

**convenience**

NOUVELLE ÉDITION 2022

# CATALOGUE

**pacovis**

# TROIS



## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>Marinades</b>	<b>7</b>
	Sensia®	8
	Sensia® avec huile d'olive	13
	Delicia	14
	Maricrème®	15
	Marisauce	19
	Produits semi-finis	21
<b>2</b>	<b>Mélanges condiments</b>	<b>23</b>
	Mélanges d'épices et herbes	24
	Préparations d'épices	26
<b>3</b>	<b>Chapelures et systèmes de panades</b>	<b>35</b>
	Chapelures	36
	Chapelures décors	38
	Panierfix	39
	Panades liquides	41
	Spécialités	43
	Chapelures sans gluten	46
	Chapelures décors sans gluten	47
	Panades liquides sans gluten	47
<b>4</b>	<b>Articles de cuisine et de traiteur</b>	<b>49</b>
	Condiments	50
	Produits prêts à l'emploi	51
	Bouillons	53
	Base pour sauces	54
	Sauces et dips	56
	<b>Informations techniques, Glossaire, Numéro E</b>	<b>59</b>

## 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.



## NOS TÊTES PENSANTES À VOTRE SERVICE

Pour vous permettre de vous concentrer sur ce que vous faites le mieux, nous développons sans cesse nos compétences en convenience. En entreprise, la recette du succès consiste à ne faire que les tâches dans lesquelles on excelle. Si la préparation de grands volumes de dressings, dips, pâtes à tartiner et autres produits convenience ne fait pas partie de votre cœur de métier, faites appel à nous. Nous vous proposons trois options de collaboration.

### 1<sup>re</sup> option

Vous achetez nos produits standard: nos dressings, sauces, pâtes à tartiner et garnitures standard sont produits comme vous le feriez vous-même – avec beaucoup de passion et des matières premières de qualité que seul un atelier artisanal peut utiliser. Ils plaisent donc bien plus à vos clients qu'un produit industriel lambda. Nous développons sans cesse notre offre de produits standard et sommes ouverts à tous vos souhaits.

### 2<sup>e</sup> option

Nous produisons en suivant votre recette: nous adaptons vos recettes jusqu'à ce que le produit réponde à votre conception du «fait maison». Même s'il ne vous en faut que 120 kg.

### 3<sup>e</sup> option

Nous développons un produit pour vous, de A à Z: vous avez une idée de produit, un catalogue d'exigences? Nous créons une nouveauté pour vous et vos clients, selon vos désirs et vos attentes. Nous nous occupons de tout. Même des détails.



Ces trois options ont un point commun: notre écoute. Mais nos têtes pensantes ne sont pas seulement là pour acquiescer à vos demandes. Leur rôle est avant tout de réfléchir avec vous: le produit final répondra-t-il exactement à vos besoins? Existe-t-il des alternatives? Pouvons-nous vous proposer une solution encore meilleure? A-t-on envisagé toutes les éventualités (allergènes, alternatives végétales)? Le produit doit-il être (presque) exempt d'additifs chimiques, dénué d'huile de palme ou confectionné en qualité bio, Bourgeon ou Suisse Garantie? Dans tous les cas, vous bénéficiez de notre savoir-faire exhaustif en matières premières et en sécurité alimentaire. Et vous pouvez vous concentrer sur votre cœur de métier.

### Nos compétences dans le secteur convenience

Nous développons et fabriquons des produits convenience depuis 1935. Ces quatre dernières années, nous avons considérablement étoffé nos solutions dans ce domaine. Voici où nous en sommes actuellement:

- ✓ Marinades
- ✓ Dressings
- ✓ Sauces dip
- ✓ Pâtes à tartiner
- ✓ Fourrages
- ✓ Beurre aux herbes





Sensia®	8
Sensia® avec huile d'olive	13
Delicia	14
Maricrème®	15
Marisauce	19
Produits semi-finis	21

# MARINADES

## SENSIA®

Notre groupe de produits Sensia® est constitué de marinades d'assaisonnement produites exclusivement à base d'huile de colza suisse. L'huile de colza est l'une des huiles alimentaires les plus saines en raison de son rapport optimal entre les acides gras. Les marinades Sensia® utilisent une huile végétale de fabrication durable et révèlent un goût naturel garanti sans additifs. Elles sont disponibles en une multitude de saveurs différentes.



## SENSIA®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade à l'ail sauvage Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade gourmande à l'ail sauvage. S'harmonise parfaitement avec la volaille, l'agneau et le porc. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	15566.1K200 15566.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); ail sauvage 14 %; sel comestible iodé; épices; extrait d'épices.		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade black garlic Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade aromatique, rehaussée d'ail noir et de poivre. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	17921.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; eau; ail noir 6 %; sucre caramel; condiment; saccharose.		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade borneo Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade exotique aux notes épicées de poivre, de curry, de sésame et de citron. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, l'agneau, la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	16169.1K200 16169.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices (cont. MOUTARDE, poivre 11 %); sel comestible; GRAINES DE SÉSAME; préparation écorces de citron; dextrose; extrait d'épices; arôme fumée.	moutarde, sésame	
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade brandy Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade équilibrée, assaisonnée de brandy et de poivre noir. S'harmonise parfaitement avec le bœuf et le porc. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	8650.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices; sel comestible iodé; eau-de-vie de vin 3.5 % (40 % vol.); sucre caramel; arôme; extrait d'épices.		










## SENSIA®








Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade curry Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fruitée et épicée aux notes de mangue, de coriandre et de curry. S'harmonise parfaitement avec le poisson et la volaille.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	17094.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; curry 14 %; préparation de mangue (mangue, saccharose, eau, arôme); condiment; extrait d'épices.	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade curry-sésame Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade asiatique aux notes de coriandre, de curry et de sésame. S'harmonise parfaitement avec le poisson et la volaille.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	15567.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; curry 15 %; GRAINES DE SÉSAME 6 %; dextrose; extraits d'épices.	sésame
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade à l'estragon Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade aromatique à l'estragon et à la noix de muscade. S'harmonise parfaitement avec la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	15736.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. estragon 2.5 %); extrait d'épices.	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade terre de feu Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade piquante au poivre noir et au piment, complétée par de l'ail. Se marie idéalement avec toutes les sortes de viande et de poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	23091.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; maltodextrine; extraits d'épices; extrait de levure; condiment; huile de citron.	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade fresh lemon Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fruitée et épicée au citron, à la citronnelle et au gingembre. S'harmonise parfaitement avec la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	14890.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel marin; dextrose; épices; jus de citron concentré 2.5 %; zeste de citron 1 %; extrait d'épices; huile de citron 0.09 %.	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade à volaille Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade gourmande et épicée au paprika, aux romarin et aux fines herbes. S'harmonise parfaitement avec la volaille.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg volaille</p>	2.5 KG	Seau	G155.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; herbes; dextrose; extraits d'épices.	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade au poivre vert Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fraîche et intense, relevée par une pointe de poivre vert. S'harmonise parfaitement avec la volaille, l'agneau, le cheval et le porc.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	16170.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices; sel comestible iodé; poivre vert 4.5 %; dextrose; extraits d'épices; extrait de levure.	










## SENSIA®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade gyros Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade gourmande au paprika et aux herbes de Méditerranée. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et l'émincé de volaille.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>17095.1K200</p> <p>17095.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; condiment; extraits d'épices.</p>		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade hot Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade épicée, relevée au piment. S'harmonise parfaitement avec la volaille, le bœuf et le porc.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>15568.1K200</p> <p>15568.2,5</p>	<p>Huiles végétales (huile de colza [CH], huile de colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. chili 6 %); condiment; dextrose; saccharose; extraits d'épices.</p>		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade à l'ail Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade au goût intense d'ail et d'estragon. S'harmonise parfaitement avec le porc, l'agneau, la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>15569.1K200</p> <p>15569.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; ail 10 %; épices; eau; condiment; extrait d'épices; huile d'ail 0.02 %.</p>		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade aux herbes Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade aromatique et acidulée aux notes d'origan, de marjolaine, de thym et de romarin. Recommandée avec toutes les viandes.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>15570.1K200</p> <p>15570.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; herbes 6 %; saccharose; dextrose; condiment; extrait de levure; extrait d'épices.</p>		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade bourguignonne Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade gourmande aux notes de persil, d'estragon et de beurre. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, l'agneau et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>2.5 KG</p>	<p>Seau</p>	<p>17096.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; ail; herbes 2.5 % (persil, estragon); épices; condiment; extraits d'épices; arôme de beurre 0.03 %.</p>		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade au citron Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fraîche et citronnée à l'aneth et au gingembre. S'harmonise idéalement avec la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>16284.1K200</p> <p>16284.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel marin; LACTOSE; épices; dextrose; amidon de riz; extrait de levure; acidifiant: E 330; extraits d'épices; huile de citron 0.07 %.</p>	<p>lait</p> <p>E 330</p>	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade à l'orange Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fruitée à l'orange sanguine. S'harmonise parfaitement avec la volaille, le canard et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>15735.1K200</p> <p>15735.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); préparation d'orange sanguine 38 % (eau, saccharose, jus d'orange concentré 7 %, jus de sureau et jus de citron concentré, arôme); sel comestible iodé; épices; dextrose; huile d'orange 1 %; zeste d'orange 0.6 %; condiment; extraits d'épices.</p>		




## SENSIA®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade au poivre Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade aromatique, assaisonnée de poivre noir. S'harmonise parfaitement avec toutes les viandes et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	15510.1K200 15510.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices (cont. poivre 6 %); sel comestible iodé; dextrose; condiment; extraits d'épices.		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade provençale Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade relevée, avec une légère touche d'amertume, à l'ail et aux herbes de Provence. S'harmonise parfaitement avec le porc, l'agneau, le poisson et la volaille.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	17097.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; ail 14 %; herbes 4 %; épices; extrait de levure; extraits d'épices.		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade red curry Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade exotique et fruitée au curry rouge, au gingembre et à l'orange. S'harmonise avec toutes les viandes et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	13117.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; curry 11 %; dextrose; extrait d'épices; huile d'orange.		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade rustico Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade rustique assaisonnée de coriandre, de poivre noir et de paprika. S'harmonise parfaitement avec la volaille, le bœuf et le porc.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	17098.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices; sel comestible iodé; extraits d'épices.		
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade satay Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade exotique aux notes de cacahuète et de noix de coco. S'harmonise parfaitement avec la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	5197.2,5	PÂTE D'ARACHIDES 42 %; Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; lait de coco; épices; jus de citron concentré; condiment.	cacahuète	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade à la moutarde Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade épicée et aromatique à la moutarde et aux fines herbes. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et l'agneau.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	15573.2,5	MOUTARDE 52 % (vinaigre de table, eau, GRAINES DE MOUTARDE, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. MOUTARDE 2 %); sirop de glucose; condiment; extrait d'épices.	moutarde	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade smoky Sensia®</b></p> <p><b>Description:</b> marinade fumée, légèrement sucrée, au miel et à la tomate. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc, la volaille et le poisson.</p> <p><b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson</p>	2.5 KG	Seau	16604.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible; miel; épices; poudre de tomates; maltodextrine fumée; vinaigre de table; sucre caramel.		

