



pacovis

# Sous-Vide



Happy to Serve.



# Sommaire

Backribs de bœuf et de veau	4
Bloc de pastrami	5
Brasato de bœuf roti	6
Brisket	7
Civet de gibier	8
Goulasch de bœuf / ragout	9
Osso buco de bœuf	10
Paupiettes de bœuf	11
Pot-au-feu (potee de bœuf)	12
Pulled beef	13
Pulled pork	14
Roti de bœuf marine	15
Roti et jarret à la bière brune	16
St. Louis spare ribs	17
Matériel d'emballage	18



# BACKRIBS DE BŒUF ET DE VEAU

## Ingrédients

100,000 kg Travers de bœuf (avec os) / pièce ressort de boeuf  
ou  
100,000 kg Poitrine de veau (avec os)

## Saumure épicée pour injection à 15 - 20 %

90,000 kg Eau froide  
5,000 kg Saumure jarret ..... n° d'art. G114  
ou  
5,000 kg Additif pour saumure Rôti..... n° d'art. 15892  
5,000 kg Sel de cuisine  
**105.000 kg Saumure**

## Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

10 g Pacovario fin ..... n° d'art. 8108  
et/ou  
15 g Mélange du trappeur ..... n° d'art. 11049

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
2. L'injecter deux fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Baratter. Suggestion: durée totale de 2 heures à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs.
5. Faire sécher la viande dans le fumoir/cuiseur et la fumer jusqu'à ce qu'elle soit dorée à volonté (facultatifs).
6. Laissez ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
7. Faire cuire le produit sous-vide à 70° C pendant 14 heures.
8. Faire ensuite refroidir rapidement.
9. Commercialiser après l'étiquetage.

## Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.  
Alternativement, le produit fini peut être chauffé et vitrifié au four ou sur le gril.

## Remarque

Les salades comme la salade de chou, les légumes grillés comme le maïs en épis ou les pommes de terre au fromage à la crème ou à la crème sure se marient bien avec le Backribs.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# BLOC DE PASTRAMI

### Ingrédients

100,000 kg	Aiguillette de rumsteck ou baronne ou
100,000 kg	Poitrine de bœuf en morceaux sans os ni cartilage, maigre

### Saumure épicée pour injection à 30 %

7,500 kg	Eau	
1,700 kg	Glace	
0,400 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
0,400 kg	Sel nitré pour saumure	
<b>10.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

### Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

10 g	Pacovario fin .....	n° d'art. 8108
et / ou		
15 g	Mélange du trappeur .....	n° d'art. 11049

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus.
2. L'injecter trois fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Placer en baratte pendant la nuit, comme à l'accoutumée.  
Suggestion: durée totale de 14 heures (10 minutes de travail et 20 minutes de pause), à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs.
5. Faire sécher la viande dans le fumoir/cuiseur et la fumer jusqu'à ce qu'elle soit dorée à volonté (facultatifs).
6. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
7. Pasteuriser le produit pendant 14 heures à 72° C / cuisson sous-vide.
8. Ensuite, laisser refroidir à nouveau.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Alternativement, le produit fini peut être chauffé et vitrifié au four ou sur le gril.

### Remarque

Le Pastrami peut être découpé finement comme incrustation de sandwich.



# BRASATO DE BŒUF ROTI

## Ingrédients

100,000 kg Morceaux de rôti de bœuf

## Saumure pour injection à 15%

67,000 kg Eau

20,000 kg Vin rouge

10,000 kg Mélange gibier complet..... n° d'art. 10538

3,000 kg Sel de cuisine

**100,000 kg Saumure**

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

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Barquettes en C-PET

## Instructions

1. Préparation de la marinade: verser l'eau et le vin rouge dans le seau.
2. Incorporer le mix gibier complet et le sel.
3. Injecter les morceaux de rôti préparés et les placer dans le malaxeur réfrigéré.
4. Baratter pendant 2 heures sous-vide complet en fonctionnement continu et à 6 tours/minute.
5. Emballer les morceaux de rôti dans les sachets sous-vide et les cuire sous-vide à 70° C pendant 12 à 14 heures.
6. Ensuite, faire refroidir rapidement.

## Cuisson

1,000 kg Jus de cuisson en sachet

0,060 kg Sauce pour gibier..... n° d'art. 12057

0,060 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

ou

0,120 kg Sauce Paco pour rôti..... n° d'art. 19580

1. Verser le jus de cuisson du sachet 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 froids en tranches et garnir les barquettes C-PET.  
(p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti)
5. Pasteuriser les emballages à 80° C à l'étuveur combiné pendant 20 minutes et refroidir rapidement.
6. Étiqueter les emballages et les mettre en vente.

## Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

## Remarque

En accompagnement, nous recommandons la polenta au parmesan et au persil.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# BRISKET

### Ingrédients

100,000 kg Poitrine de bœuf, en morceaux  
sans os ni cartilage, maigre

### Saumure épicée pour injection à 10 %

88,500 kg	Eau froide	
0,500 kg	Maltodextrine fumée .....	n° d'art. 15046
5,000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
6,000 kg	Sel de cuisine	
<b>100.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

### Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

15-20g Mélange du trappeur..... n° d'art. 11049

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus.
2. L'injecter une fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Baratter la viande de poitrine injectée. Suggestion: fonctionnement continu de 2 heures à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs.
5. Faire sécher la viande dans le fumoir/cuiseur et la fumer jusqu'à ce qu'elle soit dorée à volonté (facultatif).
6. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
7. Faire cuire le produit sous vide à 70° C pendant 14 heures.
8. Faire ensuite refroidir rapidement.
9. Commercialiser après l'étiquetage.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Alternativement, le produit fini peut être chauffé et vitrifié au four ou sur le gril.

### Remarque

Les salades comme la salade de chou, les légumes grillés comme le maïs en épis ou les pommes de terre au fromage à la crème ou à la crème sure se marient bien avec le Brisket.



# CIVET DE GIBIER

## Ingrédients

100,000 kg Ragoût de gibier  
en dés de 2 x 2 cm

## Sauce pour civet de gibier

60,000 kg	Bouillon d'os (de préférence de gibier)	
20,000 kg	Vin rouge	
5,000 kg	Purée de tomates	
8,000 kg	Sauce pour gibier.....	n° d'art. 12057
7,000 kg	Sauce Paco brune.....	n° d'art. F011
<b>100.000 kg</b>	<b>Sauce</b>	

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

Sachet tenant debout  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Mixer le bouillon d'os, le vin rouge, la purée de tomates et la sauce en poudre à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Remplir les sachets sous vide avec 60% de viande et 40% de sauce à rôtir refroidie et placer sous vide.
3. Cuire sous vide les sachets à 70° C au bain-marie ou à l'étuveur combiné pendant 12 à 14 heures.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.

## Préparation

Réchauffer le civet de gibier dans le sachet ou dans une poêle, puis affiner selon les goûts avec de la crème, de la crème acidulée ou d'autres ingrédients comme des champignons, des oignons argentés ou des fines herbes.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# GOULASCH DE BŒUF / RAGOUT

### Ingrédients

7,000 kg Goulasch de bœuf du gîte ou de l'épaule  
en dés de 2 x 2 cm

### Épices et ingrédients par kilogramme

20 g Grill Mix sG, sA ..... n° d'art. G094

### Épices et ingrédients pour la sauce 30%

2,700 kg Bouillon d'os (sans sel)

0,300 kg Vin rouge

0,225 kg Sauce Paco brune ..... n° d'art. F011

0,225 kg Sauce pour gibier ..... n° d'art. 12057

**3.450 kg de masse totale**

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

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Assaisonner la goulasch avec le Grill Mix sG, sA et conditionner proportionnellement dans les sachets sous-vide (70%).
2. Mixer vigoureusement les ingrédients pour la sauce au mixeur plongeant et verser la préparation dans les sachets (30%).
3. Placer le tout sous vide ou souder à l'aide d'une barre de soudure.
4. Cuire sous vide à 72° C à l'étuveur combiné pendant 14 à 16 heures.
5. Refroidir ensuite rapidement avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
6. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

### Remarque

Comme garniture, nous recommandons du riz ou des pâtes ainsi que des légumes.



# OSSO BUCO DE BŒUF

## Ingrédients

10,000 kg Tranches de jarret de bœuf  
de 350 à 400 g/pièce

## Épices et ingrédients pour le bouillon de légumes

0,200 kg Grill Mix sG, sA ..... n° d'art. G094

## Épices et ingrédients pour la sauce 30 %

2,700 kg Bouillon d'os sans sel

0,300 kg Vin rouge

0,225 kg Sauce pour gibier ..... n° d'art. 12057

0,225 kg Sauce Paco brune ..... n° d'art. F011

**3.450 kg de masse totale**

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Assaisonner les tranches de jarret avec le Grill Mix, les saisir éventuellement, puis les conditionner dans les sachets sous-vide.
2. Mixer vigoureusement tous les ingrédients de la sauce au mixeur plongeant et conditionner dans les sachets.
3. Cuire sous vide pendant 12 à 14 heures à 72° C à l'étuveur combiné.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

## Remarque

La sauce peut être assaisonnée avec des graines de cumin moulues.

