

**Matières
premières**

NOUVELLE ÉDITION 2022

pacovis

CATALOGUE

UN



SOMMAIRE

1	Épices, herbes et légumes secs	6
2	Bio Épices, herbes et légumes secs	20
3	Champignons, fruits secs et graines	24
	Champignons	24
	Fruits secs et graines	25
4	Produits aux œufs de poule et laitiers	26
	Produits aux œufs	26
	Produits laitiers	27
5	Sortes de sucre et sel	28
	Sortes de sucre	29
	Bio sortes de sucre	29
	Sel	30
6	Intensification du goût	31
	Extraits de levure / condiments / pâtes	31
	Exhausteurs de goût	32
7	Arômes et extraits	33
	Extraits d'épices et arômes secs	33
	Extraits d'épices et arômes liquides	34
	Arômes de fumée	34
8	Gélifiants et épaississants	35
	Gélatines	35
	Fibres	36
	Épaississants et amidons	36
9	Conservation	38
	Antioxydants	38
	Conservateurs	39
	Acidifiants	40
	Régulateurs d'acidité	40
10	Stabilisation	41
	Stabilisants	41
	Émulsifiants	42
	Enzymes	42
11	Colorants	43
12	Coloration de surface	44
13	Auxiliaires technologiques	45
	Informations techniques, Glossaire, Numéro E	47

NOUS SAVONS OU POUSSE LE POIVRE. ET D'OU PROVIENNENT QUELQUE 1200 AUTRES MATIERES PREMIERES.

Les matières premières de premier choix constituent le b.a.-ba pour nos produits. Trouver ces matières premières, en revanche, est plus complexe qu'il n'y paraît. Nos acheteurs sont quasiment incollables en ce qui concerne les matières premières, leur production et leur chaîne logistique. À ce titre, ils doivent également être au fait des informations actuelles liées aux influences environnementales et aux spécificités des marchés.

Dans un premier temps, nos spécialistes doivent acquérir une connaissance approfondie du lieu d'origine de la matière première. Ils doivent connaître la mentalité locale ainsi que l'infrastructure existante. Par ailleurs, ils doivent avoir une idée de ce qu'on entend réellement par «qualité» sur place. Cette compréhension leur donne les moyens d'identifier en temps voulu les éventuels problèmes de qualité et d'approvisionnement. Il est également essentiel de connaître en détail la chaîne d'approvisionnement – des temps de préparation à l'offre de transport, en passant par la manutention des marchandises. Toutes ces connaissances servent à mieux évaluer et estimer les risques. En outre, il coule de source que chaque acheteur connaît par cœur toutes les caractéristiques des matières premières.

Un travail passionnant

Chaque année, Pacovis se procure environ 1200 matières premières différentes auprès de plus de 250 fournisseurs. Chaque marchandise recèle son propre défi. Pour l'une, les influences environnementales comme la sécheresse, les tempêtes ou les invasions de sauterelles constituent un risque dont il s'agit de tenir compte. Pour l'autre, la situation politique ou un conflit commercial peut poser problème. L'art de l'acheteur consiste ainsi à utiliser toutes les informations disponibles de sorte à réussir à se procurer la bonne qualité, dans la quantité nécessaire, au meilleur prix et dans les délais convenus. Une tâche captivante jour après jour.



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.

MATIÈRES PREMIÈRES PACOVIS

Épices et herbes moulues

Lors de la mouture, les épices sont hachées le plus finement possible. Le résultat est une poudre fine dosable facilement et avec précision.

Épices et herbes coupées/effeuillées

Afin de préserver au mieux les arômes, l'effeuillage constitue une méthode idéale pour les herbes séchées. À cet égard, les fleurs et les feuilles sont simplement détachées des tiges et broyées pour assaisonner en toute simplicité. Certaines herbes aux feuilles longues, étroites ou en aiguilles sont plus faciles à couper qu'à effeuiller.

Épices et herbes entières

Certaines épices peuvent parfaitement être utilisées entières, sans transformation. L'avantage: l'absence de conditionnement préserve durablement leur arôme naturel.

Ingrédients

Les ingrédients ne présentent aucun effet fonctionnel en soi, mais sont ajoutés à des fins d'aromatization ou d'affinage supplémentaire.

Additifs

Les additifs exercent un rôle technologique ou fonctionnel. Ils protègent, par exemple, de l'oxydation, améliorant le plaisir gustatif en conservant la saveur et la coloration.



VUE D'ENSEMBLE DES ÉTIQUETTES



Bio (culture biologique contrôlée)

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



Bourgeon Bio

Le Bourgeon Bio distingue les produits dont au moins 10% des matières premières proviennent de l'étranger et y sont produites selon le Cahier des charges Bio Suisse.



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

Les produits IP-SUISSE sont entièrement fabriqués et transformés en Suisse à partir de matières premières issues de l'agriculture suisse.

ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Les épices peuvent provenir de quasiment tous les composants végétaux, qu'il s'agisse des feuilles, des fruits, des graines, des racines ou de l'écorce. Nos épices et nos herbes sont originaires du monde entier, de l'anis d'Espagne à la cannelle de Madagascar. Non seulement les épices donnent du goût, mais elles peuvent aussi avoir un effet colorant, antioxydant ou antimicrobien.



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation

Contenu

Conditionnement

N° d'art.

Ingrédients

Allergènes déclarables et numéros E

A

Anis moulu

1 KG

Sachet

1000.1

Anis.

Description: L'anis a une odeur douce et aromatique, un goût épicé et frais et rappelle la réglisse. Si l'on fait griller l'anis, on obtient un léger goût de noisette. L'anis se marie bien avec la coriandre, le romarin ou le cerfeuil.

Dosage: selon les besoins

Anis entier

1 KG

Sachet

1100.1

Anis.

Description: Graines d'anis entières.

Dosage: selon les besoins

Ail sauvage coupé 4 – 8 mm

1 KG

Sachet

1109.1

Ail sauvage.

Description: L'ail des ours se caractérise par une odeur et un goût d'ail et dispose d'un léger piquant. L'ail des ours est idéal pour assaisonner les produits salés.

Dosage: selon les besoins

Aneth pointes

0.5 KG

Sachet

1171.0,5

Aneth.

Description: Les pointes d'aneth sont agréablement aromatiques et ont une odeur particulièrement caractéristique. Elles conviennent parfaitement comme ingrédient dans les vinaigrettes et les dips.

Dosage: selon les besoins



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Ail en poudre	1 KG	Sachet	1016.1	<i>Ail.</i>	
Description: L'ail a une odeur légèrement sulfureuse et un arôme piquant et brûlant. L'ail est typiquement utilisé pour assaisonner les plats de viande, la charcuterie ou les dips et les sauces.					
Dosage: selon les besoins					
Ail granulé fin	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1167.1 1167.10	<i>Ail.</i>	
Description: Ail séché, finement granulé.					
Dosage: selon les besoins					
Ail flocons	1 KG	Sachet	1179.1	<i>Ail.</i>	
Description: Ail séché, coupé en tranches.					
Dosage: selon les besoins					



B

Basilic moulu	1 KG	Sachet	6032.1	<i>Basilic.</i>	
Description: Le basilic a un parfum agréablement aromatique et un goût fraîchement épicé – une épice classique de la cuisine méditerranéenne. Il est utilisé de manière polyvalente : dans les soupes, les sauces, les salades, les plats consistants ainsi que dans les desserts.					
Dosage: selon les besoins					
Basilic concassé	1 KG	Sachet	6114.1	<i>Basilic.</i>	
Description: Du basilic en feuilles.					
Dosage: selon les besoins					
Betterave rouge en poudre	1 KG	Sachet	8134.1	<i>Betterave rouge.</i>	
Description: La betterave rouge, également connue sous le nom de betterave, poudre au goût terreux à aromatiser et peut également être utilisée pour donner une couleur naturelle.					
Dosage: selon les besoins					

C

Cardamome moulue	1 KG	Sachet	6031.1	<i>Capsules de cardamome.</i>	
Description: La cardamome a une légère odeur de camphre et un goût aromatique et réchauffant. La cardamome doit être utilisée avec parcimonie en raison de son goût intense.					
Dosage: selon les besoins					
Chili en poudre	1 KG	Sachet	6008.1	<i>Chili.</i>	
Description: Le piment a un arôme légèrement fruité et un piquant ardent. Cette poudre de piment moyennement forte avec 20'000 SHU est particulièrement adaptée aux plats ou produits épicés.					
Dosage: selon les besoins					

ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Chili chipotle en poudre</p> <p>Description: Le chili Chipotle est fumé et piquant et est fabriqué à partir de jalapeños fumés. Son arôme fumé se marie parfaitement avec les sauces barbecue ou les ragoûts consistants.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	18582.1	Chili fumée.	
<p>Chili habanero en poudre</p> <p>Description: Les piments Habanero font partie des variétés de piment les plus fortes au monde. Cette poudre de piment ardente et piquante avec 80'000 SHU est particulièrement adaptée aux plats épicés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	17828.1	Chili en poudre (Habanero).	
<p>Chili coupé fin 5 mm</p> <p>Description: Le chili finement coupé avec des graines possède un piquant moyen et un aspect décoratif.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8181.1	Chili.	
<p>Chili coupé fin sans graines</p> <p>Description: Le chili finement coupé sans graines possède un piquant doux et une couleur rouge intense.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	19239.1	Chili.	
<p>Curcuma moulu</p> <p>Description: Le curcuma a un parfum de gingembre et un goût épicé et légèrement amer. Le curcuma peut être affiné, coloré et s'harmonise très bien avec les autres ingrédients des mélanges de curry.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG 25 KG	Sachet Sac	6017.1 6017.25	Curcuma.	
<p>Curry</p> <p>Description: Poudre de curry jaune douce avec des ingrédients classiques comme le curcuma, la coriandre et le cumin. Ce mélange de curry est la base parfaite pour de nombreuses dérivations.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6023.1	Épices (curcuma, coriandre, fenugrec, cumin, gingembre, fenouil, chili, poivre, persil, ail); sel comestible iodé.	
<p>Curry Madras</p> <p>Description: Mélange de curry particulièrement aromatique, légèrement piquant, avec moins de curcuma et des arômes plus accentués vers la coriandre, le poivre noir et les graines de fenugrec.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	7843.1	Épices (coriandre, curcuma, poivre, cumin, fenugrec, persil, ail, chili); sel comestible iodé; amidon de pomme de terre.	
<p>Curry doux</p> <p>Description: Mélange de curry particulièrement doux et fruité-aromatique avec peu de piquant pour des plats asiatiques raffinés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	7591.1	Épices (curcuma, fenugrec, coriandre, MOUTARDE, gingembre, carvi, chili, ail, basilic); dextrose; sel comestible iodé.	moutarde
<p>Carottes coupées 3 mm</p> <p>Description: Les carottes ont un goût sucré et aromatique délicat, une couleur orange intense et sont souvent utilisées pour leur aspect décoratif.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	2218.1	Carottes.	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Carottes en cube 10 mm Description: Carottes coupées en dés 10 mm. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	8100.1	Carottes.	
Coriandre moulue Description: Les graines de coriandre ont une odeur épicée et aromatique, avec une note légèrement sucrée et finement amère, et rappellent l'orangeat. La coriandre est un ingrédient important des mélanges de curry, des saucisses et des ragoûts. Dosage: selon les besoins	1 KG 5 KG	Sachet Sachet	1007.1 1007.5	Coriandre.	
Coriandre brisée Description: Graines de coriandre brisées. Dosage: selon les besoins	0.5 KG	Sachet	1207.0,5	Graines de coriandre.	
Coriandre entière Description: Graines de coriandre entières. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1107.1	Coriandre.	
Cumin moulu Description: Le cumin a une odeur aromatique très caractéristique et un goût légèrement amer. Le cumin convient à l'assaisonnement des plats de viande, des soupes, des sauces, des chutneys ou des plats de choux. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	6024.1	Cumin.	
Cumin entier Description: Cumin entier. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1155.1	Cumin.	
Carvi moulu Description: Le carvi a une odeur très aromatique et son goût est légèrement brûlant et amer. Le cumin est surtout utilisé dans les plats à base de fromage ou de pommes de terre, la charcuterie et les plats de viande. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	6018.1	Carvi.	
Carvi brisé Description: Carvi concassé. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1217.1	Carvi.	
Carvi entier Description: Carvi entier. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	6118.1	Carvi.	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Ciboulette coupée 5 – 7 mm</p> <p>Description: La ciboulette ciselée n'est pas seulement très décoratives, elles confèrent également aux plats qu'elle serve un goût délicat d'oignon et d'ail.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1152.1	<i>Ciboulette.</i>	
<p>Céleri racine en poudre</p> <p>Description: Le céleri-rave peut être utilisé de manière très variée. Les tubercules sont un légume classique pour les soupes. Sous forme moulue, le céleri rehausse le goût propre des plats épicés et leur donne ainsi plus de corps.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1040.1	<i>RACINE DE CÉLERI.</i>	céleri
<p>Céleri racine coupé 2 mm</p> <p>Description: Céleri tubéreux coupé.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8606.1	<i>RACINE DE CÉLERI.</i>	céleri
<p>Cannelle quillings moulue</p> <p>Description: La cannelle de Ceylan est la plus fine des deux variétés de cannelle connues. Elle séduit par son bouquet sucré et ses arômes hivernaux de clou de girofle et de piment. Outre son arôme délicat, la cannelle de Ceylan se caractérise par une très faible teneur en coumarine.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	3137.1	<i>Cannelle.</i>	
E					
<p>Estragon coupé 4 mm</p> <p>Description: L'estragon ressemble à l'anis et est épicé et amer. Il est particulièrement connu comme ingrédient classique de la sauce béarnaise, ainsi que pour affiner la moutarde, le vinaigre ou les plats de poisson.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1111.1	<i>Estragon.</i>	
<p>Épinard en poudre</p> <p>Description: La poudre d'épinards a un goût propre très doux. En raison de sa couleur intense et de sa teneur élevée en chlorophylle, il convient particulièrement bien pour donner une couleur verte attrayante aux plats et aux boissons.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	R158.1	<i>Épinard.</i>	
F					
<p>Fenugrec moulu</p> <p>Description: Les graines de fenugrec ont une odeur forte et aromatique et un goût légèrement amer. Les graines de fenugrec sont un ingrédient typique des mélanges de curry.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6026.1	<i>Fenugrec.</i>	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Fenouil moulu	1 KG	Sachet	6025.1	Graines de fenouil.	
Description: Les graines de fenouil ont une odeur douce et sucrée et un goût épicé et anisé. Les graines de fenouil sont idéales pour les plats de poisson et de viande.					
Dosage: selon les besoins					
Fenouil entier	1 KG	Sachet	6112.1	Graines de fenouil.	
Description: Graines de fenouil entières.					
Dosage: selon les besoins					
G					
Gingembre moulu	1 KG	Sachet	1014.1	Gingembre.	
Description: Le gingembre a une odeur aromatique et se caractérise par une note citronnée. Le goût aromatique s'accompagne d'un piquant plus ou moins prononcé et d'une légère amertume.					
Dosage: selon les besoins					
Girofle moulu	1 KG	Sachet	6038.1	Clou de girofle.	
Description: Les clous de girofle ont une odeur caractéristique, épicée et sucrée, et un goût brûlant et chaud. Les clous de girofle sont également utilisés dans les plats salés comme les bouillons de viande, les soupes ou les rôtis.					
Dosage: selon les besoins					
Girofle entier	0.5 KG	Sachet	1125.0,5	Girofle.	
Description: Clous de girofle entiers.					
Dosage: selon les besoins					
Genièvre baies moulues	1 KG	Sachet	1046.1	Baies de genièvre.	
Description: Les baies de genièvre sont appréciées pour leur arôme finement résineux et floral. Elles sont utilisées dans la cuisine familiale classique et confèrent à la choucroute ou aux plats de gibier leur saveur typique.					
Dosage: selon les besoins					
Genièvre baies écrasées	1 KG	Sachet	1044.1	Baies de genièvre.	
Description: Baies de genièvre écrasées.					
Dosage: selon les besoins					
Genièvre baies entières	1 KG	Sachet	1144.1	Baies de genièvre.	
Description: Baies de genièvre entières.					
Dosage: selon les besoins					



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
J					
Jalapeno rouge granulé	1 KG	Sachet	1828.1	<i>Jalapeno.</i>	
<p>Description: Le jalapeño est une variété de piment particulièrement aromatique et fruitée, très piquante et avec une agréable note de paprika.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
L					
Lavande fleurs entières	0.5 KG	Sachet	8160.0,5	<i>Fleurs de lavande.</i>	
<p>Description: Les fleurs de lavande ne sont pas seulement décoratives, elles ont également un arôme très intense. C'est pourquoi les fleurs de lavande ne doivent être utilisées que discrètement dans les plats et les mélanges d'épices, comme les Herbes de Provence.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Livèche herbe moulue	1 KG	Sachet	8028.1	<i>Feuilles de livèche.</i>	
<p>Description: Les feuilles de livèche ont une odeur très aromatique et un goût sucré, puis piquant et légèrement amer. L'herbe maggi convient parfaitement pour assaisonner les sauces aux herbes, les bouillons et les ragoûts.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Laurier feuilles moulues	1 KG	Sachet	6033.1	<i>Feuilles de laurier.</i>	
<p>Description: Les feuilles de laurier ont une odeur douce, balsamique et un goût très aromatique. Le laurier est une épice typique pour les plats consistants comme les soupes, les ragoûts et les viandes savoureuses.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Laurier feuilles brisées	1 KG	Sachet	1120.1	<i>Laurier.</i>	
<p>Description: Feuilles de laurier cassées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Laurier feuilles entières	0.25 KG	Sachet	1119.0,25	<i>Feuilles de laurier</i>	
<p>Description: Feuilles de laurier entières.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
M					
Macis moulu	1 KG	Sachet	1021.1	<i>Macis.</i>	
<p>Description: Le macis, ou fleur de muscade, est l'enveloppe qui entoure la noix de muscade. Par rapport à la noix de muscade, l'arôme est nettement plus élégant, plus fin et moins âpre.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Marjolaine moulue	1 KG	Sachet	6115.1	<i>Marjolaine.</i>	
Description: La marjolaine a une forte odeur aromatique et un goût épicé, légèrement amer et camphré. La marjolaine est utilisée dans la cuisine traditionnelle et est typique des charcuteries maison.					
Dosage: selon les besoins					
Marjolaine concassée	0.5 KG 1 KG	Sachet Sachet	1153.0,5 1153.1	<i>Marjolaine.</i>	
Description: De la marjolaine concassée.					
Dosage: selon les besoins					
Muscade moulue	1 KG 5 KG	Sachet Sachet	1024.1 1024.5	<i>Muscade.</i>	
Description: La noix de muscade a une forte odeur épicée et un goût chaud et légèrement amer. La noix de muscade est surtout utilisée pour les purées de pommes de terre ou de légumes, la viande et les plats à base de chou blanc et de chou-fleur.					
Dosage: selon les besoins					
Menthe coupée 1 – 2 mm	0.5 KG	Sachet	1114.0,5	<i>Menthe.</i>	
Description: La menthe poivrée a une odeur mentholée et un goût frais et épicé. Utilisée en bonne quantité, elle peut apporter une fraîcheur subtile et un petit plus à de nombreux plats consistants et même sucrés.					
Dosage: selon les besoins					
Moutarde claire moulue	1 KG	Sachet	6045.1	GRAINES DE MOUTARDE.	moutarde
Description: La farine de moutarde est fabriquée à partir des graines de la moutarde jaune. La farine de moutarde a un goût fort, éthéré et légèrement brûlant, qui s'atténue toutefois lorsqu'elle est chauffée.					
Dosage: selon les besoins					
Moutarde claire entière	1 KG	Sachet	1141.1	GRAINES DE MOUTARDE.	moutarde
Description: La moutarde claire concassé un piquant typique et est volontiers utilisée pour les utilisée pour les infusion de légumes au vinaigre, mais aussi pour les tranches rustiques de saucisses échaudées et les produits semi-durables.					
Dosage: selon les besoins					
O					
Origan moulu	1 KG	Sachet	6035.1	<i>Origan.</i>	
Description: L'origan a une odeur et un goût agréablement épicés, aromatiques, légèrement poivrés, amers et astringents. En tant que représentant de la cuisine méditerranéenne, il s'harmonise avec le basilic, la coriandre, le romarin, le thym et la sauge.					
Dosage: selon les besoins					
Origan concassé	0.5 KG 1 KG	Sachet Sachet	1133.0,5 1133.1	<i>Origan.</i>	
Description: De l'origan concassée.					
Dosage: selon les besoins					