## SENSIA®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade soja-miel Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade douce, assaisonnée de sauce soja et de miel. S'harmonise parfaitement avec la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17145.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); vinaigre de table; SAUCE SOJA 14 % (eau, SOJA, sel comestible, maltodextrine); épices; sel comestible iodé; miel 4 %; saccharose; condiment.	soja	
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade spare ribs Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade douce et fumée aux notes de miel et de gingembre. S'harmonise parfaitement avec le porc, le bœuf et la volaille. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	15737.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); miel 30 %; sel comestible iodé; épices; sucre de canne; tomates en poudre; SAUCE SOJA (eau, SOJA, sel comestible, vinaigre de vin); extraits d'épices; dextrose; maltodextrine fumée.	soja	
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade spare ribs Sensia® sA</b> <b>Description:</b> marinade douce et fumée, sans allergènes, au miel et au gingembre, sans sauce soja. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et la volaille. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17575.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); miel; sel comestible iodé; épices; sucre de canne; poudre de tomates; extrait d'épices; dextrose; arôme de fumée; extrait de levure.		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade café de paris Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade gourmande, légèrement fumée, aux notes de beurre, de paprika et de fines herbes. S'harmonise parfaitement avec l'agneau, le cheval, le bœuf et le porc. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	15575.1K200 15575.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices; sel comestible iodé; condiment; dextrose; arômes; maltodextrine fumée; extrait d'épices.		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade thym-citron Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade fraîche et acidulée, au thym et au citron. S'harmonise parfaitement avec le porc, le poisson et la volaille. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17099.2,5	Huiles végétales (huile de colza [CH], huile de colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; saccharose; thym 2.5 %; zeste de citron 1 %; huile de citron 0.5 %; extraits d'épices (cont. extrait de thym 0.2 %).		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade whisky Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade aromatique légèrement fumée, au whisky. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges telles que le bœuf ou l'agneau. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17576.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices; sel comestible iodé; Whisky 40 % alc. 13 %; extrait d'épices; arôme fumée.		
Marinade à base d'huile de colza suisse <b>Marinade de poivre au citron Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade fraîche et aromatique au poivre noir et au citron. S'harmonise parfaitement avec les viandes blanches telles que la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	15574.1K200 15574.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices (cont. poivre 5 %); dextrose; condiment; extraits d'épices; huile de citron 0.3 %; arôme nat.		

## SENSIA® AVEC HUILE D'OLIVE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Marinade à base d'huile de colza et d'olive <b>Marinade dukka Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade équilibrée aux fines herbes et à l'ail, rehaussée d'huile d'olive. S'harmonise parfaitement avec l'agneau, le cheval et le poisson. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17100.2,5	Huiles végétales (colza [CH], olive, colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; herbes; extrait d'épices.	
Marinade à base d'huile de colza et d'olive <b>Marinade katalania Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade fraîche et acidulée aux fines herbes, au citron et à l'huile d'olive. S'harmonise parfaitement avec les viandes blanches telles que la volaille ou le poisson. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	17101.2,5	Huiles végétales (colza [CH], olive, colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; herbes; épices; extrait d'épices.	
Marinade à base d'huile de colza et d'olive <b>Marinade tellicherry Sensia®</b> <b>Description:</b> marinade classique au poivre de Tellicherry et à la coriandre, rehaussée d'huile d'olive. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, l'agneau, le gibier et les viandes blanches. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	16862.2,5	Huiles végétales (colza [CH], olive, colza compl. hydrogénée [CH]), sel comestible iodé; poivre Tellicherry 6 %; épices; herbes; extraits d'épices.	











## DELICIA

Sous la marque Delicia, vous trouverez également nos variétés de marinades bien connues en qualité bio. Nos marinades bio sont à base d'huile de tournesol de fabrication certifiée Bourgeon Bio. Le label Bourgeon Bio distingue les produits conformes aux prescriptions rigoureuses de Bio Suisse. La certification met particulièrement l'accent sur la protection des ressources, la préservation de la biodiversité et la transformation en douceur des matières premières.



## DELICIA

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade à base d'huile <b>Bio Marinade grill Delicia</b> <b>Description:</b> marinade classique pour barbecue, en qualité bio, au paprika, au poivre noir et aux fines herbes. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	14663.2,5	*Huiles végétales (tournesol [CH/EU], palme [CO]); sel comestible; *épices (paprika [ES], poivre [IN], coriandre [AT], oignons [EG], muscade [LK], romarin [EG], gingembre [IN], ail [EG], basilic [EG], origan [PE]). * = bourgeon Bio	RSPO-SG 	
Marinade à base d'huile <b>Bio Marinade à l'ail Delicia</b> <b>Description:</b> marinade en qualité bio, au savoureux goût d'ail, d'estragon et de persil. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc, l'agneau et les viandes blanches. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	F330.2,5	*Huiles végétales (tournesol [CH/EU], palme [CO]); sel comestible; *épices (ail 8 % [EG], curry [Europe, Asie], persil [HU], poivre [ID], estragon [DE], livèche [HU], poireau [EG], muscade [LK], thym [TR]); *saccharose [CH]; *maltodextrine [AT]. * = bourgeon Bio	RSPO-SG 	
Marinade à base d'huile <b>Bio Marinade provençale Delicia</b> <b>Description:</b> marinade en qualité bio, au goût intense de thym, de basilic et d'oignon. S'harmonise avec toutes les viandes. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	F331.1K200 F331.2,5	*Huiles végétales (tournesol [CH/EU], palme [CO]); sel comestible [CH]; *épices (poivre [ID], oignon [EG], ail [EG], gingembre [LK], muscade [LK], poireau [EG], paprika [HU]); maltodextrine [AT]; *herbes 3.5 % (thym [TR], livèche [HU], persil [HU], basilic [EG]). * = bourgeon Bio	RSPO-SG 	
Marinade à base d'huile <b>Bio Marinade au poivre delicia</b> <b>Description:</b> marinade en qualité bio, au goût relevé et aromatique de poivre noir et de paprika. S'harmonise avec toutes les viandes. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 KG	Seau	F329.2,5	*Huiles végétales (tournesol [CH/EU], palme [CO]); sel comestible [CH]; *épices (poivre 6 % [LK], paprika [ES], gingembre [LK], livèche [HU], coriandre [AT], muscade [LK], ail [EG]); *saccharose [CH]; *maltodextrine [AT]. * = bourgeon Bio	RSPO-SG 	

## MARICRÈME®








Nos marinades Maricrème® conviennent pour une production à la minute puisqu'elles épicent les mets à coeur et produisent une sauce légère avec le jus de viande. Pour une touche de sophistication, vous pouvez ajouter de la crème dans votre Sauce.



## MARICRÈME®



Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade liée <b>Maricrème® barbecue</b> <b>Description:</b> marinade équilibrée au ketchup, à la moutarde et au poivron. Idéale pour les poêlées de volaille, de porc et les fricassées. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	1397.2,5	<i>Sirop de glucose; MOUTARDE (Vinaigre de table, MOUTARDE, eau, vin blanc, sel iodé, acidifiant: E 334, antioxydant: DISULFIT DE SODIUM); sel comestible iodé; huile de tournesol; poivron; saccharose, pâte de tomates; eau; vinaigre de table; épices; maltodextrine fumée; condiment; amidon de maïs modifié; épaississant: E 415; chili.</i>	moutarde, SO2/sulfite E 223, E 334, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® à la bière</b> <b>Description:</b> marinade aromatique au goût fumé, à la bière blanche. Idéale pour les poêlées de porc. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	F453.2,5	<i>Eau; huile de tournesol; BIÈRE DE BLÉ 20 % (Eau, MALT DE BLÉ, MALT D'ORGE, houblon, levure); sirop de glucose; sel comestible iodé; épices; condiment; pâte de tomates; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; jus de citron concentré; épaississant: E 415; sucre caramel; conservateur: E 202; arôme de fumée; extrait d'épices.</i>	gluten E 202, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® curry – noix de coco</b> <b>Description:</b> marinade exotique au curry et à la noix de coco. Idéale pour les poêlées de viandes blanches. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	8628.1K200 8628.2,5	<i>Eau; huile de tournesol; compote de pommes (pommes, saccharose); sel comestible iodé; lait de coco 8 %; vinaigre de table; saccharose; SAUCE SOJA (eau, SOJA, sel comestible iodé); épices (cont. curry 2.2 %); épaississant: E 415; arômes (cont. OEUF); conservateur: E 202; jus de citron concentré; extrait d'épices.</i>	oeuf, soja E 202, E 415	

## MARICRÈME®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade liée <b>Maricrème® à volaille</b> <b>Description:</b> marinade gourmande au paprika et aux notes de romarin. Idéale pour les poêlées de volaille. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	1485.2,5	Eau; préparation des herbes (huile de tournesol, herbes, ail, sel comestible, vinaigre du vin blanc, jus de citron concentré); huile de tournesol; épices; sel comestible iodé; condiment; saccharose; jus de citron concentré; épaississant: E 415; extrait d'épices.	E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® épices et herbes</b> <b>Description:</b> marinade épicée et amère avec du thym, de l'ail et de la moutarde. Convient idéalement pour les poêlées de porc, de veau et de volaille. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	1474.2,5	Eau; MOUTARDE (vinaigre de table, eau, MOUTARDE GRAINES, sel iodé, saccharose, épices, extraits épices); huile de tournesol; préparation des herbes (huile de tournesol, herbes, ail, sel comestible iodé, vinaigre, jus de citron concentré); sel comestible iodé; épices; condiment; saccharose; épaississant: E 415.	moutarde E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® gyros</b> <b>Description:</b> marinade relevée aux notes de paprika, d'oignon, d'ail et d'origan. Idéale pour les poêlées de porc, de bœuf et de volaille. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	19204.2,5	Eau; huile de tournesol; sel comestible; épices; condiment; arôme; extrait d'épices; saccharose; épaississant: E 415; amidon de maïs modifié.	E 1442, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® herbes et ail</b> <b>Description:</b> marinade de caractère, relevée à l'ail, au persil et à l'estragon. Idéale pour les poêlées de viandes blanches. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	F450.2,5	Eau; huile de tournesol; épices (cont. ail 12 %, herbes 1.5 %); sel comestible iodé; jus de citron concentré; condiment; épaississant: E 415; conservateur: E 202.	E 202, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® mexicaine</b> <b>Description:</b> marinade épicée, relevée au paprika, au piment et à la tomate. Idéale pour les poêlées de bœuf et de porc. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	1495.2,5	Eau; huile de tournesol; épices; sel comestible iodé; MOUTARDE (vinaigre de table, eau, MOUTARDE GRAINES, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); saccharose; condiment; purée de tomates; vinaigre de table; sirop de glucose; épaississant: E 415; amidon de maïs; extrait d'épices.	moutarde E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® pusta</b> <b>Description:</b> savoureuse marinade épicée, au paprika et à l'oignon. Idéale pour les poêlées de porc, de bœuf, de poisson et de volaille. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	5619.2,5	Huile de tournesol; eau; pâte de tomate; sel comestible iodé; épices; jus de citron concentré; extrait d'épices; conservateur: E 202; épaississant: E 415; condiment; saccharose.	E 202, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® safran</b> <b>Description:</b> marinade raffinée au safran, aux morilles et à la crème. Idéale pour les poêlées de porc, d'agneau et de volaille. <b>Dosage:</b> 100 g/kg viande	2.5 KG	Seau	6681.2,5	Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; condiment; saccharose; épices (cont. safran 0.1 %); Brandy (40 % vol.); morilles; jus de citron concentré; arôme; épaississant: E 415; conservateur: E 202; extrait d'épices.	E 202, E 415	