Nous recommandons la polenta et les légumes au four comme accompagnement de l'Osso Buco.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# PAUPIETTES DE BŒUF

### Ingrédients

2,800 kg Paupiettes de bœuf = 10 pièces  
faites maison, sans pics en bois

### Épices et ingrédients par kilogramme

20 g Grill Mix SG, SA ..... no d'art. G094

### Épices et ingrédients pour la sauce

1,100 kg Bouillon d'os (sans sel)

0,100 kg Vin rouge

0,080 kg Sauce Paco brune ..... n° d'art. F011

0,080 kg Sauce pour gibier ..... n° d'art. 12057

Cumin moulu (selon les goûts) ..... n° d'art. 6018

**1.360 kg de masse totale**

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

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Assaisonner les paupiettes de bœuf préparées avec le Grill Mix, les saisir brièvement de tous les côtés et les laisser refroidir.
2. Les conditionner en sachets sous-vide une fois refroidies.
3. Mixer vigoureusement les ingrédients pour la sauce au mixeur plongeant et verser la préparation sur les roulades.
4. Placer le tout sous vide ou souder à l'aide de la barre de soudure.
5. Cuire sous-vide à 72° C à l'étuveur combiné pendant 12 heures, puis refroidir rapidement avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
6. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

### Remarque

Comme garniture, nous recommandons du chou rouge classique ou des knödel.



# POT-AU-FEU (POTEE DE BŒUF)

## Ingrédients

2,500 kg	Viande de bœuf maigre précuite (bouilli), coupée en dés 4 x 4 cm
0,600 kg	Pommes de terre coupées en gros dés
0,600 kg	Carottes coupées en gros dés
0,500 kg	Chou (blanc) coupé
0,500 kg	Chou-rave coupé en dés
0,300 kg	Poireau grossièrement émincé
5,000 kg	Bouillon de légumes
<b>10.000 kg</b>	

## Épices et ingrédients pour le bouillon de légumes

0,100 kg	Bouillon de légumes sans céleri.....	n° d'art. 11519
4,900 kg	Eau	
<b>5.000 kg</b>	<b>de masse totale</b>	

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

- Sachet tenant debout
- Boîte cadeau Ardesia
- Onglet en carton Ardesia

## Pour modifier le goût

20-25 g	Condiment en poudre naturelle.....	n° d'art. 9372
---------	------------------------------------	----------------

## Instructions

1. Faire cuire lentement la viande de bœuf (à 80° C) pendant 10 - 12 heures.
2. Couper les légumes, les laver et les blanchir séparément.
3. Faire bien refroidir les ingrédients et les conditionner dans les sachets avec fond par couches.
4. Remplir avec du bouillon de légumes et les placer sous-vide.
5. Pasteuriser à 80° C à l'étuveur combiné pendant 30 minutes.
6. Faire refroidir dans de l'eau glacée et stocker pendant la nuit à 4° C.
7. Étiqueter les sachets.

## Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

## Remarque

Ce ragoût de soupe au bœuf et aux légumes frais est un ragoût classique de la cuisine rurale.  
Cuisine du Nord de la France.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# PULLED BEEF

### Ingrédients

100,000 kg Paleron de bœuf  
ou autres muscles appropriés

### Épices et ingrédients par kilogramme

15 g Mélange d'épices poivre sG, sA..... n° d'art. F813

### Saumure épicée pour injection à 10 %

88,500 kg Eau  
6,000 kg Sel de cuisine  
5,000 kg Additif pour saumure Rôti..... n° d'art. 15892  
0,500 kg Maltodextrine fumée..... n° d'art. 15046

**100.000 kg Saumure**

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. L'injecter une fois dans les morceaux de viande préparés, à raison de 10%.
3. Baratter pendant env. 2 heures sous vide complet et à 6 tours/minute.  
(En option, non impératif)
4. Assaisonner modérément avec 15 g de mélange d'épices poivre et l'emballer dans des sachets sous-vide.
5. Cuire sous vide pendant 16 heures à 72° C à l'étuveur combiné ou en seau.
6. Ensuite, faire refroidir rapidement.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Vous pouvez aussi chauffer le produit fini au four ou sur le gril.

