

# Steak it easy

Des marinades pas comme les autres pour  
des clients pas comme les autres

[PACOVIS.COM](https://pacovis.com)



# Meat me at the Grill.

*Pscht... vous entendez ce bruit apaisant? Un bruit qui évoque une activité à laquelle nous sommes nombreux à nous adonner quand vient l'été: le barbecue. Viande tendre, poisson frais, légumes croquants: aucune limite n'est fixée à l'imagination quand il s'agit de préparer des mets succulents sur le grill. Le barbecue est bien plus qu'un simple repas pour se rassasier, c'est un moment gastronomique et la perpétuation d'un rituel millénaire. Et pourtant, il reste à savoir comment exprimer toutes les saveurs d'un morceau de viande.*

## Oubliez le sel et le poivre

Marinades raffinées, condiments secs (dry rubs), marinades à l'huile sur une base de matière grasse individuelle ou marinades entièrement prêtes à l'emploi – c'est la marinade qui permet aux grillades d'exprimer toute leur palette de goûts et qui sublime les arômes typiques des sortes de viande ou de poisson les plus diverses. De plus vous ajoutez une touche individuelle dans votre plat de viande ou de poisson.

Faites voyager vos clients dans les splendeurs de l'Extrême-Orient, sur les sentiers épicés du Mexique ou à la découverte des condiments secs traditionnels. Grâce à nos marinades 2.0, personnalisez les conseils que vous prodiguez aux clients qui entrent dans votre boucherie. Pacovis vous propose quatre options de marinades pour vous permettre de répondre encore mieux aux demandes de vos clients.

Quel est votre type de marinade préféré?



## Version vite fait bien fait ou créative et surprenante?

Les possibilités qui s'offrent à vous pour créer des marinades personnalisées et inventives sont quasi illimitées. Découvrez sur ces pages les quatre façons de mariner.

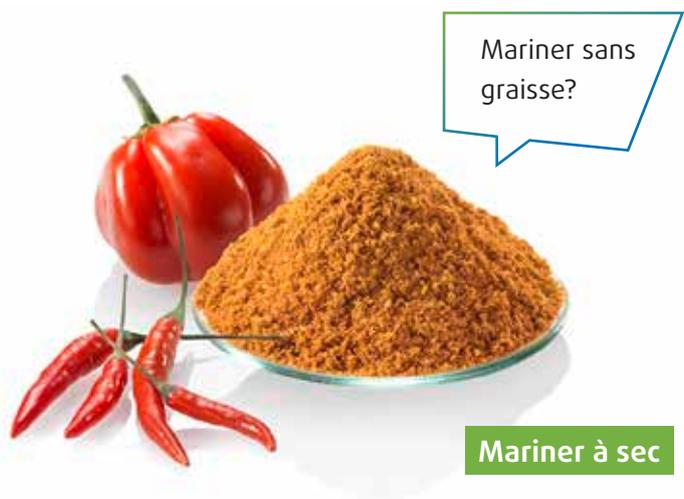




### Dry rubs – des condiments secs, mais surtout pas ennuyeux

Une marinade à sec consiste à frotter la viande avec des ingrédients secs tels que du sel et des épices. Parfois, ces mélanges d'épices sont également appelés «dry rub», du mot anglais «rubbing», qui signifie frotter, et «dry», qui veut dire sec. Nous proposons des mélanges de condiments secs pour toutes les applications!

- ✓ mariner sans graisse
- ✓ parfait pour les produits façon barbecue ou le fumoir
- ✓ convient pour la cuisson sous vide



**Mariner à sec**

... avec de l'huile de colza ou de lin?



**Mariner avec une base de matière grasse personnalisée**

### Marinades à l'huile – faites briller votre comptoir à viande et vos viandes à grillade

Une marinade peut avoir une infinie variété de saveurs. L'une des marinades les plus connues est la marinade classique au paprika, composée d'huile, de sel, de poivre et de paprika en poudre. Bien sûr, il n'y a pas de limites à la créativité. Vous pouvez créer vos propres marinades à partir de nos épices pour barbecue et d'une base de matière grasse personnelle, comme un mélange d'huile de colza et d'huile de lin:

- ✓ choisissez votre base de matière grasse
- ✓ créez votre marinade avec un mélange de condiments secs Pacovis



... avec une base prête à l'emploi?



**Mariner avec une base de matière grasse Pacovis**

## Base de marinade – créez votre marinade personnalisée en un tournemain

La marinade permet aux arômes de pénétrer en profondeur dans la viande. Pour préserver tout le brillant de la viande marinée, nous proposons plusieurs marinades de base. Au lieu d'une base de matière grasse individuelle, vous pouvez créer une marinade parfaite et personnalisée à l'aide des marinades de base. Vous n'aurez plus qu'à ajouter

- ✓ une base de matière grasse prête à l'emploi
- ✓ et un mélange de condiments secs



## Marinade prête à l'emploi – vite prête, mais appétissante jusqu'à la dernière bouchée

Les marinades prêtes à l'emploi se composent d'épices, de fines herbes et de sel de cuisine. Elles sont mélangées à de la crème de graisse végétale. Il suffit d'une étape de travail pour effectuer la marinade. Les morceaux de viande et de poisson ainsi marinés gardent leur couleur, ne se dessèchent pas et restent longtemps brillants pour être encore plus appétissants.