## MARICRÈME®

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade liée <b>Maricrème® porc et veau</b>	2.5 KG	Seau	1458.2,5	<i>Eau; huile de tournesol; épices; sel comestible iodé; condiment; saccharose; jus de citron concentré; épaississant: E 415.</i>	E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® tomates et basilic</b>	2.5 KG	Seau	5616.2,5	<i>Huile de tournesol; eau; épices (cont. basilic 6%); pâte de tomates 10%; vin rouge (12% vol., cont. SULFITE); sel comestible iodé; saccharose; condiment; jus de citron concentré; conservateur: E 202; épaississant: E 415; extrait d'épices.</i>	SO2/sulfite E 202, E 415	
Marinade liée <b>Maricrème® champignons de forêt</b>	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	8642.1K200 8642.2,5	<i>Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; vinaigre de table; pâte de tomates; vin rouge (12% vol.); saccharose; champignons mixtes 3%; épices; arôme de champignon 0.5%; conservateur: E 202; épaississant: E 415; sucre de caramel; jus de citron concentré; extrait d'épices.</i>	E 202, E 415	





## MARISAUCE





Le meilleur des deux mondes: en plus d'associer huile de colza, amidon et épaississants naturels pour un résultat harmonieux, la sauce marinade Pacovis réunit les avantages d'une marinade et ceux d'une base de sauce. Ce véritable «tout-en-un» se prête particulièrement à la préparation des émincés et permet de gagner un temps précieux. Une fois cuite, la viande peut être déglacée à l'eau.



## MARISAUCE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Préparation de sauce à base de yogourt <b>Marisaucе butter chicken</b>	1 CT	6 gobelets à 250 g	22724.1K250	YOGOURT AU LAIT ENTIER; pâte de tomates; huiles végétales (huile de colza [CH], huile de colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; épices; vinaigre; BEURRE 1.5 %; saccharose; extrait d'épices; acidifiants: E 270; conservateur: E 202; arôme.	lait E 202, E 270
Préparation de la sauce (colza suisse) <b>Marisaucе curry</b>	2.5 KG	Seau	17104.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; curry 15 %; sel comestible iodé; saccharose; conservateur: E 262; épaississant: E 412, E 415; extrait d'épices; arôme; antioxydant: E 300.	E 262, E 300, E 412, E 415
Préparation de la sauce (colza suisse) <b>Marisaucе gyros</b>	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	17103.1K200 17103.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; épices; sel comestible iodé; épaississant: E 412, E 415; conservateur: E 262; extraits d'épices; arôme.	E 262, E 412, E 415
Préparation de la sauce (colza suisse) <b>Marisaucе forestière</b>	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	17105.1K200 17105.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; condiment; arôme nat.; épaississant: E 412, E 415; extrait d'épices.	E 412, E 415

## MARISAUCE

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Préparation de sauce à base de yogourt <b>Marisauce satay</b>	1 CT	6 gobelets à 250 g	22899.1K250	YOGOURT AU LAIT ENTIER; PÂTE D'ARACHIDE 32 %; sel comestible iodé; HUILE D'ARACHIDE RÔTIE 6.5 %; SAUCE SOJA; épices; extrait de pomme noire; acidifiant: E 270; saccharose; vinaigre; conservateur: E 202; extrait épices.	cacahuète, soja, lait E 202, E 270	
Préparation de sauce (colza suisse) <b>Marisauce stroganoff</b>	1 CT 2.5 KG 10 KG	6 gobelets à 200 g Seau Seau	15963.1K200 15963.2,5 15963.10	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; extrait de levure; conservateur: E 262; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices; antioxydant: E 300; arômes; condiment.	E 262, E 300, E 412, E 415	
Préparation de la sauce (colza suisse) <b>Marisauce sweet sour</b>	1 CT 2.5 KG	6 gobelets à 200 g Seau	17106.1K200 17106.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible; SAUCE SOJA (eau, SOJA, sel comestible, vinaigre de vin) préparation de mangue (mangue, saccharose, eau, arôme); amidon de riz; épices; acidifiants: E 260, E 330; condiment; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices; édulcorant: E 951.	soja E 260, E 330, E 412, E 415, E 951	
Préparation de sauce à base de yogourt <b>Marisauce tikka masala</b>	1 CT	6 gobelets à 250 g	22649.1K250	Pâte de tomates; YOGOURT AU LAIT ENTIER; huile végétales (huile de colza [CH], huile de colza compl. hydrogénée [CH]); pâte de curry; épices; sel comestible iodé; condiment; acidifiants: E 270; saccharose; amidon de maïs; vinaigre; conservateur: E 202.	lait E 202, E 270	

## PRODUITS SEMI-FINIS

Nos produits semi-finis sont des huiles épicées à base d'huile de colza qui laissent libre cours à votre créativité. La marinade basic, par exemple, est une base de départ idéale pour toutes vos compositions. Ajoutez-y des épices, du sel ou d'autres composants selon votre inspiration et enchantez vos clients avec des saveurs à nulles autres pareilles.



## PRODUITS SEMI-FINIS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Marinade à base d'huile sans sel <b>Marinade basic Sensia®</b> <b>Description:</b> base de marinade neutre et rougeâtre pour des applications et des aromatisations individuelles. <b>Dosage:</b> 50 g/kg viande	2.5 KG	Seau	F578.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); extrait d'épices.		
Marinade à base d'huile sans sel <b>Marinade basic moutarde</b> <b>Description:</b> base de marinade avec une légère note de moutarde pour des applications et des aromatisations individuelles. <b>Dosage:</b> 50 g/kg viande	2.5 KG	Seau	24497.2,5	Eau; huile de colza; MOUTARDE (vinaigre de table, eau, GRAINES DE MOUTARDE, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); épaississant: E 415.	moutarde E 415	
Huile de colza assaisonnée <b>Huile aromatisée colza SG</b> <b>Description:</b> huile aromatisée à base de huile de colza suisse, goût neutre, pour la préparation d'épices sèches. <b>Dosage:</b> selon les besoins	0.9 KG	Bouteille	21731.0,9	Huile de colza (SGA); extrait de paprika 0.1 %.		





# MÉLANGES CONDIMENTS

Mélanges d'épices et herbes 24





Préparations d'épices 26

### MÉLANGES D'ÉPICES ET HERBES

Pacovis vous propose des mélanges classiques d'épices et d'herbes pour toutes les applications culinaires possibles. Notamment des mélanges de décoration grossiers pour l'enrobage de produits carnés et des mélanges de légumes comme garnitures pour les soupes ou les sauces.













### MÉLANGES D'ÉPICES ET HERBES




Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
Mélange d'épices pour viande, soupes ou sauces <b>7 herbes-Mix</b>	1 KG	Sachet	1604.1	Herbes 67 %; épices.	
<b>Description:</b> assaisonnement à la ciboulette, au persil et à la livèche, pour les viandes, les soupes et les sauces. <b>Dosage:</b> 8 – 10 g/kg masse totale					
Mélange d'épices gros <b>Mélange décor chasseur</b>	1 KG	Sachet	G370.1	Épices (paprika, oignons, coriandre, poivre, carvi).	
<b>Description:</b> assaisonnement décoratif, gros fragments d'oignons, de poivrons et de carvi. <b>Dosage:</b> selon les besoins					
Mélange d'épices gros <b>Mélange décor mexicain</b>	1 KG	Sachet	3623.1	Épices (paprika, chili, oignons, ail).	
<b>Description:</b> assaisonnement décoratif et relevé, gros fragments de poivrons, de piments et d'oignons. <b>Dosage:</b> selon les besoins					
Mélange d'épices gros <b>Mélange décor vert</b>	0.75 KG	Sachet	6421.0,75	Épices (oignons, paprika, persil).	
<b>Description:</b> assaisonnement décoratif, gros fragments de persil, d'oignons et de poivrons. <b>Dosage:</b> selon les besoins					



## MÉLANGES D'ÉPICES ET HERBES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange d'épices gros <b>Mélange décor rouge</b> <b>Description:</b> assaisonnement décoratif, gros fragments de moutarde, de poivrons et d'oignons. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	6420.1	Épices (cont. MOUTARDE).	moutarde	
Mélange de légumes gros <b>Mélange de légumes</b> <b>Description:</b> mélange de légumes, composé de choux blancs, de carottes et d'oignons grossièrement émincés. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	1815.1	Légumes (chou blanc, oignon, carotte, poireau).		
Mélange de légumes <b>Mélange de légumes gyros</b> <b>Description:</b> mélange de légumes, composé d'oignons, de poireaux et de poivrons grossièrement émincés. <b>Dosage:</b> 40 g/kg viande	1.5 KG	Sachet	9719.1,5	Légumes (oignons, poireau, paprika).		
Préparation d'épices <b>Jalapaco</b> <b>Description:</b> Fruité piquant mélange de flocons. Ce mélange de flocons de piment et de jalapeño ainsi que de poivrons rouges et flocons de poivrons verts confèrent aux saucisses et aux jambons un piquant doux et fruité. <b>Dosage:</b> selon le goût et l'usage	1 KG	Sachet	23204.1	Épices.		
Mélange aux herbes <b>Mélange aux herbes Italie</b> <b>Description:</b> assaisonnement aux fines herbes, gros brins de sarriette, de romarin, d'origan et de marjolaine. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	1140.1	Herbes (sarriette, romarin, origan, marjolaine, basilic, thym, sauge).		
Mélange aux herbes <b>Bio Mélange aux herbes Italie</b> <b>Description:</b> assaisonnement aux fines herbes en qualité bio, gros brins de sarriette, de romarin, d'origan et de marjolaine. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	6190.1	Herbes (*sarriette [BA], *romarin [PE], *origan [PE], *thym [PE], *basilic [EG], *marjolaine [EG], *sauge [HR]). * = bourgeon Bio		
Mélange aux herbes <b>Mélange aux herbes de Provence</b> <b>Description:</b> assaisonnement aux fines herbes, gros brins de thym, de romarin, de sauge et de lavande. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1139.1 1139.10	Herbes; fenouil; lavande.		
Mélange aux herbes <b>Bio herbes de Provence</b> <b>Description:</b> assaisonnement à base d'herbes de qualité biologique avec des ingrédients d'épices grossières de thym, romarin, sauge et lavande. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	6142.1	*Herbes (thym [TR], romarin [PE], basilic [EG], origan [PE], sarriette [BA], laurier [BA], fleurs de lavande [AL]). * = bourgeon Bio		

## MÉLANGES D'ÉPICES ET HERBES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange d'épices <b>Pacovario</b> <b>Description:</b> assaisonnement décoratif, gros fragments de moutarde, de poivre noir et de coriandre. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9976.1	Épices (poivre, GRAINES DE MOUTARDE, paprika, coriandre, oignons).	moutarde	
Mélange d'épices moyen-gros <b>Pacovario fin</b> <b>Description:</b> assaisonnement décoratif, fragments moyens de moutarde, de poivre noir et de coriandre. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	8108.1	Épices (poivre, GRAINES DE MOUTARDE, coriandre, paprika, oignons).	moutarde	
Mélange d'épices <b>Mélange de 4 poivres</b> <b>Description:</b> mélange d'épices avec quatre sortes de poivre pour aromatiser ou décorer. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	1970.1	Épices (poivre vert, poivre noir, poivre blanc, poivre rose).		

