

Croustillant et juteux

*De délicieux mélanges de condiments
pour réussir à coup sûr les recettes
à base de pâte*



*Chère cliente,
cher client,*

Imaginez une pâte feuilletée croustillante enveloppant une pièce de viande juteuse et parfumée.

Rien qu'en la découpant, la viande patiemment mitonnée et son habit d'herbes exhalent un merveilleux parfum riche en arômes.

Le trio infaillible incarné par une viande de qualité, une pâte savoureuse et une farce tendrement mijotée, ouvre la porte à une infinité de déclinaisons de formes et de parfums. Les recettes et propositions présentes, directement sorties du laboratoire d'idées de Pacovis, doivent vous servir d'inspiration et de pense-bête pour agrémenter la prochaine saison d'automne/hiver.

Les multiples variations créatives autour de la pâte vous permettent d'enrichir votre étalage et d'asseoir votre image en tant que représentant emblématique d'un artisanat boucher sachant marier tradition et modernité. Grâce à leur préparation d'une incroyable simplicité, les produits à base de pâte suscitent en effet un regain d'intérêt et un vif engouement parmi les consommateurs.

Dans son assortiment «Croustillant et juteux», Pacovis vous propose une infinité de mélanges de condiments, plus raffinés les uns que les autres, qui vous aideront à exercer votre créativité culinaire. Laissez-vous guider par l'inspiration et misez sur une ligne de produits qui promettent une délicieuse expérience gustative, alliée à un air appétissant et à une simplicité de préparation.

Sommaire

Tresse de pâte feuilletée à la viande hachée 3



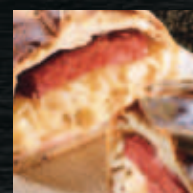
Tortillons de la Reuss/Tortillons à la viande de bœuf 5



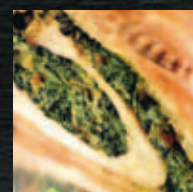
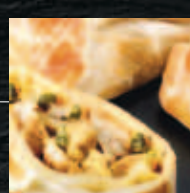
Pâté à la viande de veau de Saint-Gall 7



Gâteau roulé en pâte feuilletée farce pizza 9



Rôti au romarin en croûte de ciabatta 11



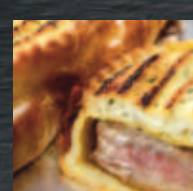
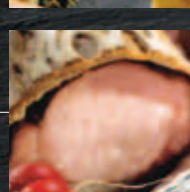
Pain bernois à la choucroute 13



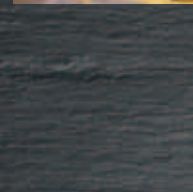
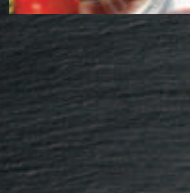
Blancs de poulet au gingembre en croûte 15



Blancs de poulet Emmental en croûte 17



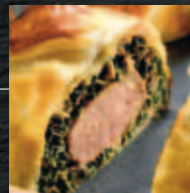
Blancs de dinde au camembert en croûte 19



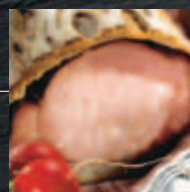
Chaussons à la viande à l'indonésienne 21



