



**RECETTES D'AUTOMNE  
ET D'HIVER**



# Sommaire

## Steak et pièces

Steak de gibier é l'aronia	4
Poitrine de porc à la bière prête à manger	5

## Poêlées

Poêlée de porc automale	6
Ragout de gibier hubertus	7

## Articles panés

Cordon-bleu au quinoa	8
-----------------------	---

## Rôtis

Rôti à la bière avec farce à quenelle	9
Rôti d'agneau roulé avec farce piquante au fromage	10
Rôti et jarret à la bière brune	11

## Sous vide

Bloc de pastrami	12
Civet de chevreuil ou de cerf	13
Rôti de bœuf mariné	14

## Plats au four

Carré de gibier mariné	15
Strudel au épinards	16

## Charcuterie crue, tranchable

Salametti de gibier	17
---------------------	----

## Produits de salaison cuits

Palette au vin chaud	18
Rôti au four saumurée	19
Tête de veau saumurée	20

## Divers

Emballages assortiment de gibier	21
----------------------------------	----



# STEAK DE GIBIER À L'ARONIA

## Ingrédients de départ

1.000 kg	Médallions de côtes filet de sanglier, de chevreuil ou de cerf
	Steaks de cuissot de sanglier, de chevreuil ou de cerf
1.000 kg	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

80 g	Marinade à l'aronia Sensia.....	n° d'art. 18775
------	---------------------------------	-----------------

## Instructions

1. Couper la viande en portions de la taille de votre choix.
2. Faire mariner les steaks dans la marinade à l'aronia.
3. Présenter en vitrine.

## Préparation

1. Saisir sur le grill ou à la poêle et laisser la viande se détendre lentement.

## Remarque, variante

En accompagnement, nous suggérons des spätzli ou des knöpfli et une sauce fruitée automnale (p. ex. aronia, prunes, airelles ou figues).

En assaisonnement, la cannelle, la coriandre et l'anis étoilé sont particulièrement conseillés, mais également les fines herbes comme le thym ou le romarin.





## Convenience Poêlées de viande et grill

> Steak et pièces

# POITRINE DE PORC À LA BIÈRE, PRÊTE À CONSOMMER

### Ingrédients de départ

100.000 kg Poitrine de porc maigre, désossée, découennée, sans cartilage

### Épices et ingrédients par kilogramme

20 g Mélange d'épices à la bière ..... n° d'art. 15640

### Composition de la saumure pour une injection à 15%

7.100 kg Eau froide à 4° C environ

2.000 kg Appenzeller Weizenbier (bière blanche d'Appenzell)

0.500 kg Sel de table ou sel nitrité pour saumure

0.400 kg Marinade de veau ..... n° d'art. G114

**10.000 kg Saumure**

### Instructions

1. Injecter la saumure dans la poitrine de porc et malaxer avec précaution.
2. Couper la poitrine en tranches de 3 à 5 cm et assaisonner avec le mélange d'épices à la bière.
3. Placer les tranches sur une grille, fumer légèrement à chaud et cuire jusqu'à une température à cœur de 72° C.
4. Laisser refroidir. Emballer puis pasteuriser, le cas échéant.

### Remarque, variante

Les tranches de poitrine peuvent être consommées froides ou chaudes. Elles peuvent également être réchauffées au grill.

Elles s'accompagnent de plats à base de pommes de terre et de sauces barbecue.



# POÊLÉE DE PORC AUTOMALE

## Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de porc émincée
0.100 kg	Châtaignes surgelées
0.100 kg	Choux de Bruxelles surgelés, coupés en deux
0.050 kg	Dés de carottes ou petites carottes surgelées
0.050 kg	Oignons nouveaux émincés
<b>1.300 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Maricrème champignons de forêt..... n° d'art. 8642

## Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème champignons de forêt.
2. Laver et émincer finement les oignons frais.
3. Incorporer les autres légumes et présenter dans un plat.

## Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé avec un peu de matières grasses et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

## Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et d'ajouter de la crème ou de la crème pour sauce.



# RAGOUT DE GIBIER HUBERTUS

## Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de gibier (sanglier, chevreuil ou cerf) en dés de 1 × 1 cm
0.400 kg	Légumes surgelés
<b>1.400 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Maricrème Hubertus.....	n° d'art. 14082
-------	-------------------------	-----------------

## Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème Hubertus.
2. Incorporer les légumes et présenter en vitrine.

## Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement le ragoût de gibier avec un peu de matière grasse et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir chaud.

## Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de féculé, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.