## PRÉPARATIONS D'ÉPICES









Pacovis est votre partenaire de choix pour les mélanges de condiments au sel, dans une large gamme de variétés gustatives. L'offre comprend de délicieux mélanges aux fines herbes pour grillades ainsi que du gros sel épicé. À quoi s'ajoutent des mélanges contenant du sel encapsulé, assurant une libération du sel lors de la cuisson, ainsi que des produits à l'amidon de riz. L'amidon de riz lie le jus de viande pouvant s'échapper et garantit une croûte de cuisson aromatique.



## PRÉPARATIONS D'ÉPICES








Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments <b>Mélange d'épices érable</b> <b>Description:</b> assaisonnement au sirop d'érable, à la coriandre et au poivre noir. S'harmonise parfaitement avec la volaille. <b>Dosage:</b> 22 g/kg viande	1 KG	Sachet	10831.1	Sel comestible iodé; sucre d'érable 22.7 %; épices.		

## PRÉPARATIONS D'ÉPICES








Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments <b>Mélange d'épices BBQ</b>	1 KG	Sachet	F068.1	Sel comestible iodé; saccharose; épices; amidon de riz; condiment; sirop de glucose; arôme de fumée.		
<b>Description:</b> assaisonnement doux et fumé avec du paprika, du poivre noir et un arôme de fumée pour les spare ribs ou les applications BBQ. <b>Dosage:</b> 42 g/kg Spare Ribs						
Préparation d'épices <b>Mélange d'épices à la bière</b>	1 KG	Sachet	15640.1	EXTRAIT DE MALT D'ORGE; épices; sel comestible; sucre d'érable; dextrose; saccharose; extrait de levure.	gluten	
<b>Description:</b> assaisonnement aromatique au malt, au poivre noir et au sirop d'érable. S'harmonise parfaitement avec la volaille. <b>Dosage:</b> 20 g/kg viande						
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange d'épices chili</b>	1 KG	Sachet	1852.1	Épices; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; amidon de riz natif; saccharose; chili 2.5 %.	E 621	
<b>Description:</b> savoureux assaisonnement au piment et au paprika. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc et la volaille. <b>Dosage:</b> 40 g/kg viande						
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange d'épices chinoise</b>	1 KG	Sachet	1856.1	Sel comestible iodé; épices; amidon de riz; saccharose.		
<b>Description:</b> assaisonnement aromatique au gingembre, à la cannelle et à l'ail. S'harmonise parfaitement avec le canard et la volaille. <b>Dosage:</b> 40 g/kg viande						
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange d'épices curry</b>	1 KG	Sachet	1853.1	Sel comestible iodé; curry 32 %; amidon de riz; exhausteur de goût: E 621; saccharose.	E 621	
<b>Description:</b> assaisonnement caractéristique au curry (curcuma, coriandre, cumin). S'harmonise parfaitement avec la volaille et le porc. <b>Dosage:</b> 30 – 40 g/kg viande						
Mélange de condiments <b>Mélange d'épices dry age</b>	1 KG	Sachet	16149.1	Sel marin; épices; sucre d'érable; Sucre de canne; arôme; maltodextrine fumée.		
<b>Description:</b> assaisonnement au poivre noir, au sucre de canne et à l'arôme Dry Age. S'harmonise parfaitement avec le bœuf. <b>Dosage:</b> 25 g/kg viande						
Préparation d'épices avec poivre <b>Mélange d'épices episin</b>	1 KG	Sachet	1467.1	Sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; épices; saccharose; levure.	E 621	
<b>Description:</b> assaisonnement au poivre blanc et à la noix de muscade. Complément idéal pour toutes les viandes. <b>Dosage:</b> 20 g/kg viande						
Mélange de condiments <b>Mélange d'épices poisson</b>	1 KG	Sachet	1428.1	Sel marin; exhausteur de goût: E 621; LACTOSE; amidon de riz; épices; dextrose; acidifiant: E 330; huile de citron.	lait E 330, E 621	
<b>Description:</b> assaisonnement frais au citron, à l'aneth et au gingembre. S'harmonise parfaitement avec le poisson et les fruits de mer. <b>Dosage:</b> 30 – 40 g/kg poisson						



## PRÉPARATIONS D'ÉPICES









Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments <b>Mélange poisson</b>	1 KG	Sachet	F132.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 55 %; sucre; amidon de riz; condiment; épices (panais, poivre, gingembre, aneth); sucre de raisin; acidifiant: acide de citrique; huile de citron.	E 330	
Mélange de condiments <b>Mélange grillades</b>	1 KG	Sachet	F160.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 52 %; épices (paprika, panais, romarin, poivre, coriandre, thym, muscade, ail, curcuma, oignons); extrait de levure sucre; condiment; sucre de raisin; extrait d'épices.		
Mélange de condiments gros avec herbes et amidon de riz <b>Mélange d'épices grill</b>	1 KG 25 KG	Sachet Sac	1855.1 1855.25	Sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; épices; amidon de riz; saccharose; levure.	E 621	
Mélange de condiments fin avec herbes <b>Grill Mix</b>	2.5 KG 10 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	1023.2,55 1023.10 1023.25	Sel comestible; exhausteur de goût: E 621; épices; saccharose; extrait d'épices.	E 621	
Mélange de condiments gros avec herbes et sel encapsulé <b>Grill Mix spécial</b>	2.5 KG 2.5 KG 10 KG 25 KG	Seau Sachet Seau Sac	1424.2,5 1424.2,55 1424.10 1424.25	Sel comestible (encapsulé avec huile de tournesol hydrogéné); exhausteur de goût: E 621; épices; extrait d'épices.	E 621	
Mélange de condiments gros avec herbes et amidon de riz <b>Mélange d'épices grill sG</b>	1 KG	Sachet	6468.1	Sel comestible iodé; épices; amidon de riz; saccharose; levure alimentaire; condiment.		
Mélange de condiments avec sucre pour note caramélisée <b>Grill Mix sG, sA</b>	1 KG	Sachet	G094.1	Sel comestible iodé; épices; amidon de riz; condiment; saccharose; sirop de glucose; extrait de levure.		

## PRÉPARATIONS D'ÉPICES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Sel épicé <b>Mélange d'épices gyros</b> <b>Description:</b> assaisonnement à l'origan et au thym. S'harmonise parfaitement avec le porc et le bœuf. <b>Dosage:</b> 20 g/kg viande	1 KG	Sachet	5380.1	Sel comestible iodé; épices; dextrose; condiment; extrait d'épices.		
Préparation d'épices <b>Mélange d'épices gyros kreta</b> <b>Description:</b> assaisonnement à l'ail, au romarin et à l'oignon. S'harmonise parfaitement avec la volaille et l'agneau. <b>Dosage:</b> 25 g/kg viande	1 KG	Sachet	7587.1	Sel comestible iodé; épices; dextrose; amidon de riz; extraits d'épices; extrait de levure.		
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange Hot &amp; Smokey</b> <b>Description:</b> assaisonnement épicé et fumé au piment, au poivre blanc et à l'arôme fumé. S'harmonise avec toutes les viandes et les grillades. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande	1 KG 10 KG	Sachet Sac	F226.1 F226.10	Sel comestible iodé; épices (cont. chili 12 %); condiment; amidon de riz; saccharose; extrait de levure; dextrose; arôme de fumée 1.6 %; extrait d'épices.		
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange d'épices hot</b> <b>Description:</b> assaisonnement très épicé au piment, au poivron et au poivre blanc. S'harmonise parfaitement avec la viande hachée de bœuf et de porc. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande	1 KG	Sachet	8800.1	Sel comestible iodé; épices (cont. chili 13 %); exhausteur de goût: E 621; amidon de riz; saccharose; extrait d'épices.	E 621	
Préparation d'épices avec amidon de riz <b>Mélange d'épices hot sG</b> <b>Description:</b> assaisonnement très épicé, sans glutamate, au piment, au paprika et au poivre blanc. S'harmonise parfaitement avec la viande hachée de bœuf et de porc. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande	1 KG	Sachet	F616.1	Épices (cont. chili 14 %); sel comestible iodé; amidon de riz; saccharose; extrait d'épices.		
Mélange de condiments <b>Mélange pommes de terre</b> <b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au paprika et aux oignons. S'harmonise parfaitement avec les frites et les plats de pommes de terre. <b>Dosage:</b> 25 g/kg pommes de terre	1 KG	Sachet	1990.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 60 %; épices (paprika, oignons, poireau, racine de persil, livèche, poivre, sarriette, basilic, romarin, ail, gingembre, coriandre, cumin); sucre de raisin; condiment.		
Mélange de condiments avec amidon de riz <b>Mélange d'épices veau</b> <b>Description:</b> assaisonnement aromatique au romarin, à l'oignon et au poivre blanc. S'harmonise parfaitement avec le veau et la volaille. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande	1 KG	Sachet	1851.1	Sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; épices; amidon de riz; saccharose; extrait de levure.	E 621	



