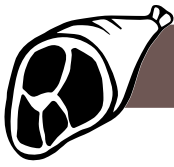


The logo for pacovis, featuring the brand name in a white sans-serif font on a blue rectangular background.The text "food solutions" in a green sans-serif font, positioned below the blue part of the logo.A close-up photograph of a large, round piece of cured salmon, possibly gravlax, resting on a wooden cutting board. The salmon is partially sliced, revealing a pink, moist interior. The exterior is wrapped in a light-colored mesh netting. Several peppercorns, a bay leaf, and a piece of garlic are scattered on the cutting board around the salmon. The background is a warm, blurred wooden surface.

# ASSORTIMENT SACHETS QUICK Recettes



# LANGUE DE VEAU QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Langues de veau

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

|                   |                              |                |
|-------------------|------------------------------|----------------|
| 66.000 kg         | Eau froide                   |                |
| 6.000 kg          | Viandasol PA20 liquide ..... | n° d'art. 1927 |
|                   | ou                           |                |
| 5.000 kg          | Saumure jarret .....         | n° d'art. G114 |
| 8.000 kg          | Sel nitraté .....            | n° d'art. 8394 |
| 20.000 kg         | Glace                        |                |
| <b>100.000 kg</b> | <b>saumure</b>               |                |

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

|          |                                       |                 |
|----------|---------------------------------------|-----------------|
|          | Sachet Quick neutre.....              | n° d'art. N341  |
| 2.500 kg | Préparation de l'acide lactique ..... | n° d'art. 13083 |

## Instructions

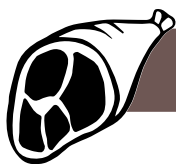
1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Dissoudre entièrement le sel nitraté pour saumure.
3. Refroidir la saumure avec la glace > la température idéale de la saumure est de 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque langue de veau.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de veau fumées avec la préparation à l'acide lactique pendant 3 heures à 95° C.
7. Ensuite, apprêter les langues, puis refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide..

## Préparations

1. Disposer les langues de veau refroidies dans les sachets rapides, placer sous vide.
2. Faire cuire sous vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 8 à 10 heures.
3. Ensuite, refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré..

## Remarque, variante

Les langues de veau en sachet rapide se prêtent à la consommation chaude, accompagnées d'une sauce au vin rouge, ou froide, comme carpaccio à la vinaigrette. Voir la recette séparée.



# NOIX DE JAMBON QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Noix de jambon

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

|                   |                               |                 |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|
| 66.000 kg         | Eau froide                    |                 |
| 6.000 kg          | Saumure Jambon P Classic..... | n° d'art. 14609 |
|                   | ou                            |                 |
| 6.000 kg          | Viandasol PA 20 liquide ..... | n° d'art. 1927  |
| 8.000 kg          | Sel nitrité .....             | n° d'art. 8394  |
| 20.000 kg         | Glace                         |                 |
| <b>100.000 kg</b> | <b>saumure</b>                |                 |

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick noix de jambon .....n° d'art. N343

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

## Préparation

1. Disposer les noix de jambon refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## 1 Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire immédiatement les noix de jambon à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les noix de jambon refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en mettant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.



# RÔTI DE BŒUF/BRASATO QUICK

## Ingrédients

|            |                                  |                |
|------------|----------------------------------|----------------|
| 100.000 kg | Morceaux de rôti de bœuf sans os |                |
| 2.000 kg   | Grillmix sG, sA .....            | n° d'art. G094 |

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

|                   |                                |                 |
|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| 87.000 kg         | Eau froide                     |                 |
| 5.000 kg          | Additif pour saumure Rôti..... | n° d'art. 15892 |
| 8.000 kg          | Sel comestible                 |                 |
| <b>100.000 kg</b> | <b>Saumure</b>                 |                 |

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

|  |                |
|--|----------------|
| Sachet Quick neutre.....                   | n° d'art. N341 |
| Sachet de cuisson sous vide jusqu'à 115° C |                |
| Barquettes en CPET                         |                |

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient et y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Injecter une fois 10% de saumure dans les morceaux de viande.
3. Baratter les morceaux de viande injectés: durée totale de 2 heures avec 6 tours/minute sous vide complet.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec le Grillmix.
5. Laissez bien refroidir la viande et l'emballer dans les sachets rapides.
6. Faire cuire le produit à 72° C pendant 14 heures, puis faire refroidir rapidement.