### Remarque

Servez le boeuf haché avec la sauce BBQ dans un pain à hamburger.



# PULLED PORK

## Ingrédients

100,000 kg Cou de porc  
ou épaule de porc épaisse

## Épices et ingrédients par kilogramme

15 g Mélange d'épices poivre sG, sA..... n° d'art. F813

## Saumure épicée pour injection à 20 %

78,800 kg Eau  
10,000 kg Glace  
6,000 kg Sel de cuisine  
5,000 kg Additif pour saumure Rôti..... n° d'art. 15892  
0,200 kg Maltodextrine fumée..... n° d'art. 15046  
**100.000 kg Saumure**

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. Injecter les morceaux de viande préparés à deux reprises avec 10% de saumure afin que les fibres de la viande ne se défassent pas.
3. Assaisonner modérément avec 15 g de mélange d'épices poivre et l'emballer dans des sachets sous-vide.
4. Cuire sous-vide pendant 12 heures à 72° C à l'étuveur combiné ou en seau.
5. Ensuite, faire refroidir rapidement.

## Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Vous pouvez aussi chauffer le produit fini au four ou sur le gril.

## Remarque

Servez le porc haché avec la sauce BBQ dans un pain à hamburger.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# ROTI DE BŒUF MARINE

### Ingrédients

6,000 kg Morceaux de rôti de bœuf

### Marinade (saumure)

2,530 kg Eau

0,200 kg Vinaigre de table  
(option: remplacer ¼ de vinaigre de table par du vin rouge)

0,200 kg Mix rôti mariné complet..... n° d'art. F612

0,070 kg Sel de cuisine

**3.000 kg Saumure**

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

Seau de 10 l

Crible

Couvercle

Sachet tenant debout / sachets sous-vide

Barquettes en C-PET ou PP

### Instructions

1. Préparation de la marinade: verser l'eau et le vinaigre dans le seau.
2. Incorporer le mix rôti mariné complet et le sel.
3. Mettre les morceaux de rôti à mariner.
4. Fixer le crible sur le seau, la marinade doit recouvrir la viande, fermer avec le couvercle.
5. Faire mariner la viande au frais pendant au moins huit jours.

### Cuisson

0,300 kg Marinade/jus de cuisson en sachet

0,700 kg Eau

0,120 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

1. Retirer la viande de la marinade et essuyer avec du papier absorbant.
2. Saisir la viande de tous les côtés pendant env. 10 minutes, retirer de la poêle et laisser tiédir.  
(facultatifs)
3. Emballer les morceaux de viande dans les sachets sous vide et faire chauffer à 80° C pendant au moins 5 heures.
4. Mélanger le jus de cuisson en sachet avec l'eau et la sauce Paco brune, porter à ébullition et laisser refroidir.
5. Découper les morceaux de viande refroidis en tranches et garnir les barquettes C-PET  
(p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti).
6. Pasteuriser les emballages à 80° C à l'étuveur combiné pendant 20 minutes et refroidir rapidement.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

### Remarque

Comme plat d'accompagnement, nous recommandons les plats de pommes de terre, les quenelles, les spaetzle ou les pâtes fraîches.



# ROTI ET JARRET À LA BIÈRE BRUNE

## Ingrédients

100,000 kg Porc à rôtir (morceaux du cou ou de l'épaule)  
ou  
100,000 kg Jarret de porc (cuisse) en portions (env. 600g)

## Épices et ingrédients par kilogramme

15 - 20 g Grill Mix sG, sA .....n° d'art. G094

## Saumure épicée pour injection à 20 %

20,000 kg Bière brune  
69,000 kg Eau froide  
5,000 kg Mélange Saumure jarret.....n° d'art. G114  
6,000 kg Sel de cuisine  
**100.000 kg de masse totale**

## Épices et ingrédients pour la sauce

3,000 kg Bière brune  
7,000 kg Bouillon d'os froid  
0,600 kg Sauce Paco brune .....n° d'art. F011  
0,600kg Sauce pour gibier.....n° d'art. 12057  
**11.200 kg Saumure**

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

Sachet tenant debout  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Préparer la saumure selon la recette et bien la mélanger.
2. Injecter 20% de la saumure dans la viande.
3. Les morceaux de viande injectés peuvent être aromatisés dans la saumure pendant la nuit.
4. Baratter pendant 2 heures à 6 tours/minute au malaxeur.
5. Assaisonner délicatement avec le Grill Mix.
6. Faire dorer de tous les côtés et emballer ensuite en sachets Quick/sous-vide.
7. **Rôti:** Laisser cuire dans les sachets sous vide à 68° C pendant env. 8 heures.  
**Jarrets:** les jarrets à 72°C pendant 12 heures pour les fils sous-vide.
8. Refroidir rapidement par la suite.