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Oignons frits</p> <p>Description: Des oignons roulés dans la farine et délicatement frits dans l'huile de colza. Les oignons frits ont un arôme subtil de grillé et sont croustillants sous la dent.</p> <p>Dosage: Selon les besoins</p>	0.5 KG 5 KG	Sachet Sachet	1160.0,5 1160.5	<i>Oignons; huile de palme; FARINE DE BLÉ; sel comestible.</i>	gluten
<p>Oignons frits sans gluten</p> <p>Description: Les oignons frits sans gluten sont frits sans panure dans de l'huile de colza. Il s'agit d'une variante moderne d'oignons frits produits sans l'utilisation de farine.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	R147.1	<i>Oignons (IN); huile de colza.</i>	
<p>Oignons en poudre</p> <p>Description: Les composés soufrés de l'oignon caractérisent son arôme doux et piquant. La qualité des produits à base d'oignons séchés se traduit par une couleur claire et un goût finement épicé qui se combine avec presque toutes les autres épices et herbes aromatiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1048.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons granulés 0.5 mm</p> <p>Description: De la semoule d'oignons.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1503.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons granulés 1 mm</p> <p>Description: Granulés d'oignons.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1150.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons coupés 2 – 5 mm</p> <p>Description: Oignons coupés 2 -5 mm.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1106.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons coupés 10 – 20 mm</p> <p>Description: Oignons coupés 10 – 20 mm.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1108.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons séchés, grillés en poudre</p> <p>Description: Les oignons grillés sont caractérisés par des arômes de torréfaction fins et discrètement amers, qui confèrent aux plats préparés avec ces oignons une note grillée particulière.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1002.1	<i>Oignons.</i>	
<p>Oignons séchés, grillés 2 – 5 mm</p> <p>Description: Oignons grillés 2 – 5 mm.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1166.1	<i>Oignons.</i>	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Oignons séchés, grillés 10 – 20 mm Description: Oignons grillés 10 – 20 mm. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1173.1	Oignons.	
P					
Poireau blanc en poudre blanc Description: La poudre de poireau blanc convient parfaitement pour arrondir et rehausser le goût propre du produit, sans pour autant lui donner une couleur verdâtre. Le poireau peut parfaitement être combiné avec toutes les autres poudres de légumes comme la carotte, le céleri et le panais. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1169.1	Poireau.	
Poireau coupé 16 mm Description: Poireau séché, coupé 10 mm. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1069.1	Poireau.	
Pavot bleu entier Description: Les graines de pavot bleues ont un léger goût de noisette et conviennent comme ingrédient pour les assaisonnements extérieurs ou les produits de boulangerie. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1123.1	Graines de pavot.	
Paprika en poudre doux Description: Le paprika doux a une odeur agréablement fruitée et un goût doux et fruité. Sa couleur rouge attrayante est également un critère fréquent d'utilisation, par exemple dans les marinades. Dosage: selon les besoins	1 KG 5 KG 25 KG	Sachet Sachet Sac	1026.1 1026.5 1026.25	Paprika.	
Paprika en poudre fumé Description: Le paprika fumé a un arôme fumé doux et sucré et convient particulièrement bien aux soupes ou aux sauces. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	11888.1	Paprika fumé.	
Paprika en poudre fort Description: Le paprika en poudre fort a un piquant moyen et s'utilise partout où l'on souhaite, en plus de la note fruitée du paprika doux, un certain piquant. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	1064.1	Paprika.	
Paprika flocons vert 1 – 3 mm Description: Les flocons de paprika vert ont une note légèrement amère qui s'harmonise avec de nombreuses herbes et également avec le paprika rouge ou les tomates. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	8349.1	Paprika.	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Paprika flocons rouge 1 – 2 mm</p> <p>Description: Flocons de paprika rouge finement coupés pour des décors aromatiques et des mélanges rustiques dans lesquels les composants grossiers des épices doivent être visibles.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8348.1	Paprika.	
<p>Paprika flocons rouge 2 – 4 mm</p> <p>Description: Flocons de paprika rouge coupés moyennement gros pour des décors aromatiques et des mélanges rustiques dans lesquels les composants grossiers des épices doivent être visibles.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8030.1	Paprika.	
<p>Paprika flocons rouge 10 mm</p> <p>Description: Flocons de paprika rouge grossièrement coupés pour des décors aromatiques et des mélanges rustiques dans lesquels les composants grossiers des épices doivent être visibles.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1158.1	Paprika.	
<p>Paprika flocons rouge/vert 4 mm</p> <p>Description: Mélange moyennement fin de flocons de poivrons rouges et verts pour des décors fruités et aromatiques et des assaisonnements visuels.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6123.1	Poivron.	
<p>Paprika flocons rouge/vert 9 mm</p> <p>Description: Mélange grossier de flocons de poivrons rouges et verts comme légumes secs ou pour des couches grossières rustiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1159.1	Paprika.	
<p>Panais en poudre</p> <p>Description: La poudre de panais a un goût sucré et épicé qui rappelle un mélange de céleri et de carotte. Le panais s'harmonise avec d'autres légumes et est utilisé pour arrondir le goût des plats salés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	3035.1	Panais.	
<p>Persil coupé 2 mm</p> <p>Description: Le persil coupé a une couleur verte décorative et un goût légèrement épicé. Qu'il soit utilisé comme herbe à potage, dans les vinaigrettes ou comme note d'herbe fraîche, le persil s'harmonise avec presque toutes les épices et herbes aromatiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	0.5 KG 1 KG	Sachet Sachet	1128,0,5 1128.1	Persil.	
<p>Poivre blanc moulu fin</p> <p>Description: Le poivre blanc moulu a un goût épicé et fort et ne doit surtout pas manquer dans les charcuteries claires. La quantité de substance piquante et la mouture claire sont des critères de qualité décisifs pour le poivre blanc.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG 8 KG	Sachet Sac	1029.1 1029.8	Poivre.	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Poivre blanc brisé 1 – 2 mm</p> <p>Description: Le poivre blanc finement concassé s'utilise pur ou entre dans la composition de préparations d'épices rustiques, comme le poivre pour steak ou des assaisonnements extérieurs finement épicés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6071.1	Poivre blanc.	
<p>Poivre blanc brisé gros 2 – 4 mm</p> <p>Description: Le poivre blanc grossièrement concassé convient particulièrement pour les assaisonnements rustiques et piquants ou comme ingrédient d'assaisonnement grossier dans les enborages et decorations.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1229.1	Poivre blanc.	
<p>Poivre blanc entier</p> <p>Description: Poivre blanc entier.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1129.1	Poivre blanc.	
<p>Poivre noir moulu fin</p> <p>Description: Le poivre noir moulu a une odeur épicée et un goût piquant. Le poivre noir est en principe plus fort que le poivre blanc et peut être combiné à volonté avec d'autres épices.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6027.1	Poivre noir.	
<p>Poivre noir moulu 0.5 mm</p> <p>Description: Le poivre noir moulu grossièrement est souvent utilisé pour les mélanges d'épices grossiers, comme les mélanges de poivre pour steak. Avec ce degré de mouture, ce sont justement les pointes de poivre foncées qui sont visibles et qui, en plus de l'expérience épicée, sont mises en valeur visuellement.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1020.1	Poivre noir.	
<p>Poivre noir brisé 1 – 2 mm</p> <p>Description: Le poivre noir finement concassé est volontiers utilisé pour les assaisonnements décoratifs et les enrobages d'épices savoureux, comme par exemple le salami au poivre et le jambon au poivre.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6012.1	Poivre noir.	
<p>Poivre noir brisé 2 – 4 mm</p> <p>Description: Le poivre noir grossièrement concassé peut être utilisé de manière accentuée dans les aliments. Ainsi, ils libèrent leur substance piquante lorsqu'on les croque/mastique. Cela donne des sensations gustatives particulières dans les aliments consistants et la charcuterie.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6037.1	Poivre noir.	
<p>Poivre noir entier</p> <p>Description: Poivre noir entier.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1130.1	Poivre noir.	



ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS









Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Poivre vert entier</p> <p>Description: Comme pour la variante de poivre noir, le poivre vert est récolté avant sa pleine maturité. Pour que les baies restent bien vertes, elles sont séchées très rapidement à chaud.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1136.1	Poivre vert.	
<p>Poivre vert en saumure</p> <p>Description: Le poivre vert est conservé dans une saumure à l'acidité douce. Ce procédé confère au poivre un goût frais de légumes et d'herbes et séduit par son piquant particulièrement doux et équilibré.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	2 KG	Boîte	1631.1DS	Poivre vert 64 %; eau; sel comestible; antioxydant : E 330.	
<p>Poivre rosé entier</p> <p>Description: Le poivre rose a une odeur florale à térébenthine et son goût est doux avec un arrière-goût poivré. Mélangés à d'autres grains de poivre, ils sont non seulement très décoratifs, mais ils ont aussi un arôme fruité et un piquant subtil.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1142.1	Poivre.	
<p>Poivre de la Jamaïque</p> <p>Description: Le piment de la Jamaïque (<i>Pimenta dioica</i>) rappelle par son goût et son odeur un mélange de clous de girofle, de noix de muscade, de poivre et de cannelle. Le piment de la Jamaïque s'harmonise avec le clou de girofle, le gingembre, le laurier, la noix de muscade, l'écorce d'orange, le genièvre et la cannelle, ainsi que dans les plats salés à l'ail et à l'oignon.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6030.1	Piment.	
R					
<p>Raifort moulu</p> <p>Description: L'odeur du raifort est plutôt neutre et légèrement terreuse, mais son goût est piquant. La racine de raifort est utilisée dans les plats de viande comme le Roastbeef, le civet ou le gibier.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1883.1	Racine de raifort.	
<p>Romarin moulu</p> <p>Description: Le romarin est sans doute l'une des herbes les plus typiques de la cuisine méditerranéenne. Sur le plan gustatif, le romarin, avec ses arômes finement résineux, est adapté à une utilisation dans des plats consistants.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6021.1	Romarin.	
<p>Romarin coupé 3 – 5 mm</p> <p>Description: Romarin coupé.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6055.1	Romarin.	