# CORDON-BLEU AU QUINOA

## Ingrédients de départ

1,000 kg	Jarret (ou coin) de porc ou de veau, préparé
1.000 kg	Masse totale

## Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Jambon ou jambon de campagne en tranches	
150 g	Tab de fromage frais aux herbes .....	n° d'art. 3753
	ou	
150 g	Tab de fromage frais à l'ail .....	n° d'art. F831
	ou	
150 g	Tab de fromage frais au sprinz.....	n° d'art. 12947
	Papier absorbant pour viande CARNASEC .....	n° d'art. N488

## Panade

Farine à panade sans blé.....	n° d'art. F636
Chapelure Paracas (sans gluten) .....	n° d'art. 17554

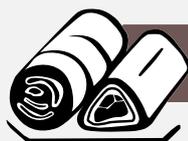
## Instructions

1. Bien rincer le jarret de porc ou de veau et sécher à l'aide du papier absorbant CARNASEC.
2. Découper la viande en tranches d'environ 150 g.
3. Pratiquer une entaille dans chaque morceau.
4. Étaler le fromage frais sur le jambon, enrouler et insérer dans l'escalope.
5. Délayer la panade liquide conformément aux indications.
6. Paner avec la chapelure Paracas (chapelure au quinoa).

## Préparation

1. Saisir à la poêle et laisser reposer.





# RÔTI À LA BIÈRE AVEC FARCE À QUENELLE

## Ingrédients de départ

100.000 kg Porc à rôtir (cou, cuisse ou épaule)

## Saumure épicée

8.000 kg	Eau	
2.000 kg	Bière blanche	
1.000 kg	Marinade de veau	n° d'art. G114
0.600 kg	Sel fin ou sel nitré pour saumure	
<b>11.600 kg</b>	<b>Saumure</b>	

## Farce pour 2 kg de rôti

200 g	Pain de mie ou pain blanc coupé en dés	
50 g	Lait chaud, alternativement œuf entier	
50 g	Lardons	
50 g	Poireau, persil plat	
50 g	Oignons frits	n° d'art. 1160

## Épices et ingrédients par kilogramme

200 g	Marinade à la bière Maricrème	n° d'art. F453
	Moule en alu	n° d'art. 4901
	Couvercle	n° d'art. N739

## Instructions

1. Portionner les morceaux de porc à rôtir dans un sachet et les faire mariner dans la saumure épicée pendant 24 heures.
2. Verser le lait chaud sur le pain de mie et mélanger légèrement.
3. Mélanger les ingrédients restants avec le pain de mie.
4. Placer la farce dans les morceaux préparés, rouler et ficeler.
5. Mariner les morceaux de porc à rôtir avec la marinade à la bière Maricrème.

## Préparation

1. Faire dorer le rôti roulé de porc de tous les côtés et terminer la cuisson au four à 130° C.
2. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du rouleau et est compris entre 1 h et 1 h 30.



# RÔTI D'AGNEAU ROULÉ AVEC FARCE PIQUANTE AU FROMAGE

## Ingrédients de départ

1.000 kg	Épaule ou gigot d'agneau désossé/e, conditionné/e pour le fourrage
<b>1.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Fromage à pâte persillée (p. ex. gorgonzola)	
100 g	Cerneaux de noix hachés	
30 g	Amidon de riz .....	n° d'art. 8070
30 g	Eau-de-vie	
50 g	Oignons nouveaux ou poireaux coupés	
30 g	Mélange d'épices à l'ail SG .....	n° d'art. 6392

## Matériel auxiliaire

100 g	Huile épicée .....	n° d'art. 6417
-------	--------------------	----------------

## Instructions

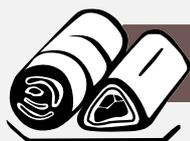
1. Mélanger l'ensemble les ingrédients pour la farce.
2. Couper les morceaux d'agneau et les aplatir, puis les garnir de farce.
3. Enrouler et ficeler le tout.
4. Badigeonner les rôtis avec l'huile épicée et les assaisonner avec le mélange d'épices à l'ail.

## Préparation

1. Faire dorer de tous les côtés à feu vif dans une poêle chaude.
2. Terminer la cuisson au four à 160° C.
3. Il est possible de préparer une sauce à partir du fond de cuisson.

## Remarque, variante

Nous recommandons un plat de pommes de terre (rösti, gratin ou croquettes) comme garniture.