## PRÉPARATIONS D'ÉPICES










Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Préparation d'épices avec amidon de riz <b>Mélange d'épices l'ail sG</b>	1 KG	Sachet	6392.1	Sel comestible iodé; épices; Ail 22 %; Amidon de riz; Condiment; Dextrose; Extrait de levure; Extrait d'épices.		
<b>Description:</b> savoureux assaisonnement sans glutamate, à l'ail, au poivre blanc et au paprika. S'harmonise parfaitement avec le bœuf et le porc. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Préparation d'épices avec amidon de riz <b>Mélange d'épices aux herbes</b>	1 KG 10 KG	Sachet Sac	1850.1 1850.10	Sel comestible iodé; épices (cont. herbes 7 %); exhausteur de goût: E 621; amidon de riz; saccharose; levure.	E 621	
<b>Description:</b> assaisonnement aromatique aux herbes de Méditerranée, à l'ail et au paprika. S'harmonise parfaitement avec l'agneau et le porc. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Mélange de condiments <b>Mélange mama africa</b>	1 KG	Sachet	9175.1	Épices; sel comestible iodé; saccharose; graines de pavot; extrait de levure; extrait d'épices.		
<b>Description:</b> assaisonnement fruité et exotique à l'orange, aux graines de pavot et à la coriandre. S'harmonise parfaitement avec la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Mélange de condiments pour note caramélisée <b>Mélange du trappeur</b>	1 KG	Sachet	11049.1	Épices; sel comestible; sirop d'érable séché 23 %; sucre de canne.		
<b>Description:</b> assaisonnement aigre-doux au sirop d'érable et à l'oignon. S'harmonise parfaitement avec la volaille. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Sel épicé gros pour steaks <b>Paco vigneron sG</b>	1 KG	Sachet	1826.1	Sel comestible iodé (encapsulé avec huile de tournesol hydrogéné); épices; condiment.		
<b>Description:</b> assaisonnement intense, sans glutamate, au poivre noir, à la coriandre et au paprika. S'harmonise parfaitement avec le steak et les rôtis. <b>Dosage:</b> 25 g/kg viande						
Préparation d'épices avec amidon de riz <b>Mélange d'épices poivre</b>	1 KG	Sachet	1854.1	Épices (cont. poivre 15.5 %, CÉLERI); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; amidon de riz; saccharose; sucre caramel.	céleri E 621	
<b>Description:</b> assaisonnement caractéristique, au poivre noir. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc, la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Préparation d'épices <b>Mélange d'épices poivre sG, sA</b>	1 KG	Sachet	F813.1	Épices (cont. poivre 15.7 %); sel comestible iodé; amidon de riz; saccharose; extrait de levure; condiment; arôme nat.		
<b>Description:</b> assaisonnement caractéristique, sans glutamate ni allergènes, au poivre noir. S'harmonise parfaitement avec le bœuf, le porc, la volaille et le poisson. <b>Dosage:</b> 30 g/kg viande						
Mélange de condiments <b>Mélange volaille</b>	1 KG	Sachet	F133.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 56 %; épices (paprika, romarin, poivre, coriandre, muscade, panais, ail, gingembre, oignons); condiment; sucre.		
<b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au paprika et au romarin. S'harmonise parfaitement avec la volaille. <b>Dosage:</b> 21 g/kg volaille						







## PRÉPARATIONS D'ÉPICES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments fin avec herbes <b>Mélange pour volaille</b>	1 KG	Sachet	1427.1	Sel comestible; épices (cont. CÉLERI); exhausteur de goût: E 621; saccharose; levure; extrait d'épices.	céleri E 621	
Mélange de condiments <b>Mélange d'épices jambonneau</b>	1 KG	Sachet	8516.1	Sel comestible iodé; épices; saccharose; exhausteur de goût: E 621; herbes.	E 621	
Préparation d'épices <b>Mélange café de paris</b>	1 KG	Sachet	20369.1	Épices; sel comestible iodé; condiment; amidon de maïs; extrait d'épices; arôme; maltodextrine fumée.		
Sel épicé <b>Streumix sG</b>	1 KG	Sachet	9834.1	Sel comestible; épices; saccharose; extrait de levure; tomates en poudre; condiment.		
Mélange de condiments <b>Mélange poivre au citron</b>	1 KG	Sachet	0202.1	Épices (cont. poivre 30.5 %); sel comestible iodé; dextrose; saccharose; extrait de citron 9.5 %; jus de citron séché 8 %; acidifiant: E 330; jus de citron séché 8 %; acidifiant: E 330;	E 330, E 621	
Mélange de condiments <b>Bio mélange d'épices grill</b>	1 KG	Sachet	8904.1	Sel comestible [CH]; *épices (paprika [ES], poivre [IN], coriandre [EG], muscade [LK], ail [EG], gingembre [LK], sarriette [BA], romarin [TR], origan [PE], marjolaine [EG], basilic [EG]). * = bourgeon		
Mélange de condiments <b>Bio mélange d'épices volaille</b>	1 KG	Sachet	8905.1	Sel comestible [CH]; *épices (paprika [ES], poivre [ID], sarriette [BH], romarin [TR], ail [EG], origan [PE], marjolaine [EG], CÉLERI [DE], poireau [EG]); *AMIDON DE BLÉ [DE]. * = bourgeon	gluten, céleri 	





Chapelures	36
Chapelures décors	38
Panierfix	39
Panades liquides	41
Spécialités	43

# CHAPELURES ET SYSTÈMES DE PANADES

## CHAPELURES









La chapelure classique destinée aux applications standard: nous la concassons pour vous dans différentes granulations et la séchons délicatement, afin d'assurer un croustillant irréprochable, quel que soit le type d'utilisation. Disponible dans différentes couleurs de base, utilisable également comme fourrage ou liant, et adaptée à la cuisine végétarienne.



## CHAPELURES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<b>Chapelure claire</b> <b>Description:</b> chapelure claire, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	5 KG 25 KG	Sachet Sac	2154.5 2154.25	FARINE DE BLÉ; sel comestible; levure; épices.	gluten	
Bonvita <b>Chapelure claire SG, IPS</b> <b>Description:</b> chapelure claire de qualité IP-Suisse / Suisse Garantie, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	5 KG	Sachet	17511.5	FARINE DE BLÉ (IPS); sel comestible; levure.	gluten	 
Bonvita <b>Chapelure avec épices SG, IPS</b> <b>Description:</b> chapelure épicée claire de qualité IP-Suisse / Suisse Garantie, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	5 KG	Sachet	17513.5	FARINE DE BLÉ (IPS); sel comestible; poudre à lever: E 450, E 500, E 341; épices; herbes.	gluten E 341, E 450, E 500	 
<b>Chapelure jaune SG, IPS</b> <b>Description:</b> chapelure jaune de qualité IP-Suisse / Suisse Garantie, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	5 KG	Sachet	13781.5	FARINE MI-BLANCHE (IPS); eau; sel comestible; levure; extraits d'épices.	gluten	 

## CHAPELURES





Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p><b>Chapelure jaune gros SG, IPS</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure jaune grossière de qualité Suisse Garantie, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	23 KG	Sac	16908.23	FARINE DE BLÉ (IPS); sel comestible; levure; extrait d'épices.	gluten	  
<p><b>Chapelure fine jaune</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure fine jaune, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	5 KG 25 KG	Sachet Sac	2124.5 2124.25	FARINE DE BLÉ; sel comestible; levure; épices; extrait de paprika.	gluten	
<p><b>Chapelure fine rose</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure fine rosée, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	5 KG 25 KG	Sachet Sac	2122.5 2122.25	FARINE DE BLÉ; sel comestible; levure; épices; extrait de paprika.	gluten	
<p><b>Chapelure industrielle</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure industrielle avec croûte, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	25 KG	Sac	R177.25	FARINE DE BLÉ; sel comestible; levure.	gluten	
<p><b>Rusk superfine</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure Rusk superfine avec croûte foncée, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	25 KG	Sac	2135.25	FARINE DE BLÉ (enrichie avec carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine); sel comestible; poudre à lever: E 503.	gluten E 503	
<p><b>Rusk medium granulé</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure Rusk claire grossière avec croûte foncée, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	5 KG 25 KG	Sachet Sac	2134.5 2134.25	FARINE DE BLÉ (cont. antiagglomérant: E 170, fer, niacine, thiamine); sel comestible; agents de cuisson: E 503.	gluten E 503	

### CHAPELURES DÉCORS











Hautes en couleur, décoratives et proposées dans diverses saveurs typiques, les chapelures décors vous permettent de laisser libre cours à votre imagination. Délicatement assaisonnées, elles assurent également une transformation aisée puisqu'elles sont utilisables en combinaison avec les panades liquides.



### CHAPELURES DÉCORS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<b>Chapelure asie sans gluten</b> <b>Description:</b> chapelure décor jaune sans gluten, au curry et noix de coco, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG	Sachet	6828.2,5	Chapelure sans gluten (riz, maïs, dextrose, sel comestible); flocons de coco; épices.		
<b>Chapelure hawaii sans gluten</b> <b>Description:</b> chapelure décor jaune sans gluten aux oignons, paprika, coriandre et persil, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG	Sachet	2128.2,5	Chapelure sans gluten (riz, maïs, dextrose, sel comestible); légumes; épices.		
<b>Chapelure italienne</b> <b>Description:</b> chapelure décor légèrement rouge aux tomates et origan, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG	Sachet	6827.2,5	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, curcuma, extrait de paprika); épices; huile de colza; arôme; extraits d'épices.	gluten	
<b>Chapelure aux herbes</b> <b>Description:</b> chapelure décor claire aux herbes, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	5 KG	Sachet	F845.5	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); sel comestible iodé; persil 2.1 %.	gluten	

## CHAPELURES DÉCORS







Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<b>Chapelure parmesan</b> <b>Description:</b> chapelure décor claire au parmesan, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1.5 KG	Sachet	F452.1,5	CHAPELURE (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); arôme Parmesan 5.5 % (cont. LAIT, LACTOSE); persil.	gluten, lait	
<b>Chapelure gyros SG</b> <b>Description:</b> chapelure décor légèrement rouge de qualité IP-Suisse au paprika, poireaux et aux herbes, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9323.1	Chapelure SG/IPS (FARINE DE BLÉ IPS, eau, sel comestible, levure, extraits d'épices); légumes; épices; extrait d'épices.	gluten	  
<b>Chapelure tomates &amp; origan SG</b> <b>Description:</b> chapelure décor rouge aux tomates et origan, poireaux et aux herbes, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9321.1	Chapelure SG/IPS (FARINE DE BLÉ IPS, eau, sel comestible, levure, extrait d'épices); origan 0.73 %; extrait d'épices; estragon; arôme de tomate 0.24 %.	gluten	  
<b>Chapelure citron SG</b> <b>Description:</b> chapelure décor jaune au citron, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG 10 KG	Sachet Sac	9318.1 9318.10	Chapelure SG/IPS (FARINE DE BLÉ IPS, eau, sel comestible, levure, extrait d'épices); persil; huile de citron 0.2 %; extrait d'épices.	gluten	  

## PANIERFIX

Les panades championnes du monde de vitesse. Nos produits combinés Panierfix, à base de chapelure, d'œuf, d'amidon de blé et d'épices, adhèrent à la viande humidifiée avec de l'eau en un temps record. La chapelure Panmix, assaisonnée de manière équilibrée, rend superflu l'assaisonnement supplémentaire.