ÉPICES, HERBES ET LÉGUMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Romarin entier	1 KG	Sachet	1134.1	Romarin.	
Description: Romarin entier.					
Dosage: selon les besoins					
S					
Sarriette concassée	0.5 KG	Sachet	8102.0,5	Sarriette.	
Description: La sarriette a une odeur épicée et un goût légèrement poivré et aromatique. La sarriette est particulièrement adaptée à l'assaisonnement des plats à base de haricots, de viande braisée ou de volaille.					
Dosage: selon les besoins					
Sauge moulue	1 KG	Sachet	6034.1	Sauge.	
Description: La sauge est typiquement utilisée dans la cuisine méditerranéenne. La forme la plus connue de son utilisation sous forme de feuille entière est certainement le plat Saltimbocca. À utiliser avec parcimonie pour affiner les plats de viande, de poisson et de légumes.					
Dosage: selon les besoins					
Sauge concassée	1 KG	Sachet	6211.1	Sauge.	
Description: Sauge effeuillée.					
Dosage: selon les besoins					
T					
Thym moulu	1 KG	Sachet	6015.1	Thym.	
Description: Le thym a une forte odeur aromatique et un goût aromatique, généralement un peu amer. Les plats de viande acquièrent un arôme particulier avec le thym, mais le thym complète également de manière particulièrement harmonieuse les plats de tomates, de pommes de terre et de pâtes.					
Dosage: selon les besoins					
Thym concassé	1 KG	Sachet	1143.1	Thym.	
Description: Du thym concassé.					
Dosage: selon les besoins					
Tomates en poudre	1 KG	Sachet	8092.1	Tomates.	
Description: Les tomates séchées ont un arôme fruité et doux et une odeur fraîche de tomate.					
Dosage: selon les besoins					
Tomates flocons 4 mm	1 KG	Sachet	8169.1	Tomates.	
Description: Flocons de tomates coupés moyennement gros pour des décors aromatiques et des mélanges rustiques dans lesquels les composants grossiers des épices doivent être visibles.					
Dosage: selon les besoins					










Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Bio basilic concassé</p> <p>Description: Le basilic bio a un parfum agréablement aromatique et un goût fraîchement épicé – une épice classique de la cuisine méditerranéenne. Il est utilisé de manière polyvalente : dans les soupes, les sauces, les salades, les plats consistants ainsi que dans les desserts.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6146.1	*Basilic [EG]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio fenugrec moulu</p> <p>Description: Les graines de fenugrec bio ont une odeur forte et aromatique et un goût légèrement amer. Les graines de fenugrec sont un ingrédient typique des mélanges de curry.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6036.1	*Fenugrec [EG]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio chilli en poudre</p> <p>Description: Le piment bio a un arôme légèrement fruité et un piquant ardent. Cette poudre de piment moyennement forte avec 20'000 SHU est particulièrement adaptée aux plats ou produits épicés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6163.1	*Chili [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio chili flocons 2 – 4 mm</p> <p>Description: Les flocons de piment bio avec des graines ont un piquant moyen et un aspect décoratif.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	R057.1	*Chili [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio curcuma moulu</p> <p>Description: Le curcuma bio a un parfum de gingembre et un goût épicé et légèrement amer. Le curcuma peut être affiné, coloré et s'harmonise très bien avec les autres ingrédients des mélanges de curry.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6186.1	*Curcuma [IN/LK]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio curry doux</p> <p>Description: Mélange de curry bio particulièrement doux et fruité-aromatique, peu épicé, pour des plats asiatiques raffinés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6187.1	*Épices (coriandre [EG], curcuma [IN], gingembre [LK], fenugrec [EG], fenouil [IN], carvi [DE], ail [EG], poivre [IN], livèche [HU]). * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio estragon concassé</p> <p>Description: L'estragon bio ressemble à l'anis et est épicé et amer. Il est particulièrement connu comme ingrédient classique de la sauce béarnaise, ainsi que pour affiner la moutarde, le vinaigre ou les plats de poisson.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6165.1	*Estragon [DE]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio gingembre moulu</p> <p>Description: Le gingembre bio a une odeur aromatique et se caractérise par une note citronnée. Le goût aromatique s'accompagne d'un piquant plus ou moins prononcé et d'une légère amertume.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6185.1	*Gingembre [LK]. * = <i>bourgeon</i>	











Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Bio ail en poudre</p> <p>Description: L'ail bio a une odeur légèrement sulfureuse et un arôme piquant et brûlant. L'ail est typiquement utilisé pour assaisonner les plats de viande, la charcuterie ou les dips et les sauces.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6167.1	*Ail [EG, IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio ail granulé 1 mm</p> <p>Description: Granulés d'ail bio.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6166.1	*Ail [EG/IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio coriandre moulue</p> <p>Description: Les graines de coriandre bio ont une odeur épicée et aromatique, avec une note légèrement sucrée et finement amère, et rappellent l'orangeat. La coriandre est un ingrédient important des mélanges de curry, des saucisses et des ragoûts.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6164.1	*Coriandre [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio herbes de provence</p> <p>Description: Assaisonnement à base d'herbes de qualité biologique avec des ingrédients d'épices grossières de thym, romarin, sauge et lavande.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6142.1	*Herbes (thym [TR], romarin [PE], basilic [EG], origan [PE], sarriette [BA], laurier [BA], fleurs de lavande [AL]). * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio carvi moulu</p> <p>Description: Le carvi bio a une odeur très aromatique et un goût légèrement brûlant et amer. Le carvi est surtout utilisé dans les plats à base de fromage ou de pommes de terre, la charcuterie et les plats de viande.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6181.1	*Carvi [CE]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio livèche feuilles moulues</p> <p>Description: Les feuilles de livèche bio ont une odeur très aromatique et un goût sucré, piquant et légèrement amer en fin de cuisson. L'herbe maggi convient parfaitement pour assaisonner les sauces aux herbes, les bouillons et les ragoûts.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6170.1	*Feuilles de livèche [HU]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio laurier feuilles coupées 2 – 6 mm</p> <p>Description: Les feuilles de laurier bio ont une odeur douce, balsamique et un goût très aromatique. Le laurier est une épice typique pour les plats consistants comme les soupes, les ragoûts et les viandes savoureuses.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6698.1	*Feuilles de laurier [EG]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio macis moulu</p> <p>Description: Le macis bio, également appelé macis, est l'enveloppe qui entoure la noix de muscade. Par rapport à la noix de muscade, son arôme est nettement plus élégant, plus fin et moins âpre.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6148.1	*Macis [LK]. * = <i>bourgeon</i>	



Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Bio marjolaine concassée</p> <p>Description: La marjolaine bio a une forte odeur aromatique et un goût épicé, légèrement amer et camphré. La marjolaine est utilisée dans la cuisine savoureuse et est typique des charcuteries maison.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6172.1	*Marjolaine [EG]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio muscade moulue</p> <p>Description: La noix de muscade bio a une forte odeur épicée et un goût chaud et légèrement amer. La noix de muscade est surtout utilisée pour les purées de pommes de terre ou de légumes, la viande et les plats à base de chou blanc et de chou-fleur.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6184.1	*Noix de muscade [LK]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio girofle moulu</p> <p>Description: Les clous de girofle bio ont une odeur caractéristique, épicée et sucrée, et un goût brûlant et chaud. Les clous de girofle sont également utilisés dans les plats salés comme les bouillons de viande, les soupes ou les rôtis.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6194.1	*Clou de girofle [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio origan concassé</p> <p>Description: L'origan bio a une odeur et un goût agréablement épicés, aromatiques, légèrement poivrés, amers et astringents. En tant que représentant de la cuisine méditerranéenne, il s'harmonise avec le basilic, la coriandre, le romarin, le thym et la sauge.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6173.1	*Origan. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio paprika en poudre doux</p> <p>Description: Le paprika doux bio a une odeur agréablement fruitée et un goût doux et fruité. Sa couleur rouge attrayante est également un critère fréquent d'utilisation, par exemple dans les marinades.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6174.1	*Paprika. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio persil concassé</p> <p>Description: Le persil bio coupé a une couleur verte décorative et un goût légèrement épicé. Qu'il soit utilisé comme herbe à potage, dans les vinaigrettes ou comme note d'herbe fraîche, le persil s'harmonise avec presque toutes les épices et herbes aromatiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6175.1	*Persil [HU]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio poivre blanc moulu</p> <p>Description: Le poivre blanc moulu bio a un goût épicé et ne doit pas manquer, surtout pour les charcuteries claires. La quantité de substance piquante et la mouture claire sont des critères de qualité décisifs pour le poivre blanc.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6183.1	*Poivre blanc [IN]. * = <i>bourgeon</i>	



Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Bio poivre noir moulu fin</p> <p>Description: Le poivre noir moulu bio a une odeur épicée et un goût piquant. Le poivre noir est en principe plus fort que le poivre blanc et peut être combiné à volonté avec d'autres épices.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6197.1	*Poivre noir [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio poivre noir brisé 1 – 2 mm</p> <p>Description: Poivre noir bio brisé.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6223.1	*Poivre noir [IN]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio romarin moulu</p> <p>Description: Le romarin bio est probablement l'une des herbes les plus typiques de la cuisine méditerranéenne. Sur le plan gustatif, le romarin, avec ses arômes finement résineux, est adapté à une utilisation dans des plats consistants.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6177.1	*Romarin [TR]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio romarin coupé 2 – 5 mm</p> <p>Description: Romarin bio coupé.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6176.1	*Romarin [PE]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio thym concassé</p> <p>Description: Le thym bio a une forte odeur aromatique et un goût aromatique, généralement un peu amer. Les plats de viande acquièrent un arôme particulier avec le thym, mais le thym complète également de manière particulièrement harmonieuse les plats de tomates, de pommes de terre et de pâtes.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6180.1	*Thym [TR]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio cannelle moulue</p> <p>Description: La cannelle de Ceylan bio est la plus fine des deux variétés de cannelle connues. Elle séduit par son bouquet sucré et ses arômes hivernaux de clou de girofle et de piment. Outre son arôme délicat, la cannelle de Ceylan se caractérise par une très faible teneur en coumarine.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	3899.1	*Cannelle [LK]. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio oignons moulus</p> <p>Description: Les composés soufrés de l'oignon bio caractérisent son arôme doux et piquant. La qualité des produits à base d'oignons séchés se traduit par une couleur claire et un goût finement épicé qui se combine avec presque toutes les autres épices et herbes aromatiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6182.1	*Oignons. * = <i>bourgeon</i>	
<p>Bio oignons granulés 0.7 – 2 mm</p> <p>Description: Granulés d'oignons bio.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	7686.1	*Oignons [EG]. * = <i>bourgeon</i>	



CHAMPIGNONS, FRUITS SECS ET GRAINES

Les champignons d'élevage séchés ont un arôme plus prononcé que les champignons frais. Ils peuvent simplement être trempés dans de l'eau chaude, puis utilisés comme des champignons frais. Pour les fruits également, le séchage est une méthode de conservation traditionnelle qui contribue à accroître la teneur naturelle en sucre et à réduire la teneur en eau. Les fruits secs et les graines se prêtent notamment comme inserts fruités ou enrobages croquants.



CHAMPIGNONS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Champignons granulés</p> <p>Description: Mélange aromatique de champignons grossièrement coupés, composé de bolets, de shiitakes, de champignons de Paris et de cèpes séchés.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	2394.1	<i>Shiitake; bolet jaune; cèpe.</i>	
<p>Bolets en poudre</p> <p>Description: Les cèpes moulus ont un goût doux de noisette, mais leur saveur est intense. Outre leur grande valeur gustative, les cèpes fournissent beaucoup de protéines et ont une teneur élevée en fer.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	6022.1	<i>Bolets.</i>	
<p>Bolets granulés 4 mm</p> <p>Description: Cèpes en granulés 4 mm.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	R111.1	<i>Bolets.</i>	



FRUITS SECS ET GRAINES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Cubes de pomme séchés</p> <p>Description: Morceaux de pomme séchés, aromatiques et sucrés, d'une consistance agréablement douce. Les morceaux de pomme sont l'ingrédient parfait pour des garnitures ou des fourrages fruités.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	0.5 KG	Sachet	2109.0,5	Pommes; conservateur: E 220 (cont. SULFITE).	SO2/Schwefel E 220
<p>Pruneaux dénoyautés</p> <p>Description: Les prunes entières dénoyautées ont un arôme fruité et sucré et conviennent pour des farces fruitées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	4285.1	Pruneaux; conservateur: E 202.	E 202
<p>Pistaches</p> <p>Description: Les pistaches ont une légère odeur de noisette et un arôme fortement épicé et sucré. On trouve typiquement les pistaches finement hachées dans la mortadelle ou moulues dans les crèmes glacées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1154.1	PISTACHES.	noix
<p>Graines de sésame entières</p> <p>Description: Les graines de sésame ont un arôme fin de noix. Elles sont surtout utilisées dans les plats asiatiques ou orientaux, les sauces ou les marinades.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1174.1	Graines de SÉSAME.	sésame
<p>Graines de tournesol entières</p> <p>Description: Les graines de tournesol ont une odeur aromatique caractéristique et un arôme doux, légèrement noisette. Les graines de tournesol non grillées sont souvent utilisées en pâtisserie et en garniture de salade.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	1175.1	Graines de tournesol	
<p>Raisins secs</p> <p>Description: Baies séchées du raisin Sultana pâle, connu pour sa peau fine, sa couleur jaune doré et sa douceur particulière.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	4286.1	Raisins; huile de graines de coton.	



PRODUITS AUX OEUFS DE POULE ET LAITIERS

Les protéines issues des œufs de poule permettent une multitude d'applications. Les produits aux œufs séchés par pulvérisation constituent une alternative sûre et bien conservable par rapport aux produits frais – notamment comme œuf entier dans les panades liquides et les panades ou comme blanc d'œuf en poudre pour la confection de pâtes de boulangerie aériennes. Les protéines de lait possèdent une grande valeur biologique et font office de matière première pour de nombreux produits laitiers comme le yogourt ou le fromage. Les produits laitiers séchés par pulvérisation, tel le caséinate de sodium, favorisent notamment le processus d'émulsion dans les saucisses cuites.



PRODUITS AUX OEUFS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Albumine d'œuf en poudre (plein air) Description: Poudre de blanc d'œuf séché par pulvérisation à partir d'œufs de poules élevées en liberté. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	4121.1	Albumine d'OEUF (plein air).	oeuf
Poudre d'œuf (élevage au sol) Description: Pour la production de poudre d'œufs entiers, les œufs fraîchement battus sont séchés délicatement par pulvérisation. Grâce à l'élimination de l'eau, la durée de conservation est considérablement prolongée. Dosage: 1 part poudre: 3 parts eau	1 KG	Sachet	4992.1	POUDRE D'OEUF (élevage au sol).	oeuf



PRODUITS LAITIERS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Poudre de lait écrémé</p> <p>Description: Lait écrémé en poudre séché par pulvérisation à partir de lait écrémé suisse.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	<p>4 KG</p> <p>25 KG</p>	<p>Sachet</p> <p>Sac</p>	<p>8171.4</p> <p>8171.25</p>	<p>LAIT ÉCRÉMÉ [CH].</p>	<p>lait</p> 
<p>Protéine de lait 85 %</p> <p>Description: Protéine de lait hautement fonctionnelle fabriquée à partir de lait écrémé suisse pour stabiliser et émulsifier la chair à saucisse cuite fine ou d'autres émulsions.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	<p>1 KG</p> <p>20 KG</p>	<p>Sachet</p> <p>Sac</p>	<p>R187.1</p> <p>R187.20</p>	<p>PROTÉINE DE LAIT [CH].</p>	<p>lait</p> 
<p>Caséinate de sodium</p> <p>Description: Caséinate de sodium pur, hautement fonctionnel, pour stabiliser et émulsionner la chair à saucisse cuite fine.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	<p>1 KG</p> <p>2.5 KG</p> <p>20 KG</p>	<p>Sachet</p> <p>Sachet</p> <p>Sac</p>	<p>4129.1</p> <p>4129.2,5</p> <p>4129.20</p>	<p>CASÉINATE DE SODIUM.</p>	<p>lait</p>




SORTES DE SUCRE ET SEL

Le sucre simple comme le glucose (également appelé dextrose) ou le saccharose ont un pouvoir sucrant élevé. Associés aux produits de dégradation de l'amidon, ils offrent un milieu idéal pour la maturation des saucisses crues. Les sels encapsulés avec de la graisse végétale sont principalement utilisés pour les grillades, l'encapsulation garantissant une libération du sel lente et contrôlée.



SORTES DE SUCRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Sirop de glucose DE 22 Description: Poudre de sirop de glucose comme substance sucrée à faible pouvoir édulcorant pour augmenter la teneur en matière sèche ou comme ingrédient dans les processus de maturation. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	8396.1	Sirop de glucose.	
Sirop de glucose liquide Description: Sirop de glucose liquide à haute viscosité pour une utilisation universelle. Dosage: selon les besoins	14 KG	Bidon	2150.14	Sirop de glucose.	
Sucre cristallisé Description: Le saccharose hautement purifié, fabriqué à partir de la betterave à sucre, ou tout simplement du sucre tel que vous le connaissez. Dosage: selon les besoins	20 KG	Sac	8031.20	Saccharose.	
Maltodextrine DE 17 Description: Maltodextrine en tant que substance sucrée à faible pouvoir sucrant pour augmenter la teneur en matière sèche ou comme ingrédient dans les processus de maturation. Dosage: selon les besoins	1 KG 25 KG	Sachet Sac	8395.1 8395.25	Maltodextrine.	



SORTES DE SUCRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Lactose Description: Le lactose est une substance sucrée à faible pouvoir édulcorant, utilisée comme ingrédient dans les processus de maturation ou pour améliorer le brunissement dans les processus de friture. Dosage: selon les besoins	1 KG 25 KG	Sachet Sac	4175.1 4175.25	LACTOSE.	lait
Sucre de canne gros Description: Sucre brun non raffiné issu de la canne à sucre, au goût légèrement caramélisé. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	4159.1	Sucre brut (canne à sucre).	
Dextrose monohydraté Description: Sucre de raisin, ou glucose ou dextrose comme substance sucrée à pouvoir sucrant moyen ou comme ingrédient pour les processus de fermentation et de maturation. Dosage: selon les besoins	1 KG 25 KG	Sachet Sac	4160.1 4160.25E	Dextrose.	