# RÔTI ET JARRET A LA BIÈRE BRUNE

## Ingrédients de départ

Porc à rôtir (morceaux du cou ou de l'épaule)  
ou  
Jarret de porc (cuisse) en portions

## Composition pour saumure 20% injectée

20.000 kg	Bière brune	
69.000 kg	Eau froide	
5.000 kg	Marinade de veau .....	n° d'art. G114
6.000 kg	Sel comestible	
<b>100.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

## Épices et ingrédients par kilogramme

15 à 20 g	Grill Mix SG, SA .....	n° d'art. G094
	pour 10 litres de sauce à la bière brune	
3 kg	Bière brune	
7 kg	Bouillon d'os froid	
0,6 kg	Sauce Paco brune.....	n° d'art. F011
0,6 kg	Sauce civet de gibier.....	n° d'art. 12057

## Instructions

1. Préparer la saumure selon la recette et bien la mélanger.
2. Injecter 20% de la saumure sur la viande.
3. Laisser aromatiser les morceaux de viande injectés dans la saumure pendant la nuit.
4. Malaxer pendant 2 heures à 6 tours par minute au malaxeur ou avec le programme individuel selon les instructions du fabricant.
5. Assaisonner délicatement avec le Grill Mix.
6. Faire dorer de tous les côtés et emballer ensuite en sachet Quick/sous vide.
7. Laisser cuire en sachet sous vide à 68° C pendant env. 8 heures.
8. Déballer ensuite et faire dorer à la salamandre jusqu'à l'obtention de la croûte et de la couleur souhaitées.
9. Passer brièvement à l'eau glacée.
10. La sauce à la bière brune peut être préparée froide ou chaude (pour le mode sous vide, la quantité de sauce en poudre doit être augmentée de 20%).



# BLOC DE PASTRAMI

## Ingrédients de départ

- 100.000 kg Aiguillette de rumsteck ou baronne  
ou
- 100.000 kg Poitrine de bœuf et côte plate, en morceaux, sans os ni cartilage, maigre

## Saumure épicée pour 30% injectée

- 7.500 kg Eau
- 1.700 kg Glaçons
- 0.400 kg Marinade de veau .....n° d'art. G114
- 0.400 kg Sel nitrité pour saumure

## Épices et ingrédients pour la décoration, par kg

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

## 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),  
avec 6 tr/min.
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.
6. Laissez ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous vide.
7. Pasteuriser le produit pendant 15 heures à 75° C.
8. Ensuite, laisser refroidir à nouveau.



# CIVET DE CHEVREUIL OU DE CERF

## Ingrédients de départ

100.000 kg Ragoût de chevreuil ou de cerf

## Composition de la marinade

47.000 kg	Eau	
8.000 kg	Vin rouge	
3.000 kg	Vinaigre de table	
4.000 kg	Mix gibier complet .....	n° d'art. 10538
4.000 kg	Mix de légumes .....	n° d'art. 1815
<b>66.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>	

## Matériel auxiliaire

Sachet sous vide.....	n° d'art. 10812
CARNASEC papier pour essuyer la viande .....	n° d'art. N456

## Sauce pour rôti

4.000 kg	Marinade	
8.000 kg	Vin rouge	
27.000 kg	Eau	
1.000 kg	Purée de tomates	
4.800 kg	Sauce Paco brune.....	n° d'art. F011
<b>44.800 kg</b>	<b>Masse totale</b>	

## Instructions

1. Verser l'eau, le vin rouge et le vinaigre dans le seau. Mélanger les Mix gibier complet et légumes.
2. Conserver la viande dans la marinade pendant 2 à 3 jours au frais.
3. Au bout de trois jours, retirer la viande de la marinade et bien éponger avec le papier Carnasec.
4. Mélanger les ingrédients pour la sauce pour rôti et porter à ébullition. Mettre au frais.
5. Remplir les sachets sous vide avec 60% de viande et 40% de sauce à rôti refroidie et placer sous vide.
6. Pasteuriser les sachets au bain-marie ou à l'étuveur à 80° C pendant 4 à 6 heures.
7. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.



# RÔTI DE BŒUF MARINÉ

## Ingrédients de départ

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 blanc)

0.200 kg Mix rôti mariné complet ..... n° d'art. F612

0.070 kg Sel fin

## Ustensiles

1 pce Seau de 10 l

1 pce Crible

1 pce Couvercle

4 pce Sachets sous-vide 310 × 400 ..... n° d'art. 3866  
Plats en C-pet ou en polypropylène

## 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 deux jours.

## Cuisson/mise sous-vide

### Sauce de rôti

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. Faire sauter la viande sur toutes ses faces pendant dix minutes, retirer de la poêle et laisser tiédir.
3. Emballer les morceaux de viande dans le sachet sous vide et faire chauffer à 80° C pendant au moins cinq 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 froids 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 au four mixte pendant 20 minutes et refroidir rapidement.