## Ingrédients pour la sauce

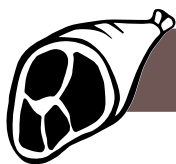
|                   |                                    |                 |
|-------------------|------------------------------------|-----------------|
| 9.500 kg          | Bouillon d'os non gras ou bouillon |                 |
| 0.500 kg          | Porti                              |                 |
| 0.600 kg          | Paco sauce brune .....             | n° d'art. F011  |
| 0.600 kg          | Paco sauce gibier.....             | n° d'art. 12057 |
| 0.040 kg          | Pacoglut extra .....               | n° d'art. 6360  |
| 0.020 kg          | Sel somestilbe                     |                 |
| <b>100.000 kg</b> | <b>Sauce</b>                       |                 |

## Préparations

1. Verser le jus de cuisson dans une casserole et y mélanger la sauce Paco brune et la sauce pour gibier.
2. Porter à ébullition et affiner selon les goûts.
3. Servir la sauce prête avec les tranches de rôti régénérées ou:
4. Découper les morceaux de viande refroidis en tranches et garnir les barquettes CPET (p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti).
5. Pasteuriser les emballages à 80° C au four mixte pendant 20 minutes et refroidir rapidement.
6. Étiqueter les emballages est les mettre en vente.

## Remarque, variante

Les portions sont idéales pour être réchauffées dans la sauce de rôti.



# LANGUE DE BŒUF QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Langues de bœuf

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

|                   |                              |                |
|-------------------|------------------------------|----------------|
| 66.000 kg         | Eau froide                   |                |
| 6.000 kg          | Viandasol PA20 liquide ..... | n° d'art. 1927 |
|                   | ou                           |                |
| 5.000 kg          | Saumure jarret .....         | n° d'art. G114 |
| 8.000 kg          | Sel nitrité .....            | n° d'art. 8394 |
| 20.000 kg         | Glace                        |                |
| <b>100.000 kg</b> | <b>saumure</b>               |                |

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

|          |                                       |                 |
|----------|---------------------------------------|-----------------|
|          | Sachet Quick langue de bœuf .....     | n° d'art. N345  |
| 2.500 kg | Préparation de l'acide lactique ..... | n° d'art. 13083 |

## Instructions

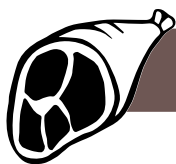
1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque langue de bœuf.
5. Baratter les langues de bœuf injectées comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de bœuf fumées avec la préparation à l'acide lactique pendant 3 heures à 95° C.
7. Ensuite, apprêter les langues, puis refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.

## Préparation

1. Disposer les langues de bœuf refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) entre 8 et 10 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## Remarque, variante

Les langues de bœuf peuvent être apprêtées à différentes vitesses pendant la cuisson dans le seau de marinade. La mise sous-vide des langues de bœuf en sachets Quick est essentielle pour qu'elles atteignent toutes la même consistance/le même niveau de cuisson et pour assurer une durée de conservation adéquate.



# JAMBON ROULÉ QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Morceaux de viande de porc, viande pour jambon roulé de porc

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg Eau froide

6.000 kg Saumure P Jambon Classic ..... n° d'art. 14609

8.000 kg Sel nitrité ..... n° d'art. 8394

20.000 kg Glace

**100.000 kg saumure**

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick jambon roulé ..... n° d'art. N344

## Épices et ingrédients pour décor par kilogramme

10 g Pacovario ..... n° d'art. 9976

## Instructions

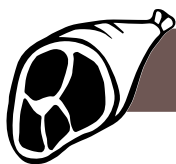
1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

## Préparation

1. Disposer les jambons roulés refroidis dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire les jambons roulés immédiatement à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les jambons roulés refroidis dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en plaçant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.



# PALETTE FUMÉE QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Palette fumée avec ou sans os

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

|                   |                              |                |
|-------------------|------------------------------|----------------|
| 66.000 kg         | Eau froide                   |                |
| 6.000 kg          | Viandasol PA20 liquide ..... | n° d'art. 1927 |
|                   | ou                           |                |
| 6.000 kg          | Vianda bloc de jambon.....   | n° d'art. 8828 |
| 8.000 kg          | Sel nitrité .....            | n° d'art. 8394 |
| 20.000 kg         | Glace                        |                |
| <b>100.000 kg</b> | <b>saumure</b>               |                |

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick palette fumée .....n° d'art. N342

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

## Préparations

1. Disposer les palettes fumées refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Ensuite, refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire les palettes immédiatement à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les palettes fumées refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en plaçant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

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

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

Pacovis food solutions Österreich GmbH  
Czeija-Nissl-Gasse 11  
A-1210 Wien  
T +43 1 270 16 20-31  
F +43 1 270 16 20-51  
info@pacovis-food.at  
www.pacovis-food.at