## PANIERFIX

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<b>Panierfix nature</b> <b>Description:</b> mélange de chapelure claire, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	4782.1	CHAPELURE (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices); POUDRE D'ŒUF (élevage au sol); sel comestible; AMIDON DE BLÉ; épices; dextrose; condiment; amidon de riz; extraits d'épice.	gluten, oeuf	
<b>Panierfix jaune</b> <b>Description:</b> mélange de chapelure jaune, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9755.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); POUDRE D'ŒUF (élevage au sol); sel comestible; AMIDON DE BLÉ; exhausteur de goût: E 621; extraits d'épices; amidon de riz.	gluten, oeuf E 621	
<b>Panierfix rouge</b> <b>Description:</b> mélange de chapelure rouge, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9754.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); POUDRE D'ŒUF (élevage au sol); sel comestible; AMIDON DE BLÉ; épices; exhausteur de goût: E 621; extraits d'épices; amidon de riz.	gluten, oeuf E 621	
<b>Panierfix décor</b> <b>Description:</b> mélange de chapelure jaune aux oignons, paprika et moutarde, convient particulièrement pour la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9847.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); épices (cont. MOUTARDE); POUDRE D'ŒUF (élevage au sol); sel comestible; AMIDON DE BLÉ; exhausteur de goût: E 621; extraits d'épices; amidon de riz.	gluten, oeuf, moutarde E 621	
<b>Panmix SG, IPS</b> <b>Description:</b> chapelure épicée, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	4 KG 10 KG 25 KG	Sachet Sac Sac	4173.4 4173.10 4173.25	FARINE DE BLÉ SG/IPS; eau; sel comestible; saccharose; épices; extrait de levure; levure.	gluten	
<b>Panmix SG, IPS 200 g</b> <b>Description:</b> chapelure épicée, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 PK	Pack à 200 g	4170.1	FARINE DE BLÉ SG/IPS; eau; sel comestible; saccharose; épices; extrait de levure; levure.	gluten	





**PANADES LIQUIDES**

Pour faire rimer praticité accrue avec qualité unique: nos panades liquides vous évitent plusieurs étapes de travail puisqu'il suffit de faire préalablement mélanger la farine de panade avec de l'eau. Fariner, passer dans l'œuf et assaisonner sont ainsi remplacés par une procédure unique. Cette panade stable résiste à la congélation et à la friture, assure un assaisonnement homogène et se prête tant à l'utilisation individuelle qu'industrielle.






**PANADES LIQUIDES**

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p><b>Farine à panade SG, IPS</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade sans épicée de qualité Suisse Garantie.</p> <p><b>Dosage:</b> 500 g/kg eau; Remuer et laisser gonfler pendant 10 min</p>	4 KG 25 KG	Seau Sac	1704.4 1704.25	FARINE DE BLÉ (SG/IPS); sel comestible iodé; amidon de riz; amidon de maïs; curcuma.	gluten	
<p><b>Farine à panade assaisonnée SG, IPS</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade épicée de qualité Suisse Garantie.</p> <p><b>Dosage:</b> 500 g/kg eau; Remuer et laisser gonfler pendant 10 min.</p>	4 KG 25 KG	Seau Sac	1705.4 1705.25	FARINE DE BLÉ (SG/IPS); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; amidon de riz; épices; amidon de maïs; saccharose.	gluten E 621	
<p><b>Farine à panade assaisonnée sG, SG</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade épicée sans gluten de qualité Suisse Garantie.</p> <p><b>Dosage:</b> 500 g/kg eau; Remuer et laisser gonfler pendant 10 min</p>	4 KG	Seau	16715.4	FARINE DE BLÉ (SG/IPS); sel comestible iodé; épices; amidon de riz; amidon de maïs; levure; saccharose; POUDRE D'OEUF (élevage au sol).	gluten, oeuf	
<p><b>Farine à panade d'or</b></p> <p><b>Description:</b> farine de panade dorée et assaisonnée avec une proportion supplémentaire d'œufs et une stabilité accrue du processus.</p> <p><b>Dosage:</b> 650 g/kg eau; remuer et laisser gonfler pendant 10 min</p>	1 KG 4 KG 10 KG	Sachet Seau Sac	8875.1 8875.4K 8875.10	AMIODON DE BLÉ; sel comestible iodé; POUDRE D'OEUF 11 % (élevage au sol); amidon de riz; épices; extraits d'épices; épaississant: E 415, E 401.	gluten, oeuf E 401, E 415	



PANADES LIQUIDES





Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p><b>Farine à panade industrielle</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade épicée avec stabilité de procédé élevée.</p> <p><b>Dosage:</b> 650 g/kg eau; remuer et laisser gonfler pendant 10 min</p>	4 KG	Sachet	F924.4	Farine de BLÉ; amidon de BLÉ; sel comestible iodé; épices; amidon de maïs mod.; saccharose.	gluten	
<p><b>Bio farine à panade</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade de qualité Bio.</p> <p><b>Dosage:</b> 1.2 kg/kg eau; remuer et laisser gonfler 5 min</p>	1 KG	Sachet	F549.1	*AMIDON DE BLÉ [DE]; sel comestible [CH]; *poivre [IN]. * = bourgeon Bio	gluten 	

SPÉCIALITÉS




Parmi nos spécialités, on trouve des produits finis pratiques et utilisables directement sur le produit, des pâtes à enrober assaisonnées pour les mets classiques comme la piccata, des panades liquides pour le poisson et la viande ainsi que des enrobages à la moutarde et à l'œuf, avec ou sans fromage. Leur dénominateur commun: un résultat aromatique et croustillant à souhait.



SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p>Panure assaisonnée, avec sel</p> <p><b>Croquer fixe</b></p> <p><b>Description:</b> mélange épicé pour une panade particulièrement croquante.</p> <p><b>Dosage:</b> 200 g/kg viande</p>	1 KG 10 KG	Sachet Sac	4708.1 4708.10	Chapelure (SG/IPS) (FARINE DE BLÉ [IPS], eau, sel comestible, levure, extrait d'épices); sel comestible; condiment; POUDRE BLANC D'OEUF (plein air); épices; LACTOSE; saccharose.	gluten, oeuf, lait  	
<p>Panure assaisonnée, avec sel</p> <p><b>Croquer fixe classic</b></p> <p><b>Description:</b> mélange épicé avec un assaisonnement classique pour une panade particulièrement croquante.</p> <p><b>Dosage:</b> 200 g/kg viande</p>	1 KG	Sachet	21634.1	Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levures, épices, extrait de paprika); sel comestible; BLANC D'OEUF EN POUDRE (plein air); condiment; épices; LACTOSE; exhausteur de goût: E 621; saccharose	gluten, oeuf, lait E 621	

## SPÉCIALITÉS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Panade mouillée <b>Panade escalope parisienne</b>	2.2 KG 4.8 KG	Seau Seau	1807.2.2 1807.4.8	Huile de tournesol; eau; MOUTARDE (vinaigre, eau, GRAINES DE MOUTARDE, sel iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); POUDRE D'OEUF 7.5 %; amidon de riz; épices; sel comestible iodé; jus de citron; sirop de glucose; amidon de maïs modifié; épaississant: E 415, E 401; extrait d'épices.	oeuf, moutarde  E 1422, E 401, E 415	
Panade mouillée <b>Enrobage parisien à base d'oeufs</b>	2.2 KG	Seau	10271.2.2	Eau; huile de tournesol; MOUTARDE (vinaigre, eau, GRAINES DE MOUTARDE, sel iodé, sucre, épices, extrait d'épices); POUDRE D'OEUF 8.5 % (élevage au sol); amidon de riz; épices; sel comestible iodé; vinaigre; jus de citron; sirop de glucose; épaississant: E 415, E 401; conservateur: E 202; extrait d'épices.	oeuf, moutarde  E 202, E 401, E 415	
Panade mouillée, 20 % Sbrinz <b>Sauce piccata Suisse</b>	1.5 KG	Seau	17557.1.5	OEUF past. (SGA) 42 % [élevage en plein air, CH]; SBRINZ (SGA/IPS) 17 % (LAIT CRU) [45 % FIT]); AMIDON DE BLÉ; (SGA/IPS) eau; sel comestible iodé; épices; MOUTARDE (vinaigre, eau, GRAINES DE MOUTARDE, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); concentré de jus de citron; huile de colza; conservateur: E 202; dextrose; antioxydant: E 300.	gluten, oeuf, lait, moutarde  E 202, E 300	





Chapelures sans gluten	46
Chapelures décors sans gluten	47
Panades liquides sans gluten	47





# CHAPELURES SANS GLUTEN

### CHAPELURES SANS GLUTEN






La chapelure classique destinée aux applications standard: nous la concassons pour vous dans différentes granulations et la séchons délicatement, afin d'assurer un croustillant irréprochable, quel que soit le type d'utilisation. Disponible dans différentes couleurs de base, utilisable également comme fourrage ou liant, et adaptée à la cuisine végétarienne.




### CHAPELURES SANS GLUTEN

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<b>Chapelure sans gluten claire</b> <b>Description:</b> chapelure claire sans gluten, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG 8 KG	Sachet Sac	13174.2,5 13174.8	Riz; maïs; sel comestible.	
<b>Chapelure sans gluten beige</b> <b>Description:</b> chapelure beige sans gluten, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG 8 KG	Sachet Sac	13302.2,5 13302.8	Riz; maïs; dextrose; sel comestible.	
<b>Chapelure cornflakes</b> <b>Description:</b> chapelure sans gluten à base de maïs. <b>Dosage:</b> selon les besoins	2.5 KG 25 KG	Sachet Sac	10710.2,5 10710.25	Maïs [DE]; saccharose; sel comestible.	
<b>Chapelure cornflakes fine</b> <b>Description:</b> chapelure fine sans gluten à base de maïs. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	10865.1	Maïs; saccharose; sel comestible.	

## CHAPELURES DÉCORS SANS GLUTEN

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p><b>Chapelure asie sans gluten</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure décor jaune sans gluten, au curry et noix de coco, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	2.5 KG	Sachet	6828.2,5	Chapelure sans gluten (riz, maïs, dextrose, sel comestible); flocons de coco; épices.		
<p><b>Chapelure cornflakes &amp; amandes</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure sans gluten à base de maïs avec des éclats d'amandes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	9322.1	Cornflakes (maïs 96 %, saccharose, sel comestible); AMANDES 13 %.	noix	
<p><b>Chapelure hawaii sans gluten</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure décor jaune sans gluten aux oignons, paprika, coriandre et persil, convient particulièrement pour paner la volaille, la viande, le poisson, le fromage et les légumes.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	2.5 KG	Sachet	2128.2,5	Chapelure sans gluten (riz, maïs, dextrose, sel comestible); légumes; épices.		
<p><b>Chapelure paracas sans gluten</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure sans gluten à base de quinoa gonflé.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	17554.1	Chapelure (riz, maïs, sel comestible); quinoa 20 %; épices; huile de colza.		
<p><b>Chapelure tigernuts &amp; corn</b></p> <p><b>Description:</b> chapelure sans gluten à base de souchet et de maïs.</p> <p><b>Dosage:</b> selon les besoins</p>	1 KG	Sachet	13027.1	Sel comestible 50 %; cornflakes 50 % (maïs 96 %, sel comestible, saccharose).		