# CARRÉ DE GIBIER MARINÉ

## Ingrédients de départ

1.000 kg Carré de gibier  
 1.000 kg **Masse totale**

## Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade gibier Sensia ..... n° d'art. 16737  
 50 g Châtaignes hachées  
 30 g Miel

## Ustensiles

Moule en aluminium prêt pour la cuisson ..... n° d'art. 4900

## Instructions

1. Enlever toutes les peaux du carré de gibier.
2. Badigeonner les deux côtés du carré avec la marinade pour gibier.
3. Couper en deux moitiés de 500 g et les placer dans le moule en aluminium.
4. Saupoudrer de châtaignes hachées.
5. Chauffer brièvement le miel et le répartir, par petit filet, sur la viande.

## Préparation

1. Cuire au centre du four préchauffé à 160° C (chaleur tournante) pendant environ 15 minutes.
2. Température à cœur = 58 à 60° C.



# STRUDEL AUX ÉPINARDS

## Ingrédients de départ

0.300 kg	Pâte feuilletée en plaques de 25 × 42 cm	
0.430 kg	Epinards en feuilles surgelés non assaisonnés, décongelés et égouttés	
0.100 kg	Eau chaude	
0.100 kg	Mélange croquette Granesso .....	n° d'art 12517
0.070 kg	Marinade à l'ail Sensia .....	n° d'art 15569
<b>1.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>	

## Ingrédients pour l'affinage

Jaune d'œuf ou crème à café à tartiner

## Instructions

1. Mélanger la préparation croquette Granesso et l'eau (env. 45° C) et laisser gonfler pendant 15 minutes environ.
2. Presser les épinards décongelés.
3. Mélanger la préparation croquette Granesso et les épinards avec la marinade à l'ail Sensia.
4. Répartir la moitié du mélange sur un côté de chaque feuille de pâte feuilletée et l'enrouler.
5. Badigeonner le strudel avec du jaune d'œuf ou de la crème à café et piquer à la fourchette.

## Préparation

1. Four : cuire au four à 200° C ou à 180° C en chaleur tournante entre 25 et 30 minutes.



## Charcuterie crue

> Charcuterie crue, tranchable

# SALAMETTI DE GIBIER

### Ingrédients de départ

20.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, hachée 3 mm
60.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, surgelée
20.000 kg	Poitrine de porc grasse/tranches de poitrine SV
<b>100.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

### Épices et ingrédients par kilogramme

26 g	Sel nitré pour saumure	
10 g	Pacoferm corsé .....	n° d'art. 1874
1 g	Thym effeuillé.....	n° d'art. 1143
0.3 g	Romarin haché.....	n° d'art. 6055

### Matériel auxiliaire

1 sa.	de ferment SK 47 (20 g pour 100 kg de masse) .....	n° d'art. 2224.1
	Boyaux d'agneau calibre 20/22	

### Instructions

1. Couper la poitrine de porc en morceaux de 5 × 5 cm et les congeler.
2. Dans le cutter, mélanger la viande congelée aux épices et au ferment jusqu'à obtenir le grain souhaité.
3. Ajouter la viande de chevreuil H II hachée et le sel nitré pour saumure et mélanger jusqu'à obtenir le grain définitif.
4. Remplir les boyaux préparés puis traiter comme d'habitude.

### Remarque, variante

Conseil de maturation:

Laisser transpirer les saucisses crues fraîchement remplies pendant 24 heures à 22° C et à une humidité relative de 94%.

Maturer 24 heures supplémentaires à 20° C et 90% d'humidité relative.

Fumer rapidement et maturer à 16° C et 80% d'humidité relative.



# PALETTE AU VIN CHAUD

## Ingrédients de départ

100.000 kg Palette découennée / palette désossée

## Saumure épicée (20% injectée)

56.000 kg Eau froide

30.000 kg Vin chaud froid

6.000 kg Viandasol PA 20 liquide ..... n° d'art. 1927

8.000 kg Sel nitrité pour saumure

**100.000 kg Saumure**

## Instructions

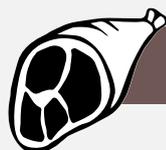
1. Mélanger vigoureusement les ingrédients de la saumure, dans l'ordre indiqué.
2. Injecter l'épaule de porc 2 fois à 10%, puis malaxer pendant 2 heures au malaxeur.  
Fonctionnement en mode continu 8 tours par minute sous vide complet ou avec votre propre programme.
3. Sécher et fumer en cellule de fumage et séchage.