## Préparation

Déballer le rôti et faites-le griller sous la salamandre ou dans le gril fermé (à env. 200°C) jusqu'à obtention de la croûte et de la couleur désirées.



## Convenience Viande cuite au four

> Articles sous vide

# ST. LOUIS SPARE RIBS

### Ingrédients

100,000 kg Poitrine de porc désossée sans couenne  
scié dans le sens de la longueur

### Saumure épicée pour injection à 15 - 20 %

91,000 kg	Eau (froid)	
5,000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art 15892
0,200 kg	Maltodextrine fumée.....	n° d'art. 15046
4,000 kg	Sel comestible	
<b>100.200 kg</b>	<b>Saumure</b>	

### Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

80 - 100 g	Marinade spare ribs Sensia .....	n° d'art. 17575
et / ou		
80 - 100 g	Marinade hot Sensia .....	n° d'art. 15568

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

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus.
2. L'injecter trois fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Placer en baratte pendant la nuit, comme à l'accoutumée.  
Suggestion: durée totale de 12 heures (10 minutes de travail et 20 minutes de pause), à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs et le marinade.
5. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
6. Pasteuriser le produit pendant 12 heures à 72° C / cuisson sous-vide.
7. Ensuite, laisser refroidir à nouveau.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.  
Alternativement, le produit fini peut être chauffé au four ou sur le gril.

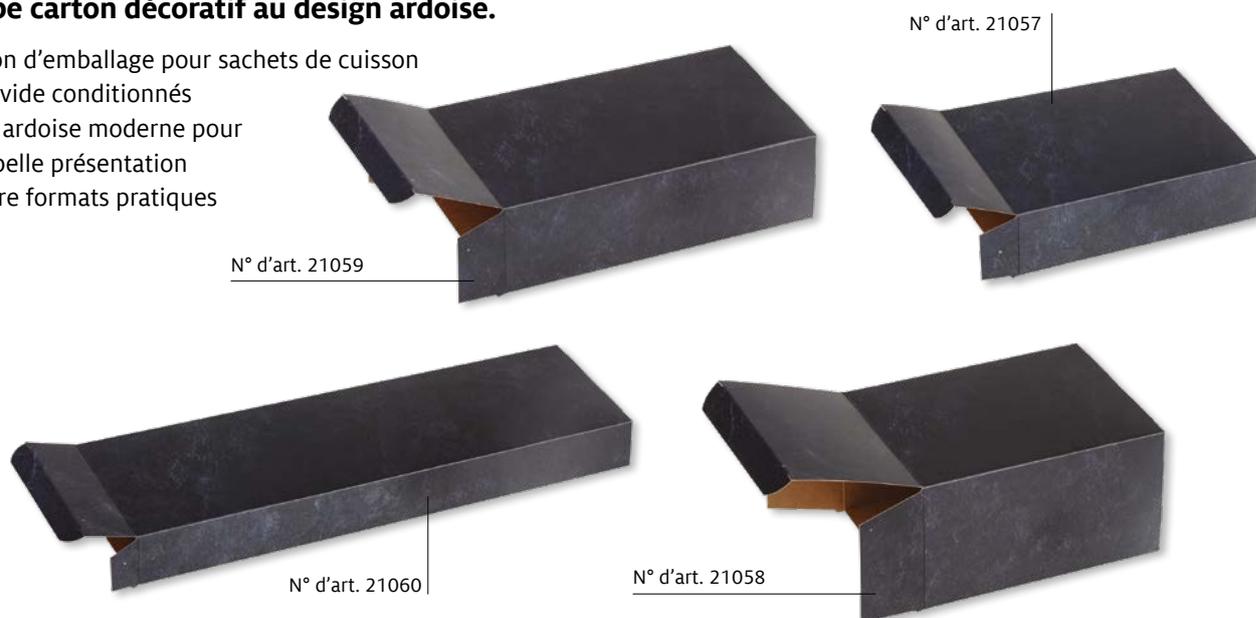
### Remarque

Les accompagnements typiques d'un barbecue, comme les pommes de terre au four, le maïs grillé en épi ou le Salade de chou blanc (Coleslaw).