## PANADES LIQUIDES SANS GLUTEN

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<p><b>Farine à panade sans blé</b></p> <p><b>Description:</b> farine à panade épicée sans gluten.</p> <p><b>Dosage:</b> 625 g/kg eau ou 1 kg pour 1.6 kg eau; remuer et laisser gonfler pendant 10 min</p>	1 KG	Sachet	F636.1	Amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; amidon de riz; épices; dextrose; épaississants: E 415, E 401; extrait d'épices.	E 401, E 415	







Condiments	50
Produits prêts à l'emploi	51
Bouillons	53
Base pour sauces	54
Sauces et dips	56




# ARTICLES DE CUISINE ET DE TRAITEUR

## CONDIMENTS

Vous trouverez ici des condiments en poudre pour l'utilisation industrielle, artisanale ou gastronomique. Nos condiments en poudre à base de sel comestible sont enrichis avec d'autres ingrédients aromatisants tels que levure, légumes ou épices. En guise de complément, vous avez le choix parmi des produits sans glutamate ou sans ingrédients allergènes.



## CONDIMENTS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
<b>Paco remplacement glutamate</b> <b>Description:</b> exhausteurs de goût sans additifs ni allergènes. <b>Dosage:</b> 1 g glutamate de sodium est remplacé par 1.63 g Paco remplacement de glutamate	1 KG	Sachet	22791.1	Épices; sel comestible; dextrose.		
Condiment classique <b>Condiment en poudre</b> <b>Description:</b> condiment classique, jaune, à base de sel et de glutamate. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG 5 KG 5 KG 25 KG	Sachet Seau Sachet Sac	4176.1S 4176.5K 4176.5S 4176.25S	Sel comestible iodé; exhausteur de goût; E 621; saccharose; épices; levure; amidon de pomme de terre.	E 621	
Condiment sans allergènes, sans glutamate <b>Condiment en poudre naturelle</b> <b>Description:</b> condiment classique, clair, à base de sel et d'extrait de levure, rehaussé de poireau et d'oignon. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG 5 KG 25 KG	Sachet Sachet Sac	9372.1 9372.5 9372.25	Sel comestible iodé; sirop de glucose; saccharose; extrait de levure; épices.		

## PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI












De Pizza Mix à Curry thaï piquant: notre offre de produits prêts à l'emploi se prête idéalement à l'utilisation directe dans la gastronomie. Vous pouvez choisir entre des condiments prêts à l'emploi pour toutes sortes de mets tels que légumes, viande hachée, pommes frites, raclette, pizza, etc.





## PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments <b>Chili con carne</b>	1 KG	Sachet	2456.1	Épices; sel comestible iodé; saccharose; extrait de levure; poudre de cacao; poudre de tomate; condiment; herbes; acidifiant: E 330.	E 330	
Mélange de condiments <b>Mélange poisson</b>	1 KG	Sachet	F132.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 55 %; sucre; amidon de riz; condiment; épices (panais, poivre, gingembre, aneth); sucre de raisin; acidifiant: acide de citrique; huile de citron.	E 330	
Mélange de condiments <b>Mélange grillades</b>	1 KG	Sachet	F160.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 52 %; épices (paprika, panais, romarin, poivre, coriandre, thym, muscade, ail, curcuma, oignons); extrait de levure sucre; condiment; sucre de raisin; extrait d'épices.		
Mélange d'épices <b>Garam masala</b>	1 KG	Sachet	7882.1	Épices.		

## PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Mélange de condiments <b>Mélange légumes</b>  <b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au poireau et aux oignons. S'harmonise parfaitement avec les légumes grillés et les plats de légumes. <b>Dosage:</b> 25 g/kg légumes	1 KG	Sachet	7159.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 48 %; épices (panais, persil, carottes, poivre, oignons, coriandre, muscade, ail, poireau, gingembre); condiment; sucre.		
Mélange de condiments <b>Mélange pommes de terre</b>  <b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au paprika et aux oignons. S'harmonise parfaitement avec les frites et les plats de pommes de terre. <b>Dosage:</b> 25 g/kg pommes de terre	1 KG	Sachet	19901.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 60 %; épices (paprika, oignons, poireau, racine de persil, livèche, poivre, sarriette, basilic, romarin, ail, gingembre, coriandre, cumin); sucre de raisin; condiment.		
Préparation d'épices <b>Nasi goreng</b> <b>Description:</b> assaisonnement oriental au cumin, au galanga et au gingembre. Base idéale pour des plats de nouilles indiens et asiatiques. <b>Dosage:</b> 50 g/kg masse totale	1 KG 25 KG	Sachet Sac	1816.1 1816.25	Épices; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; saccharose; acidifiant: E 330.	E 330, E 621	
Sel épicé <b>Paco Pomme</b> <b>Description:</b> assaisonnement épicé au paprika, à la sarriette et au piment. Base idéale pour les frites et les plats de pommes de terre. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9065.1	Sel comestible iodé; épices; exhausteur de goût: E 621; dextrose; amidon de riz; condiment; extrait d'épices.	E 621	
Mélange d'épices <b>Pizza mix</b> <b>Description:</b> assaisonnement aromatique, gros brins d'origan et de thym. Base idéale pour les pizzas et les plats italiens. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	5840.1DE	Épices.		
Mélange de condiments <b>Mélange volaille</b>  <b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au paprika et au romarin. S'harmonise parfaitement avec la volaille. <b>Dosage:</b> 21 g/kg volaille	1 KG	Sachet	F133.1	Sel comestible (sel des alpes, CH) 56 %; épices (paprika, romarin, poivre, coriandre, muscade, panais, ail, gingembre, oignons); condiment; sucre.		
Préparation d'épices pour fromage <b>Mélange raclette</b> <b>Description:</b> assaisonnement aromatique classique à l'ail, au cumin et à l'oignon. Base idéale pour les plats au fromage. <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 KG	Sachet	9718.1	Épices; sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621; saccharose; bolets en poudre.	E 621	
Mélange de condiments pour sauce salades <b>Condiment pour salade</b> <b>Description:</b> assaisonnement intense au basilic, à l'origan et au persil. Base idéale pour assaisonner les salades. <b>Dosage:</b> 30 g/kg masse totale	1 KG	Sachet	F821.1	Sel comestible iodé; épices; saccharose; condiment; dextrose; extraits d'épices; extrait de levure.		

## PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Préparation d'épices pour plats tandoori <b>Tandoori masala sG</b>	1 KG	Sachet	F267.1	Épices; sel comestible (encapsulé avec huile de tournesol); betterave rouge; saccharose; santal; acidifiant: E 330.	E 330	
<b>Description:</b> assaisonnement épicé, sans glutamate, au piment, au cumin et aux graines de fenugrec. Base idéale pour les plats indiens traditionnels. <b>Dosage:</b> Mélanger 40 g du mélange avec 80 g de yogourt nature. Mariner 1 kg viande avec la marinade et laisser macérer 4 – 8 h.						
Préparation d'épices <b>Curry thai piquant</b>	1 KG	Sachet	7844.1	Épices; sel comestible; herbes.		
<b>Description:</b> assaisonnement épicé à la coriandre, au curcuma et au piment. <b>Dosage:</b> selon les besoins						

## BOUILLONS





Pacovis est votre spécialiste des bouillons en poudre destinés aux affectations industrielle, artisanale ou gastronomique. L'offre englobe également des produits sans ingrédients allergènes et sans additifs. Notre assortiment fait la part belle à la saveur harmonieuse ainsi qu'aux ingrédients de qualité, mais également à l'utilisation aisée.



## BOUILLONS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Bouillon de viande <b>Bouillon à l'arome de viande</b>	1 KG	Sachet	16210.1	Sel comestible iodé; arôme nat.; saccharose; extrait de levure; épices; condiment; sucre caramel.		
<b>Description:</b> bouillon de bœuf au goût prononcé de viande, rehaussé de panais et d'oignon. <b>Dosage:</b> 20 g/l eau						

## BOUILLONS








Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Bouillon de poule <b>Bouillon à l'arôme de poule</b>	1 KG	Sachet	G349.1	Sel comestible iodé; arôme nat.; maltodextrine; extrait de levure; dextrose; épices.		
Bouillon de légumes <b>Bouillon de légumes</b>	1 KG	Sachet	12583.1	Sel marin; exhausteur de goût: E 621, E 635; amidon de pomme de terre; légumes (cont. CÉLÉRI) 7.5 %; huile de colza; extrait de levure; épices (cont. CÉLÉRI).	céleri E 621, E 635	
Bouillon de légumes <b>Bouillon de légumes (sans céleri)</b>	1 KG	Sachet	11519.1	Sel comestible; condiment; saccharose; maltodextrine; légumes (oignon, carotte); amidon de pomme de terre; épices.		
Bouillon de légumes <b>Bouillon de légumes sG</b>	1 KG	Sachet	12188.1	Sel comestible; extrait de levure; farine de riz; légumes 8 % (oignons, CÉLÉRI, carottes, poireau, persil); huile de colza; épices.	céleri	

## BASE POUR SAUCES


Grâce aux épaississants Pacovis gonflant à chaud ou à froid, vous réussirez sans peine les sauces de base les plus diverses. Les produits peuvent être utilisés individuellement, à votre gré. Les épaississants pour dips à gonflement à froid conviennent à la préparation simple et flexible de dips, les sauces prêtes à consommer à l'utilisation directe dans le domaine convenience.



