — ANR 11395
- Saigon, 180 mm — ANR 11396
- Tokyo, 90 mm — ANR 2762
- Tokyo, 120 mm — ANR 2763
- Tokyo, 140 mm — ANR N181
- Tokyo, 180 mm — ANR N334

Saigon

Tokyo

Mumbai

NEW

Stick en bambou noir/nature

- Mumbai, 80 mm — ANR 10052
- Mumbai, 120 mm — ANR 10053
- Saigon Twisted, 80 mm — ANR 10054
- Saigon Twisted, 120 mm — ANR 10055

Saigon Twisted

Brochette en bambou, 3 mm

- 200 mm, Ø 3 mm — ANR 4001
- 250 mm, Ø 3 mm — ANR 4002

NEW

Brochette en bambou plate

- 150x6x3 mm — ANR 11445
- 200x6x3 mm — ANR 4255
- 250x6x3 mm — ANR 11446
- 300x6x3 mm — ANR 11447

Brochettes en bois, 3 mm

- 125 mm, Ø 3 mm — ANR 4030
- 165 mm, Ø 3 mm — ANR 4253
- 200 mm, Ø 3 mm — ANR 4017
- 250 mm, Ø 3 mm — ANR 4018

Brochettes en bois, 6 mm

- 300 mm, Ø 6 mm — ANR 4061
- 400 mm, Ø 6 mm — ANR 4000

pacovis

Disponible également auprès de Pacovis SA :



Pacovis SA
 Grabenmattenstrasse 19
 CH-5608 Stetten
 Tél. +41 (0)56 485 93 99
 Fax +41 (0)56 485 93 60
 verkauf@pacovis.ch
 www.pacovis.ch

Pacovis Allemagne SARL
 Hasenbergsteige 14
 DE-70178 Stuttgart
 Tél. +49 711 505 369 70
 Fax +49 711 505 369 71
 info@pacovis.de
 www.pacovis.de/food-solutions

pacovis
 food solutions