BIO SORTES DE SUCRE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Bio sirop de glucose DE 29 Description: Sirop de glucose obtenu à partir d'amidon bio à faible pouvoir sucrant pour augmenter la teneur en matière sèche ou comme ingrédient dans les processus de maturation. Dosage: selon les besoins	5 KG 25 KG	Sachet Sac	7598.5 7598.25	*Sirop de glucose [CE]. * = CE-Bio	
Bio dextrose monohydraté Description: Dextrose de qualité biologique fabriqué à partir d'un amidon biologique. Dosage: selon les besoins	1 KG	Sachet	3147.1	*Dextrose. * = EU-Bio	



SEL

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Sel des Alpes Sel de Bex	25 KG	Sac	18655.25	Sel de bex.	
Description: Le sel des Alpes suisses a un goût plutôt doux et produit moins de «piquant salé». Dosage: selon les besoins					
Sel de Bex nitrité (0.9 %)	25 KG	Sac	22075.25	Sel alpin de Bex; conservateur: E 250 (0.9 %).	E 250
Description: Sel de salaison à base de sel des Alpes suisses pour la fabrication de produits à base de viande avec une teneur de 0,9 % de nitrite de sodium. Dosage: Conforme à l'ordonnance sur les additifs					
Sel encapsulé 80/20	1 KG 25 KG	Sachet Carton	12566.1 12566.25	Sel comestible 80 %; huile de tournesol hydrogénée 20 %.	
Description: Sel enrobé d'huile de tournesol pour une libération contrôlée du sel uniquement lors de la dissolution ou à des températures élevées. Dosage: selon les besoins					
Sel comestible iodé	25 KG	Sac	2156.25	Sel comestible iodé; antiagglomérant: E 536.	
Description: Sel de table classique complété par un composé iodé pour prévenir les maladies liées à la carence en iode. Dosage: selon les besoins					
Sel comestible sans iode	25 KG	Sac	R137.25	Sel comestible.	
Description: Sel de cuisine classique sans ajout de composés iodés. Dosage: selon les besoins					
Sel marin	1 KG 25 KG	Sachet Sac	8173.1 8173.25	Sel marin.	
Description: Sel marin fin pour applications spéciales. Dosage: selon les besoins					
Sel nitrité	25 KG	Sac	8394.25	Sel comestible; conservateur: E 250; anti-agglomérant: E 536.	E 250
Description: Sel de saumure pour la production de produits à base de viande contenant 0,6 % de nitrite de sodium Dosage: Conforme à l'ordonnance sur les additifs					



INTENSIFICATION DU GOÛT

Les denrées alimentaires comme les champignons, le fromage ou les tomates mûres contiennent naturellement une part élevée d'exhausteurs de goût. Mais le goût d'autres aliments peut également être intensifié de façon naturelle, par exemple à l'aide d'extraits de levure. L'extraction et la décomposition des levures libèrent notamment le composant protéiné qu'est l'acide glutamique, garant de la saveur umami typique. La déclaration comme glutamate de sodium E 621 dans le produit fini n'est pas nécessaire. L'utilisation de pur glutamate de sodium, en revanche, nécessite une déclaration conforme à l'ordonnance sur les additifs.



EXTRAITS DE LEVURE / CONDIMENTS / PÂTES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Harissa pâte d'épices</p> <p>Description: Pâte d'assaisonnement, telle qu'elle est connue dans la cuisine orientale, selon la recette nord-africaine typique de piments frais avec des épices.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 DS	Boîte	1164.1	Chili 87 %; épices; sel comestible.	
<p>Extrait de levure</p> <p>Description: Poudre séchée par pulvérisation de cellules de levure digérées qui peut être utilisée pour améliorer la saveur des préparations alimentaires salées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	3159.1	Extrait de levure; sel comestible.	
<p>Pâte d'ail</p> <p>Description: Pâte d'ail granulé au goût fort et épicé.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	5 KG	Seau	7904.5	Ail 69 %; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; amidon de riz.	E 621
<p>Condiment liquide</p> <p>Description: Assaisonnement liquide classique au fort goût d'umami.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	12.5 KG	Bidon	4157.12,5	Eau; sel comestible; PROTÉINE DE SOJA hydrolysée.	soja
<p>Condiment à base de maïs</p> <p>Description: Assaisonnement sans matière grasse pour une utilisation universelle dans les préparations épicées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	2741.1	Protéine de maïs hydrolysé; sel comestible.	



EXHAUSTEURS DE GOÛT

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Glutamate monosodique</p> <p>Description: Exhausteur de goût à usage universel. Respecter la législation.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG 25 KG	Sachet Sac	4155.1 4155.25	Exhausteur de goût: E 621.	E 621
<p>Paco sans glutamate</p> <p>Description: Exhausteurs de goût sans additifs ni allergènes.</p> <p>Dosage: 1.63 g Paco sans glutamate identique à 1 g glutamate</p>	1 KG	Sachet	22791.1	Épices; sel comestible; dextrose.	



ARÔMES ET EXTRAITS

Les extraits d'épices sont obtenus à partir des épices par des procédés physiques. Les véritables extraits d'épices concentrés contiennent les huiles essentielles, les colorants ainsi que les principes piquants ou amers naturels de l'épice. Afin de faciliter le conditionnement des extraits d'épices, ils sont associés à des supports comme le sel.



EXTRAITS D'ÉPICES ET ARÔMES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
mélange d'extrait d'épices Extrait de curcuma en poudre	1 KG	Sachet	G406.1	<i>Dextrose; extrait de curcuma.</i>	
Description: Extrait de curcuma pour donner du goût et de la couleur. Dosage: 0.3 g/kg masse totale					
mélange d'extrait d'épices Préparation de poivre vert	1 KG	Sachet	9996.1	<i>Sel comestible; dextrose; extrait de poivre 3.5 %.</i>	
Description: Extrait de poivre vert au piquant prononcé, particulièrement adapté aux produits à base de viande de volaille. Dosage: 1 – 2 g/kg masse totale					
mélange d'extrait d'épices Épice de citron	1 KG	Sachet	1005.1	<i>Dextrose; huile de citron.</i>	
Description: Condiment au citron pour les rôtis et les saucisses blanches ou autres préparations. Dosage: 1 g/kg masse totale					
Citron on top	1 KG	Sachet	17845.1	<i>Dextrose; huile de citron 9 %; extrait d'épices.</i>	
Description: Condiment supplémentaire pour soutenir une note fraîche de citron. Dosage: 0.5 – 1 g/kg masse totale					



EXTRAITS D'ÉPICES ET ARÔMES LIQUIDES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
extrait d'arôme naturel Oignons grillés liquide Description: Assaisonnement supplémentaire liquide après la friture des oignons. Dosage: 1 g/kg masse totale	1 KG	Bouteille	9132.1	Arôme naturel; sirop de glucose; agent humidifiant: E 420.	
extrait d'arôme naturel Oignons frais liquide Description: Assaisonnement supplémentaire liquide après l'oignon frais. Dosage: 1 g/kg masse totale	1 KG	Bouteille	9126.1	Humectant: E 420; sirop de glucose; support: E 1520; Huile d'oignon.	
extrait d'arôme naturel Ail liquide Description: Assaisonnement supplémentaire liquide après l'ail. Dosage: 1 g/kg masse totale	1 KG	Bouteille	9125.1	Humectant: E 420; sirop de glucose; support: E 1520; extrait d'ail.	
extrait d'arôme naturel à 4 TFE Paprika liquide Description: Assaisonnement supplémentaire liquide pour colorer comme le paprika. Dosage: 1 g/kg masse totale	0.9 KG	Bouteille	9127.0,9	Huile de colza; extrait de paprika.	



ARÔMES DE FUMÉE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
arôme de fumée liquide Aro-Smoke P-50 Description: Extrait hydrosoluble très concentré d'arôme de fumée, qui peut également être ajouté directement à la saumure pour obtenir un fort arôme de fumée. Dosage: 0.1 – 0.5 g/kg masse totale	1 KG	Bouteille	1083.1	Arôme de fumée.	
Maltodextrine fumée Description: Maltodextrine qui a été doucement fumée dans un processus naturel et peut donc être utilisée pour renforcer la saveur fumée des aliments. Dosage: 1 – 4 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	15046.1	Maltodextrine; fumée.	



GÉLIFIANTS ET ÉPAISSISSANTS

La gélatine est obtenue à partir de peau et de tendons de bœuf ou de porc préalablement détrempés dans de l'eau, puis chauffés à au moins 65° C et refroidis.

Le principal gage de qualité d'une gélatine est le degré bloom, indiquant sa résistance. Les épaississants naturels comme la farine de graines de guar ou de caroube sont utilisés pour augmenter la viscosité et peuvent servir à épaissir soupes, sauces ou autres liquides sous l'effet de la chaleur. Contrairement aux amidons modifiés chimiquement, leur stabilité à la congélation et à la décongélation est très restreinte et ils ne sont pas conditionnables à froid.



GÉLATINES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
type porc Gélatine alimentaire 100 Bloom	1 KG 5 KG 25 KG	Sachet Sachet Sac	2301.1 2301.5 2301.25	<i>Gélatine alimentaire (porc).</i>	
Description: La gélatine comestible (type porc) avec le numéro Bloom 100 est une qualité plus douce et élastique.					
Dosage: 60 – 70 g/kg eau					
type porc Gélatine alimentaire 240 Bloom	1 KG 15 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	2304.1 2304.15 2304.25	<i>Gélatine alimentaire (porc).</i>	
Description: Poudre de gélatine de haute pureté (de type porc) avec une force de gel élevée.					
Dosage: 60 – 70 g/kg eau					
type boeuf Gélatine alimentaire 220 Bloom	1 KG	Sachet	12267.1	<i>Gélatine alimentaire (type boeuf).</i>	
Description: Poudre de gélatine de haute pureté (de type boeuf) à forte teneur en gel.					
Dosage: 60 – 70 g/kg eau					



FIBRES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Fibres d'avoine	12.5 KG	Sac	R176.12,5	<i>Fibres d'avoine.</i>	
<p>Description: Les fibres d'avoine présentent une forte capacité de gonflement avec l'eau et conviennent aux applications dans lesquelles le jus doit être réduit. Ils servent également à enrichir en fibre alimentaire.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Inuline	1 KG	Sachet	2362.1	<i>Inuline (chicorée).</i>	
<p>Description: L'inuline peut être utilisée pour réduire la graisse dans les produits carnés ou comme ingrédient de produits enrichis en fibres.</p> <p>Dosage: Mélanger 1 volume d'inuline avec 3 volumes d'eau.</p>					
Pacocel	1 KG	Sachet	4283.1	<i>Fibres d'agrumes.</i>	
<p>Description: Les fibres d'agrumes ont une grande capacité de liaison à l'eau et aussi de fortes propriétés émulsifiantes à des forces de cisaillement élevées. Ils sont obtenus à partir d'agrumes déchiquetés et déshuilés et conviennent pour des applications à froid et à chaud.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Fibre de blé	4 KG	Sachet	2607.4	<i>Fibre de blé.</i>	
<p>Description: Les fibres de blé présentent une forte capacité de gonflement avec l'eau et conviennent aux applications dans lesquelles le jus doit être réduit. Ils sont également utilisés pour l'enrichissement des fibres.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					