## Préparation sous vide ou sous forme de produit prêt à l'emploi

1. Après refroidissement, emballer dans le sachet sous-vide approprié et pasteuriser (entre 68 et 70° C) pendant environ 12 heures.
2. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.
3. Refroidir complètement et étiqueter conformément à la législation.
4. Pour la préparation, réchauffer dans le sachet.

## Remarque, variante

La palette peut être mangée chaude ou froide, accompagnée d'une salade de pommes de terre.



# RÔTI AU FOUR SAUMURÉE

## Ingrédients de départ

100 kg Joutes de porc/noix de jambon

## Saumure épicée pour injection à 20%

85.000 kg	Eau	
9.000 kg	Sel nitrité pour saumure	
6.000 kg	Additif pour saumure P Jambon Classic .....	n° d'art. 14609
<b>100.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

## Épices et ingrédients par kilogramme

1 g	Oignon grillé .....	n° d'art. 9132
10 g	Pacospice décor SG .....	n° d'art. 12018
	ou	
10 g	Pacovario doux .....	n° d'art. 3784

## Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. Découper la viande et réserver au frais, injecter avec précaution en 2 fois.
3. Malaxer pendant 6 heures dans le malaxeur, 20 minutes à 6 tours puis 10 minutes de pause.
4. À la fin du malaxage, appliquer régulièrement les épices et l'oignon grillé.
5. Déposer les morceaux de viande malaxés sur une grille, préchauffer le four ou le four vapeur à 180° C.  
Cuire 15 minutes à cette température puis réduire à 80° C.
6. Température à cœur 68° C, laisser reposer 30 minutes hors du four et réfrigérer en chambre froide.
7. Puis traiter comme d'habitude.



# TÊTE DE VEAU SAUMURÉE

## Ingrédients de départ

100.000 kg Masques de tête de veau avec joues

## Épices et ingrédients par kilogramme

67.000 kg Eau froide

5.000 kg Marinade de veau .....n° d'art. G114

8.000 kg Sel nitré pour saumure

20.000 kg Glaçons

**100.000 kg Saumure pour marinade**

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement la marinade de veau.
2. Dissoudre entièrement le sel nitré pour saumure.
3. Refroidir la saumure avec de la glace, température idéale de la saumure: 2° C.
4. Faire saumurer les masques de veau dans cette saumure pendant une durée de 8 à 10 jours.

## Préparation

1. Faire cuire les masques de veau saumurés au bain-marie dans une marmite à une température de 95° C.
2. Les retirer au bout d'environ 4 heures, retirer la muqueuse et placer les masques dans une terrine chemisée de film transparent, poser le couvercle, presser et laisser refroidir complètement.

## Remarque, variante

La tête de veau ainsi préparée peut être utilisée pour une variété de plats. Voir également la recette spécifique.

N'oubliez pas  
de consulter  
notre  
brochure.

## Quadra-Box

### Attractives boîtes PP en quatre tailles – avec couvercle

- Résiste au micro-ondes
- Fermeture de sécurité
- Prend peu de place au rayon réfrigéré
- Antifuite

Quadra-Box 790 ml

Quadra-Box 1280 ml

Quadra-Box 550 ml

Quadra-Box 960 ml

Désignation	N° d'art.	Conditionnement	Unité au carton
Quadra-Box 550 ml	10265	44 pces	264 pces (carton à 6 × 44 pces)
Quadra-Box 790 ml	10266	40 pces	240 pces (carton à 6 × 40 pces)
Quadra-Box 960 ml	10267	36 pces	216 pces (carton à 6 × 36 pces)
Quadra-Box 1280 ml	10268	32 pces	180 pces (carton à 6 × 32 pces)
Couvercle avec sujet gibier imprimé	B1108	50 pces	1200 pces (carton à 24 × 50 pces)
Couvercle transparent non imprimé	10269	95 pces	1140 pces (carton à 12 × 95 pces)

## Set de bidon pour civet

### Le lot dix comprend :

- Bidon 10 litres
- Couvercle
- Crible amovible pour une préparation parfaite du civet

N° d'art. 10627 Set de bidon pour civet





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 +49 711 505 369 70  
F +49 711 505 369 71  
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