- ✓ à l'huile de colza
- ✓ brillant longue durée
- ✓ large assortiment – plus de goût, moins de matière grasse

...ou avec une marinade prête à servir?



**mehr Geschmack  
weniger Fett  
plus de goût  
moins de graisse**

**Mariner avec une marinade prête à l'emploi**



### Découvrez nos catalogues alimentation!

Les articles standard figurant dans ces catalogues sont disponibles en stock, livrables chez vous du jour au lendemain. **Vous trouverez les marinades dans le catalogue no 3 Convenience ou dans les catalogues d'Allemagne et d'Autriche.** Tous les ouvrages de référence contiennent la déclaration des articles spécifiques. Les unités de vente sont clairement présentées et les informations annexes de type allergènes, additifs, emballage, etc. sont visibles d'un seul coup d'œil.



# Une sélection de produits pour un assaisonnement spécial

## 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.

mehr  
Geschmack  
weniger Fett  
plus de goût  
moins de  
graisse



## 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>	<p>1 CT</p> <p>2.5 KG</p>	<p>6 gobelets à 200 g</p> <p>Seau</p>	<p>15510.1K200</p> <p>15510.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); épices (cont. poivre 6 %); sel comestible iodé; dextrose; condiment; 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 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>	<p>2.5 KG</p>	<p>Seau</p>	<p>16604.2,5</p>	<p>Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible; miel; épices; poudre de tomates; maltodextrine fumée; vinaigre de table; sucre caramél.</p>	
<p>Marinade à base d'huile de colza suisse</p> <p><b>Marinade de poivre au citron Sensia®</b></p> <p><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.</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>15574.1K200</p> <p>15574.2,5</p>	<p>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.</p>	

## MELANGES SECS

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.



## MELANGES SECS

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes déclarables et numéros E
<p>Mélange de condiments</p> <p><b>Mélange d'épices BBQ</b></p> <p><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.</p> <p><b>Dosage:</b> 42 g/kg Spare Ribs</p>	1 KG	Sachet	F068.1	Sel comestible iodé; saccharose; épices; amidon de riz; condiment; sirop de glucose; arôme de fumée.	
<p>Mélange de condiments</p> <p><b>Mélange grillades</b></p> <p><b>Description:</b> condiment au sel des Alpes suisses, au poivre blanc et au thym. S'harmonise parfaitement avec les grillades et les plats de viande.</p> <p><b>Dosage:</b> 25 g/kg viande</p>	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.	
<p>Préparation d'épices</p> <p><b>Mélange café de paris</b></p> <p><b>Description:</b> mélange d'épices gourmandes légèrement fumées, aux notes de beurre, de paprika et de fines herbes. S'harmonise parfaitement avec l'agneau, le cheval, le bœuf et le porc.</p> <p><b>Dosage:</b> 35 g/kg viande</p>	1 KG	Sachet	20369.1	Épices; sel comestible iodé; condiment; amidon de maïs; extrait d'épices; arôme; maltodextrine fumée.	
<p>Préparation d'épices avec amidon de riz</p> <p><b>Mélange d'épices aux herbes</b></p> <p><b>Description:</b> assaisonnement aromatique aux herbes de Méditerranée, à l'ail et au paprika. S'harmonise parfaitement avec l'agneau et le porc.</p> <p><b>Dosage:</b> 30 g/kg viande</p>	1 KG 10 KG	Sachet Sack	1850.1 1850.10	Sel comestible iodé; épices (cont. herbes 7 %); exhausteur de goût: E 621; amidon de riz; saccharose; levure.	E 621 

**Pacovis SA**  
**Grabenmattenstrasse 19**  
**CH-5608 Stetten**  
**t +41 56 485 93 93**  
**f +41 56 485 93 00**  
**verkauf@pacovis.ch**  
**portal.pacovis.ch**  
**www.pacovis.ch/stetten**  
**www.naturesse.com**

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
**t +49 7123 38004 21**  
**f +49 7123 38004 29**  
**mail@pacovis.de**  
**portal.pacovis.ch**  
**www.pacovis.de/stuttgart**  
**www.naturesse.com**

Pacovis food solutions  
Österreich GmbH & Co KG  
Zum Wiesfeld 11  
A-2000 Stockerau  
**t +43 1 270 16 20-31**  
**f +43 1 270 79 07-51**  
**info@pacovis-food.at**  
**www.pacovis.at/stockerau**  
**www.naturesse.com**