## BASE POUR SAUCES

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Sauce en poudre <b>Sauce basis brune</b>	1 KG	Sachet	26517.1	Amidon de maïs mod.; épices; saccharose; sucre de caramel; sel comestible iodé; extrait de levure; condiment; arôme naturel.	E 1442	
<b>Description:</b> sauce au goût prononcé de viande, robe sombre, rehaussée d'oignon et de poireau. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles. <b>Dosage:</b> 110 g/kg eau froide						
Sauce en poudre <b>Sauce basis foncé</b>	1 KG	Sachet	26518.1	Amidon de maïs mod.; colorant: E 150c; épices; sel comestible iodé; arôme nat.; saccharose; huile de colza; extrait de levure; condiment; poudre de cacao.	E 1442, E 150c	
<b>Description:</b> sauce en poudre pour la préparation de sauces foncées comme les sauces au poivre sauvage, au goût de poireau, d'oignon et d'herbes aromatiques. <b>Dosage:</b> 100 g/kg eau froide						
Sauce en poudre <b>Sauce basis claire</b>	1 KG	Sachet	26516.1	Amidon de maïs modifié; CRÈME EN POUDRE 25 %; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; bolets; arômes nat.; saccharose; condiment.	lait E 1442	
<b>Description:</b> sauce au goût intense, robe claire, aux notes de crème. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles. <b>Dosage:</b> 110 g/kg eau froide						
Sauce en poudre <b>Sauce basis tomates</b>	1 KG	Sachet	26519.1	Tomates 54 %; amidon de maïs mod.; sel comestible iodé; saccharose; condiment; épices.	E 1442	
<b>Description:</b> sauce légèrement liée, sans glutamate, aux tomates, à l'ail et à l'oignon. Base idéale pour les préparations maison de sauce bolognaise. <b>Dosage:</b> 130 g/kg eau froide						
Sauce en poudre <b>Sauce basis brune conserve</b>	1 KG	Sachet	24492.1	Amidon de maïs mod.; amidon de tapioca mod.; sel comestible iodé; épices; sucre caramélisé; extrait de levure; saccharose; condiment; poudre de cèpes (Boletus Edulis); arôme naturel.	E 1442	
<b>Description:</b> Sauce de base brune spécialement utilisée dans les conserves de viande de haute qualité. <b>Dosage:</b> 170 g pour 830 g d'eau froide 40 % Sauce et 60 % de viande						
Sauce en poudre <b>Sauce basis claire conserve</b>	1 KG	Sachet	24493.1	Amidon de maïs cireux mod.; CRÈME EN POUDRE 19 %; amidon de tapioca mod.; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; condiment; poudre de cèpes; saccharose; arôme naturel; huile de citron.	lait E 1442	
<b>Description:</b> Sauce de base claire spécialement conçue pour être utilisée dans les conserves de viande de qualité supérieure. <b>Dosage:</b> 160 g / 840 g d'eau froide 40 % de sauce et 60 % de viande						
Base pour Dip BBQ <b>Paco dipcombi BBQ</b>	1 KG	Sachet	12551.1	Saccharose; épices; sel comestible; acidifiant: E 262; amidon de maïs mod.; sucre caramel; dextrose; extrait de levure; épaississant: E 412; arôme fumée; arôme.	E 1442, E 262, E 412	
<b>Description:</b> sauce en poudre pour la préparation d'un dip légèrement sucré, aux notes de tomate et de fumée. <b>Dosage:</b> 1 kg/l eau (chaude)						

## BASE POUR SAUCES



Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Base pour Dip tomates-curry <b>Paco dipcombi tomates-curry</b>	1 KG	Sachet	12619.1	Saccharose; poudre de tomate 13 %; sel comestible; acidifiant: E 262; amidon de maïs mod.; épices (cont. curry 4.5 %); extrait de levure; épaississant: E 412; arôme.	E 1442, E 262, E 412	
<b>Description:</b> sauce en poudre pour la préparation d'un dip légèrement sucré, aux notes de curry et de tomate.						
<b>Dosage:</b> 1 kg/l eau (chaude)						

## SAUCES ET DIPS

Vous avez désormais plus de choix pour les sauces et les dips, que ce soit pour les sauces BBQ, les sauces dip, la mayonnaise ou nos trois nouvelles variantes de sauce tartare, que nous avons spécialement conçues pour répondre aux différents besoins du marché. Nous avons développé ces produits en fonction des besoins du marché. La production de tartare frais est une question de confiance!






## SAUCES ET DIPS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Dip-Sauce à base de ketchup <b>Paco Dip</b>	2.5 KG	Seau	F124.2,5	Eau; saccharose; purée des tomate; vinaigre de table; amidon de maïs; sel comestible iodé; curry 1.5 %; extrait de levure; épaississant: gomme de guar; extrait d'épices; conservateur: sorbate de potassium.	E 202, E 412	
Mayonnaise 80 % grasse <b>Mayonnaise</b>	10 KG	Seau	17919.10	Huile de tournesol; JAUNE D'OEUF past. (CH, plein air); vinaigre de table; sel comestible iodé; MOUTARDE; saccharose.	oeuf, moutarde	
<b>Description:</b> mayonnaise onctueuse avec fine note de moutarde. Fabriquée avec du jaune d'oeuf suisse issu d'élevage en plein air.						
<b>Dosage:</b> selon les besoins						



## SAUCES ET DIPS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E	
Sauce épicée <b>Sauce tatare</b> <b>Description:</b> base de sauce pour la préparation de tatare au ketchup, aux cornichons et aux piments. <b>Dosage:</b> 200 g sauce / 800 g viande de boeuf	1 KG	Boîte	7162.1	<i>Ketchup (tomates, saccharose, vinaigre de table, sirop de glucose, sel comestible iodé, amidon de maïs, épices); cornichons; oignons argentés (cont. SULFITE); MOUTARDE (vinaigre de table, eau, MOUTARDE GRAINES, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); huile de tournesol; sauce d'assaisonnement (piments, eau, chili, sel comestible, épices, vinaigre de table); Brandy (40 % vol.); jus de citron concentré.</i>	moutarde, SO2/sulfite	
Sauce épicée <b>Sauce tatare plus</b> <b>Description:</b> base de sauce pour la préparation de tatare au ketchup, aux cornichons et aux piments. <b>Dosage:</b> 250 g sauce / 750 g viande de boeuf	1 CT	6 gobelets à 250 g	22625.1K250	<i>Ketchup (tomates, saccharose, vinaigre de table, sirop de glucose, sel comestible iodé, amidon de maïs, épices); cornichons; oignons argentés (cont. SULFITE); MOUTARDE (vinaigre de table, eau, MOUTARDE GRAINES, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); huile de tournesol; sauce d'assaisonnement (piments, eau, chili, sel comestible, épices, vinaigre de table); épices; Brandy (40 % vol.); jus de citron concentré.</i>	moutarde, SO2/sulfite	
Sauce épicée <b>Sauce tatare du boucher</b> <b>Description:</b> base de sauce pour la préparation de tatare avec une conservation supplémentaire de la fraîcheur. <b>Dosage:</b> 270 g sauce / 630 g viande de boeuf	1 CT	6 gobelets à 270 g	23287.1K270	<i>Huile de colza; eau; régulateur d'acidité: E 325; sel comestible iodé; PROTÉINE DE LAIT; SAUCE DE SOJA (eau, SOJA, sel comestible, vinaigre de vin); vinaigre de table; paprika; oignon; antioxydant: E 301; malto-dextrine; extrait d'épices; exhausteur de goût: E 621; extrait de pomme colorant; dextrose; épices; épaississant: E 415.</i>	soja, lait E 301, E 325, E 415, E 621	





# **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 périples. 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:



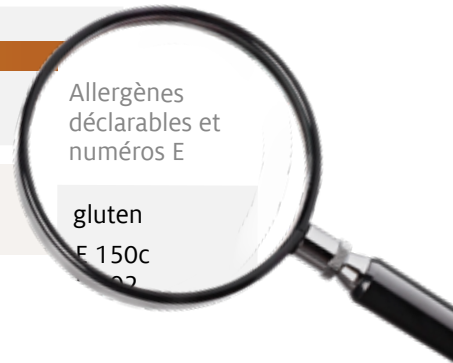
ALLERGÈNE	DESCRIPTION	NOTAMMENT PRÉSENT DANS
Moutarde	La moutarde est l'une des épices les plus allergènes de toutes. D'infimes quantités peuvent provoquer une grave réaction. La moutarde est surtout utilisée comme ingrédient dans la moutarde de table, les mélanges d'épices et les sauces en poudre.	Marinades, 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 Eucheuma traitées	Géifiant	Géifiant naturel à chaud.
E 410	Farine de graines de caroube	Épaississant / liant	Épaississant naturel gonflant à chaud.
E 412	Farine de graines de guar	Épaississant	Épaississant naturel gonflant à froid.
E 415	Gomme xanthane	Épaississant / géifiant	Soutient le pouvoir géifiant en combinaison avec d'autres épaississants.
E 420	Sorbitol	Support	Agent sucrant d'origine naturelle.
E 433	Polysorbate 80	Émulsifiant	Émulsifiant liquide performant.
E 450	Diphosphate	Stabilisant	Adjuvant pour le cutter. Augmente la capacité de rétention d'eau.
E 451	Triphosphate	Stabilisant	Adjuvant hautement soluble pour le cutter.
E 452	Polyphosphate	Stabilisant / agent complexant	Adjuvant pour le cutter avec effet antioxydant et calcium.
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	Émulsifiant	Émulsifiant classique.
E 472c	Ester citrique de mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	Émulsifiant / agent complexant	Émulsifiant à effet antioxydant.
E 500	Carbonate de sodium	Poudre à lever / régulateur d'acidité	Poudre à lever classique.
E 508	Chlorure de potassium	Stabilisant	Favorise la gélification des carraghéanes.
E 535	Ferrocyanure de nitrite	Anti-agglomérant	Favorise la fluidité du sel.
E 536	Ferrocyanure de potassium		
E 551	Dioxyde de silicium	Agent de séparation	Empêche l'agglutination.
E 575	Glucono-delta-lactone	Acidifiant	Acidifiant avec diminution retardée du pH.
E 621	Glutamate monosodique	Exhausteur de goût	Garantit la saveur umami typique.
E 627	Guanylate disodique	Exhausteur de goût	Forme plus intense du glutamate.
E 635	5'-ribonucléotide disodique	Exhausteur de goût	Forme plus intense du glutamate.
E 951	Aspartame	Édulcorant	Destiné à l'utilisation dans les produits allégés en sucre.
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	Épaississant	Amidon modifié présentant une stabilité optimisée à la congélation et à la décongélation.
E 1520	Propylène glycol	Support	Support d'arômes.

## 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.

Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients
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

## QUALITÉ CONTRÔLÉE. PRODUITS SÛR.

Notre credo consiste à permettre la production de denrées alimentaires sûres et saines, ainsi que des emballages pouvant être utilisés en toute quiétude. Nous mettons tout en oeuvre 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 haut niveau de responsabilité et mettent toute leur passion ainsi que leur engagement personnel à votre service.

## CERTIFICATIONS



### Bio (culture biologique contrôlée)

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



### Bourgeon Bio

Référence aux produits cultivés et transformés selon les directives Bourgeon.

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



### SUISSE GARANTIE

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



### IP Suisse

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



## ALLERGÈNES ET ADDITIFS

### Allergènes

Référence à l'utilisation, dans le produit, d'allergènes soumis à l'obligation de marquage. Dans la déclaration, ceux-ci sont mis en évidence en majuscules.

### Numéro E

Référence à l'utilisation, dans le produit, d'additifs soumis à l'obligation de déclaration. Listage des additifs présents dans nos produits avec numéros E à la fin du catalogue.





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 8000 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](mailto: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](mailto:verkauf@pacovis.ch) | [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch) | [www.pacovis.ch/stetten](http://www.pacovis.ch/stetten)

## UNE PROMESSE SYNONYME DE BONHEUR.

---

La devise «Happy to serve» est au coeur 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](http://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](http://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](mailto:verkauf@pacovis.ch). Vous pouvez également télécharger sur notre portail client: [portal.pacovis.ch](http://portal.pacovis.ch).*

**Pacovis AG**  
**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