Filet de dinde en pâte feuilletée farci à la pomme 23



Filet mignon de porc farci au jambon et aux morilles 25



Médallions d'agneau en pâte feuilletée 27



Entrecôtes de bœuf à la provençale en croûte 29



Pâte à pain pour jambon ou côtes fumées 31

Produits prêts à la vente 33

Tresse de pâte feuilletée à la viande hachée

Ingrédients de base

3 bandes de pâte feuilletée de 30 x 10 cm

Farce

700 g viande hachée mélangée

180 g eau froide

120 g fix pour viande hachée

ANR 1439

1.0 kg masse de viande hachée

Epices et ingrédients

œuf à badigeonner

décor oriental

ANR 3599

Marche à suivre

1. Mettre l'eau dans une terrine, ajouter le fix pour viande hachée et laisser gonfler environ 10 minutes.
2. Mettre la viande de bœuf passée au hachoir et bien mélanger.
3. Mettre la masse du mélange de viande hachée en forme de saucisse au milieu des bandes de pâte feuilletée, badigeonner les bords au jaune d'œuf et recouvrir la masse de viande, de manière à ce qu'il y ait 3 boudins de même taille à tresser.
4. Tresser les 3 boudins en une tresse ou en deux tresses plus petites.
5. Badigeonner la surface de la tresse de jaune d'œuf et saupoudrer d'un peu de décor oriental.

Cuisson

Mettre les tresses sur du papier à pâtisserie et les cuire 45 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur.



Tortillons de la Reuss/ Tortillons à la viande de bœuf

Ingrédients de base

pâte feuilletée étalée sur environ 30 x 40 cm

Farce

2.1 kg viande de bœuf hachée

540 g eau

360 g fix pour viande hachée

ANR 1439

3.0 kg masse de viande hachée

Epices et ingrédients

œuf à badigeonner

Marche à suivre

1. Mettre l'eau dans une terrine, ajouter le fix pour viande hachée et laisser gonfler environ 10 minutes.
2. Mettre le mélange de viande passée au hachoir et bien mélanger.
3. Répartir la masse du mélange de viande hachée sur la pâte feuilletée et laisser un bord de 5 cm en haut et en bas, le badigeonner au jaune d'œuf.
4. Rouler en commençant par le bas pour former un boudin serre.
5. Bien faire refroidir le boudin à la chambre froide.
6. Découper le boudin refroidi en tortillons de 2 cm d'épaisseur, les présenter à la vente sur un plat.

Cuisson

Mettre les tortillons de la Reuss sur du papier à pâtisserie et les faire cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur. On peut consommer les tortillons de la Reuss en plat principal ou à l'apéritif.



Pâté à la viande de veau de Saint-Gall

Ingrédients de base

- 20 abaisses rondes de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre
- 20 abaisses rondes de pâte feuilletée de 6 cm de diamètre

Farce

- 700 g viande de veau hachée, à 3mm
- 120 g fix pour viande hachée ANR 1439
- 120 g eau froide
- 60 g crème
- 20 g persil frais finement haché
- 1.02 kg masse de viande hachée

Epices et ingrédients

- 20 moules à pâté en alu ANR 3469
- jaune d'œuf à badigeonner

Marche à suivre

1. Mettre l'eau et la crème dans une terrine, ajouter le fix pour viande hachée et laisser gonfler environ 10 minutes.
2. Mettre la viande de veau passée au hachoir et bien mélanger avec le persil haché.
3. Mettre les plus grandes abaisses de pâte feuilletée dans les moules à pâté en alu et les remplir de viande de veau hachée.
4. Poser les ronds plus petits dessus et les fermer sur les bords.
5. Badigeonner la surface de jaune d'œuf et faire un décor en pâte feuilletée.

Cuisson

Mettre les pâtés de viande de veau sur une plaque et les cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur. Les pâtés de viande de veau représentent une variante carnée des gâteaux au fromage.



Gâteau roulé en pâte feuilletée farce pizza

Ingrédients de base

pâte feuilletée env. 30 x 40 cm

Farce

500 g	chair à saucisse
150 g	petit pain/pain toast en cubes
90 g	œuf entier pasteurisé
150 g	salami
150 g	jambon cuit
150 g	tranches de viande fumée
150 g	emmental
100 g	poivrons rouges, surgelés ou frais
100 g	poivrons verts, surgelés ou frais
200 g	champignons en boîte
1740 g	farce

Epices et ingrédients pour variantes

condiment en poudre naturel	ANR 9372
mélange d'herbes italiennes	ANR 1140
jaune d'œuf à badigeonner	