## Carton décoratif Ardesia

### Superbe carton décoratif au design ardoise.

- Carton d'emballage pour sachets de cuisson sous vide conditionnés
- Look ardoise moderne pour une belle présentation
- Quatre formats pratiques

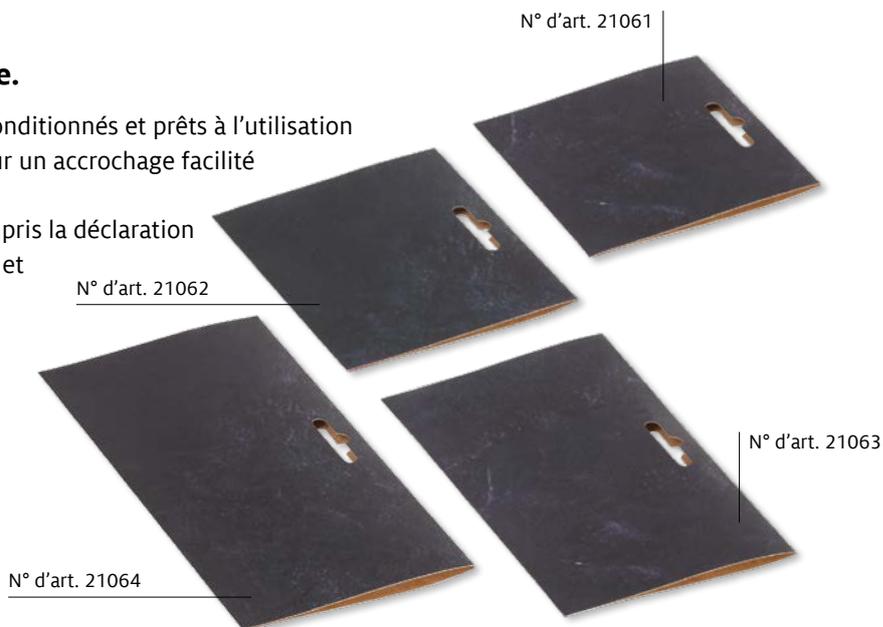


N° d'art.	Désignation	Dimensions	Unités par carton
21057	Carton décoratif Ardesia	185 × 140 × 50 mm	50 pces
21058	Carton décoratif Ardesia	185 × 140 × 100 mm	50 pces
21059	Carton décoratif Ardesia	240 × 140 × 70 mm	50 pces
21060	Carton décoratif Ardesia	390 × 120 × 40 mm	50 pces

## Cavalier Ardesia

### Cavaliers pratiques au design ardoise.

- À fixer sur la tête des sachets avec fond conditionnés et prêts à l'utilisation
- Cavaliers adhésifs avec trou européen pour un accrochage facilité dans les vitrines de réfrigération
- Servant à la désignation de l'article, y compris la déclaration
- Bande adhésive adaptée à la réfrigération et à la congélation



N° d'art.	Désignation	Dimensions	Unités par carton
21061	Cavalier Ardesia, avec trou européen	110 × 100 mm	100 pces
21062	Cavalier Ardesia, avec trou européen	130 × 100 mm	100 pces
21063	Cavalier Ardesia, avec trou européen	180 × 100 mm	100 pces
21064	Cavalier Ardesia, avec trou européen	205 × 100 mm	100 pces



## Sachets avec fond

N° d'art. 10817

### Transparent et désormais en noir également!

- Sachets pratiques avec fond
- Quatre formats, de 250 à 2000 ml
- Sous-emballage compressible, donc hygiénique
- Étiquetable individuellement

DÉCOUVREZ  
ÉGALEMENT NOS  
**SACHETS DE  
CUISSON!**

N° d'art. 21109

N° d'art.	Désignation	Contenu	Épais μ	Dimensions	Unités par carton
10815	Sachets avec fond	250 ml	112	110 × 185 + 70 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
10816	Sachets avec fond	500 ml	112	130 × 225 + 75 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
10817	Sachets avec fond	1000 ml	112	180 × 290 + 100 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
10818	Sachets avec fond	2000 ml	112	205 × 310 + 120 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
21109	Sachets avec fond, noir	250 ml	112	110 × 185 + 70 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
21110	Sachets avec fond, noir	500 ml	112	130 × 225 + 75 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
21111	Sachets avec fond, noir	1000 ml	112	180 × 290 + 100 mm	1000 pces (10 × 100 pces)
21112	Sachets avec fond, noir	2000 ml	112	205 × 310 + 120 mm	1000 pces (10 × 100 pces)

**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)

[pacovis.ch](http://pacovis.ch)