ÉPAISSISSANTS ET AMIDONS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Gomme de guar	1 KG	Sachet	4988.1	<i>Épaississant: E 412.</i>	E 412
<p>Description: La gomme de guar est un épaississant végétal dérivé de la fève de guar. Il peut être utilisé dans les aliments en général pour ajuster la viscosité et émulsifier.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
Gomme de caroube	1 KG	Sachet	8659.1	<i>Épaississant: E 410.</i>	E 410
<p>Description: Épaississant naturel produit à partir des graines du caroubier (<i>Ceratonia siliqua</i>). Il est utilisé pour ajuster la viscosité et la texture des aliments.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					
fécule	10 KG 25 KG	Sac Sac	4279.10 4279.25	<i>Amidon de pomme de terre.</i>	
Amidon de pomme de terre					
<p>Description: La fécule de pomme de terre indigène peut être utilisée de différentes manières. Sous forme de gelatine (de 58 à 66 °C), il a un goût neutre. Les gels aqueux sont largement transparents, ont une viscosité élevée et présentent une texture longue.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					



ÉPAISSISSANTS ET AMIDONS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Amidon de riz nativ</p> <p>Description: L'amidon de riz gélatine à environ 61-78°C et présente des propriétés liantes et épaississantes comme les autres amidons. Il peut être utilisé pour la production de produits sans gluten.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8070.1	Amidon de riz.	
<p>gonflement à froid</p> <p>Amidon de riz</p> <p>Description: L'amidon de riz gonflant à froid fait preuve de fonctionnalité et de capacité de liaison même à basse température et peut être utilisé universellement pour la production de divers aliments, tels que les sauces.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8098.1	Amidon de riz.	
<p>Farine de riz</p> <p>Description: La farine de riz ne contient naturellement pas de gluten et peut être utilisée, par exemple, comme liant dans la pâte à frire, les sauces ou comme enrobage pour les pommes de terre.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	4158.1	Farine de riz.	
<p>Gonflement chaud</p> <p>Amidon de maïs cireux</p> <p>Description: Amidon de maïs cireux gonflant à chaud avec une très grande stabilité de processus. Convient pour lier les soupes, les sauces ou les masses de pâte.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	20400.1	Fécule de maïs.	
<p>Gonflement froid</p> <p>Amidon de maïs cireux</p> <p>Description: Amidon de maïs cireux instantané gonflant à froid avec une solubilité améliorée et une très bonne stabilité du processus.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	19070.1	Amidon modifié: E 1442.	E 1442
<p>Gomme de xanthane</p> <p>Description: La gomme xanthane est un polysaccharide naturel produit par des bactéries (Xanthomonas). Il peut être utilisé comme agent gélifiant et épaississant pour les aliments (par exemple les sauces) lorsqu'une certaine viscosité est requise.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	8288.1	Épaississant: E 415.	E 415




CONSERVATION

Outre les méthodes de conservation classiques comme le salage, le fumage ou la fermentation, il est aussi possible d'utiliser des additifs, à l'instar des anti-oxydants, qui retardent les effets néfastes de l'oxygène. Les acidifiants, quant à eux, abaissent le pH et empêchent ainsi la prolifération des microbes et les autres réactions d'altération, tandis que les régulateurs d'acidité régulent la valeur pH et soutiennent la stabilisation.



ANTIOXYDANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Acérola en poudre Description: L'acérola (<i>Malpighia glabra</i>) est aussi souvent appelée cerise acérola. Il contient l'un des taux les plus élevés de vitamine C naturelle et est donc également appelé «super-aliment». Sous forme de poudre séchée, il peut être utilisé à la place de l'acide ascorbique. Dosage: ~ 1 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	3025.1	Acérola en poudre; maltodextrine.	
Bio acérola en poudre Description: Poudre de fruit d'acérola de qualité biologique. Dosage: ~ 1 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	8372.1	*Acérola en poudre [BR]; *maltodextrine. * = EU-Bio	
Acide ascorbique Description: L'acide ascorbique empêche l'oxydation des aliments et est également utilisé comme agent de rougissement dans la production de produits carnés salés. Dans la nature, l'acide ascorbique se trouve dans les agrumes et est également connu sous le nom de vitamine C. Dosage: 0.5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	4152.1	Antioxydant: E 300.	E 300
Ascorbate de sodium Description: L'ascorbate de sodium est le sel de l'acide ascorbique. Il se distingue de l'acide ascorbique principalement par son pH et est également un peu plus réactif lorsqu'il est utilisé. C'est pourquoi l'ascorbate de sodium est utilisé dans les produits de viande séchée. Dosage: ~ 0.5 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	2192.1	Antioxydant: E 301.	E 301



ANTIOXYDANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Paco frisch clean Description: Mélange sans numéro E à base de thé vert. Les ingrédients antioxydants du thé vert ont un effet positif sur la fraîcheur. Dosage: 5 g/kg masse totale, 3 kg en 100 l saumure pour 20 % injection	1 KG	Sachet	18548.1	<i>Sirop de glucose; extrait de thé vert; extrait d'épices.</i>	
extrait de romarin Romix Description: Extrait d'acide carnosolique du romarin pour stabiliser les aliments gras contre l'altération par oxydation (rancissement). Dosage: ~ 1 g/kg masse totale	0.1 KG 1 KG	Sachet Sachet	2759.0,1 2759.1	<i>Antioxydant: E 392.</i>	E 392

CONSERVATEURS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Nitrate de potassium Description: Le nitrate de potassium est le sel de l'acide nitrique et est utilisé comme conservateur dans les produits carnés et les salaisons. Le salpêtre de potassium est un sel de salaison classique qui assure la formation d'une couleur de salaison stable à la cuisson. Dosage: max. 0.3 g/kg masse	1 KG	Sachet	4154.1	<i>Conservateur: E 252.</i>	E 252
Sorbate de potassium granulé Description: Le sorbate de potassium est utilisé comme conservateur, en particulier pour empêcher la croissance de moisissures et de levures. De même, le sorbate de potassium est une substance naturelle présente dans les fruits du sorbier. Dosage: 1 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	8290.1	<i>Conservateur: E 202.</i>	E 202



ACIDIFIANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
acidifiant liquide Préparation de l'acide lactique	10 KG	Bidon	13083.10	Eau; acidifiant: E 270; sirop de glucose.	E 270
Description: Acide lactique sous forme dissoute pour stabiliser et améliorer la durée de conservation de divers produits alimentaires.					
Dosage: selon les besoins					
Acide citrique anhydre	1 KG	Sachet	4179.1	Acidifiant: E 330.	E 330
Description: L'acide citrique est un acide naturel comestible qui peut être utilisé dans divers produits alimentaires pour réduire et stabiliser le pH.					
Dosage: ~ 0.5 g/kg masse totale					



RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Glucono-delta-lactone	1 KG	Sachet	8033.1	Correcteur d'acidité: E 575.	E 575
Description: La glucono-delta-lactone est un régulateur d'acidité qui est particulièrement utilisé là où une formation retardée de l'acide est souhaitée. Il sert dans les saucisses à cuire ou saucisses crues pour une désacidification et un rougissement.					
Dosage: 1 g/kg masse charcuterie échaudée 6 – 8 g/kg masse charcuterie crue					
Acétate de sodium anhydre	1 KG	Sachet	8596.1	Correcteur d'acidité: E 262.	E 262
Description: L'acétate de sodium est le sel de l'acide acétique et peut être utilisé dans différentes applications pour la conservation et la préservation de la fraîcheur.					
Dosage: ~ 1 g/kg masse totale					
Citrate de trisodium	1 KG	Sachet	8021.1	Régulateur d'acidité: E 331.	E 331
Description: Citrate de sodium pur comme stabilisateur pour les saucisses cuites sans phosphate et les saucisses cuites biologiques.					
Dosage: 1 – 3 g/kg masse totale					
régulateur d'acidité liquide Vianda NL 9000	30 KG	Bidon	7999.30	Régulateur d'acidité: E 325.	E 325
Description: Lactate de sodium sous forme de sirop liquide facile à doser (teneur d'environ 60 %) pour stabiliser, colorer et conserver la fraîcheur des viandes et des saucisses.					
Dosage: selon les besoins					



STABILISATION

Pour la stabilisation des produits de salaison cuits et des saucisses cuites, on utilise principalement des phosphates. La viande froide, par exemple, présente une faible capacité de rétention d'eau et ne se prête donc pas à la fabrication de saucisses cuites. L'adjonction de phosphates augmente la capacité de rétention d'eau et permet ainsi la production standardisée et sûre de ces saucisses. Les «phosphates pour cutter» (faible solubilité) conviennent à la fabrication de saucisses cuites, alors que les «phosphates à jambon» servent de base pour les saumures. En fonction de leur composition, nos phosphates doivent être déclarés comme diphosphates, triphosphates ou polyphosphates selon la législation.



STABILISANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
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 pour cutter pH ~ 7 Abastol 772	25 KG	Sac	2551.25	Stabilisant: E 450.	E 450
Description: Phosphate de saucisse cuite typique, convient à tous les types de saucisses cuites. Dosage: 2.5 – 3 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	Stabilisant: E 450, E 452.	E 450, E 452
Description: Combinaison de phosphate à couper pour une digestion riche en protéines. Dosage: 2.5 – 3 g/kg masse totale					
phosphate pour jambon pH ~ 9 (carnal 2110) Phosphate jambon	1 KG 25 KG	Sachet Sac	2439.1 2439.25	Stabilisant: E 450, E 451.	E 450, E 451
Description: Combinaison de phosphates hautement fonctionnelle et très soluble dans la saumure pour les produits cuits et salés. Dosage: 3 g/kg masse totale 10 % injection: 30 g/kg saumure 15 % injection: 20 g/kg saumure 20 % injection: 15 g/kg saumure					



STABILISANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
phosphate pour jambon pH ~ 7 Pacofos	1 KG	Sachet	2375.1	<i>Stabilisant: E 450.</i>	E 450
<p>Description: Diphosphate pur, facilement soluble, qui peut être utilisé comme phosphate de coupe ainsi que pour la production de saumure.</p> <p>Dosage: 3 g/kg masse totale 10 % Injection: 30 g/kg de saumure 15 % Injection: 20 g/kg de saumure 20 % Injection: 15 g/kg de saumure</p>					

ÉMULSIFIANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Émulsifiant pour Saucisse à cuire	1 KG	Sachet	4103.1	<i>Émulsifiant: E 471.</i>	E 471
<p>Description: Préparation d'émulsifiants pour les applications de saucisses échaudées pour une meilleure liaison de la graisse et de l'eau dans le processus de découpe.</p> <p>Dosage: 1 – 3 g/kg masse totale</p>					
Lécithine de tournesol	25 KG	Bidon	R046.25	<i>Émulsifiant: E 322.</i>	E 322
<p>Description: La lécithine de tournesol est un émulsifiant naturel et convient à l'utilisation dans divers groupes d'aliments où les phases de graisse et d'eau doivent être réparties de manière homogène et stabilisées.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>					



ENZYMES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Paco trans	1 KG	Sachet	14608.1DE	<i>Préparation d'enzyme (maltodextrine, transglutaminase, stabilisant: E 509).</i>	
<p>Description: Préparation d'enzymes pour la réticulation des protéines, résultant en une force accrue.</p> <p>Dosage: 0.5 – 2 g/kg masse</p>					
ACTIVA EB Transglutaminase jambon	1 KG	Sachet	2253.1	<i>PROTÉINE DE LAIT; maltodextrine; transglutaminase.</i>	lait
<p>Description: Préparation d'enzymes pour améliorer la cohésion des tranches de produits de salaison cuits.</p> <p>Dosage: 10 g/kg masse totale</p>					
ACTIVA WM Transglutaminase saucisse	1 KG	Sachet	2252.1	<i>Maltodextrine; Transglutaminase.</i>	
<p>Description: Préparation d'enzymes pour la réticulation des protéines, résultant en une force accrue.</p> <p>Dosage: 0.5 – 2 g/kg masse totale</p>					



COLORANTS

Les colorants alimentaires permettent de colorer les produits incolores ou d'intensifier les couleurs existantes. Les colorants naturels peuvent être d'origine animale ou végétale. Les représentants classiques sont la curcumine, extraite du curcuma, ou la capsanthine, tirée du poivron. Les colorants synthétiques sont produits chimiquement, comme le colorant caramel, un colorant brun foncé à base de sucre, ou encore le carmin, extrait d'une cochenille sud-américaine. Les colorants alimentaires sont des additifs et doivent être déclarés conformément à l'ordonnance fédérale sur les additifs.



COLORANTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Paco Red Mix</p> <p>Description: Véritable carmin pour la stabilisation et la coloration des couleurs.</p> <p>Dosage: 1 – 2 g/kg masse totale</p>	1 KG	Sachet	7769.1	Dextrose; colorant: E 120.	E 120
<p>Couleur de sucre en poudre</p> <p>Description: Sucre séché et finement moulu, de couleur pour la saveur et la couleur.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	11862.1	Colorant: E 150c.	E 150C
<p>Couleur de sucre liquide</p> <p>Description: Selon les BPH, la couleur du sucre peut être utilisée pour la coloration des soupes ou des sauces, ainsi que pour le traitement extérieur des jambons rustiques.</p> <p>Dosage: selon les besoins</p>	1 KG	Bouteille	4180.1	Colorant: E 150d (cont. SULFITE).	SO2/Schwefel E150D



COLORATION DE SURFACE

Les arômes de fumée sont fabriqués à partir de condensats de fumée: la fumée de fumage dégagée par la combustion de copeaux de bois non traités est condensée au moyen d'eau potable et transformée ainsi en liquide. Les arômes de fumée peuvent être utilisés pour le traitement des surfaces ou ajoutés directement au produit.



COLORATION DE SURFACE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Sirop de sucre caramel Description: Solution de sirop de sucre noir et brun, épaisse et visqueuse, avec une note amère. Dosage: selon les besoins	25 KG	Bidon	2378.25	Sucre brut; eau.	
préparation pour bronzer SmokEz MB12 GF Description: Arôme produit à partir de glucides par traitement thermique, qui est pulvérisé sur les aliments riches en protéines afin qu'ils acquièrent un brunissement attrayant et une saveur fine par un chauffage supplémentaire à température réduite. Dosage: avec une solution à 30 % pour la pulvérisation des produits	1 KG	Bouteille	1082.1	Arôme.	
Bain pour traitement de surface Bain de fumée Nero Description: Masse noire profonde au goût fumé pour le traitement externe des saucisses et du jambon cru. Dosage: pour plonger des produits de salaison crus	5 KG	Bidon	8391.5	Caramel ammoniacal (cont. SULFITE); eau; arôme fumée.	SO2/Schwefel E150D



AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Il est possible d'utiliser des auxiliaires afin de garantir une transformation sûre et des résultats standardisés. Notamment les coagulants sanguins, les agents de traitement des boyaux ou le sulfate d'aluminium, qui élimine les substances indésirables dans le traitement de l'eau potable. Les solutions d'argent ioniques servent également à la décontamination de l'eau potable.



AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Sulfate d'aluminium Description: Stabilisant et raffermissant pour les boyaux naturels ou pour le raffermissant des gélifiants et des masses d'enrobage. Dosage: respecter la législation pour denrée alimentaire, usage limité	1 KG	Sachet	4167.1	<i>Affermissant: E 520.</i>	E 520
Paco hémostabil C Description: Préparation stabilisante pour la prévention de la coagulation du sang lors de la collecte de sang. Dosage: 15 g/l sang de boucherie	0.15 KG	Sachet	18347.0,15	<i>Acidifiant: E 331; sel comestible.</i>	E 331
Paco – Weicher Description: L'acide lactique détache le tissu conjonctif des croûtes, les faisant gonfler et permettant ainsi une meilleure production de l'émulsion de la croûte. Dosage: 2'000 g / 100 l eau pour langues 1'700 g / 100 l eau pour couenne	5 KG 25 KG	Bidon Bidon	6569.5 6569.25	<i>Eau; acidifiant: E 270, E 334; arôme; colorant: E 163.</i>	E 163, E 270, E 334
pour nettoyage des boyaux Sana-Drug EVA 6203 Description: Solution contenant des ions d'argent pour le traitement des eaux de procédé afin d'obtenir un effet de réduction des germes, par exemple pour le nettoyage des boyaux. Dosage: 0.6 g/kg eau pour denrée alimentaire, usage limité	1 LT	Bouteille	2160.1	<i>Eau; ions d'argent.</i>	







INFORMATIONS TECHNIQUES, GLOSSAIRE, NUMÉRO E

ADDITIFS: DES AGENTS INDISPENSABLES

De nombreuses denrées alimentaires ne pourraient pas être conservées sans additifs. Citons notamment le plus traditionnel d'entre eux, le sel, qui permettait déjà à nos ancêtres, il y a des milliers d'années, de préparer de la viande séchée pour leurs longs périple. La plupart des additifs modernes sont eux aussi d'origine naturelle. Ils prolongent la durée de conservation, améliorent la valeur nutritive et intensifient la saveur. Ils empêchent également l'oxydation et la décoloration prématurées, tout en facilitant la transformation des denrées. Et comme les différents additifs ne réunissent que rarement tous ces talents, ils s'utilisent souvent sous forme combinée. 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 (OIDA) 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

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 Euchema 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.

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.

N° d'art.	Conditionnement	Remarque

Dans le catalogue, vous voyez ici d'un seul coup d'œil quels allergènes ou additifs pourraient être présents.



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

sommes 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 nature. 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 nature est certifié selon EN 13432, garantie d'une compostabilité intégrale.



COMPÉTENCES SÉCURITÉ DES PRODUITS

Produits sûrs.

Nous avons pour but de proposer des aliments à la fois sains et sûrs ainsi que des emballages alimentaires sans résidus néfastes. Nous mettons tout en œuvre pour vous faciliter le développement, la fabrication et la commercialisation de produits finis adaptés au marché et aux consommateurs. En misant sur une communication franche et un conseil accordant toujours la priorité aux solutions taillées sur mesure, nous procurons un avantage au client. Nos collaborateurs sont conscients de leur responsabilité élevée et font preuve d'engagement personnel à votre service.

Qualité contrôlée.

Nos produits sont contrôlés en permanence quant aux critères de sécurité alimentaire – dans nos propres laboratoires, mais également par des instituts de recherche et de certification indépendants.

Outre la qualité irréprochable des produits proposés, nous veillons à ce que les conditions de travail soient équitables chez nos partenaires locaux. Le respect de nos directives en matière d'approvisionnement soucieux de l'éthique sociale et de l'environnement est régulièrement contrôlé par l'organisme de contrôle SGS. Nous privilégions les fournisseurs certifiés en fonction d'une norme sociale à l'image de Sedex, SA8000 ou BSCI.



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

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. En tant que partenaire du secteur alimentaire, Pacovis fournit à ses clients des produits dans les domaines Food Packaging, articles de consommation, Food Solutions ainsi qu'hygiène, nettoyage et sécurité au travail.

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.



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 qualité 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 00
verkauf@pacovis.ch
portal.pacovis.ch
www.pacovis.ch/stetten

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38 00 4-0
f +49 7123 38 00 4-29
pacovis.de/stuttgart
mail@pacovis.de

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
pacovis.at/food
info@pacovis-food.at