Marche à suivre

1. Mélanger les cubes de pain et l'œuf entier.
2. Ajouter la chair à saucisse et bien malaxer le tout.
3. Couper tous les autres ingrédients en cubes et les intégrer à la masse.
4. Assaisonner avec les épices.
5. Etendre la masse sur env. 1cm d'épaisseur sur la pâte; laisser en haut et en bas un bord de 2 cm et le badigeonner de jaune d'œuf.
6. Rouler la pâte pour en faire un boudin en commençant par le bas.
7. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette ou d'une roulette, la badigeonner de jaune d'œuf et, suivant les goûts, saupoudrer d'herbes italiennes.
8. Le gâteau roulé peut aussi, une fois bien refroidi, être coupé en tranches de 2 cm.

Cuisson

Cuire au four préchauffé à 200 °C env. 60 minutes.
Cuire les tranches env. 20 minutes à 200 °C.

Remarque

Idéal comme apéritif pour le partyservice.



Rôti au romarin en croûte de ciabatta

Ingrédients de base

filet de porc
poitrine de porc maigre sans couenne
pâte à ciabatta du boulanger

Préparation de saumure pour injection de 15%

40.6 kg	glace / eau	
4.0 kg	Viandasol PA 20 liquide	ANR 1927
5.4 kg	sel nitrité	
50.0 kg	saumure	

Epices et ingrédients

romarin haché ANR 6055

Marche à suivre

1. Débarasser la viande de porc de la graisse et des tendons.
2. Découper la poitrine de porc (lard) en enlevant l'os et la couenne.
3. Mélanger la saumure dans l'ordre donné ci-dessus, température idéale 2 - 4°C.
4. Injecter la saumure selon la dose prescrite avec une seringue dans le filet et la poitrine de porc.
5. Mettre la viande dans le tumbler et malaxer mécaniquement 12 heures par intervalles (par ex. malaxage 10 minutes, pause 20 minutes, à raison de 4 tours par minute).
6. La température de la viande après malaxage ne devrait pas dépasser 4 °C.
7. Découper la poitrine de porc en longueur et parfumer la surface de romarin.
8. Mettre la poitrine de porc assaisonnée dans un moule King of Bacon chemisé de papier spécial.
9. Poser le filet de porc sur le lard. Puis l'envelopper avec le lard et presser le couvercle sur le moule.
10. Faire cuire la viande dans le moule au four chauffé à 130 °C pour obtenir une température à cœur de 63 °C.
11. Faire refroidir le rôti de porc à l'air frais puis en chambre froide jusqu'à une température à cœur de 4 °C.
12. Etaler la pâte de ciabatta (env. la moitié du poids du rôti) et emballer le rôti au romarin.
13. Pour décorer, imprimer un dessin dans la pâte avec un rouleau à croisillons, puis le fixer le rôti au romarin en croûte.
14. Faire précuire 20 minutes au four préchauffé à 220 °C, puis abaisser la température à 180 °C et continuer la cuisson 30 minutes.

Cuisson

Pour terminer la cuisson du rôti au romarin, le mettre environ 2 heures dans un four préchauffé à 180 °C.

Remarque

Les produits en pâte à pain devraient toujours être précuits, pour que la pâte ne glisse pas de la viande.



Pain bernois à la choucroute

Ingrédients de base

30	tranches de saucisse bernoise, environ 1 cm d'épaisseur	
60	tranches de lard fines	
500 g	choucroute cuite	
100 g	poires crues, coupées en cubes ou râpées	
2 g	cannelle	ANR 3137
10	morceaux de pâte à pain en carrés de 20 x 20 cm, env. 1 cm d'épaisseur	

Epices et ingrédients

Eau pour humidifier la miche de pain

Épices pour décorer la surface:

p.ex.	• romarin	ANR 6055
	• mix petit grains	ANR 8870
	• mélange herbes de Provence	ANR 1139

Marche à suivre

1. Peler les poires, enlever les pépins, les couper en cubes ou les râper.
2. Presser la choucroute cuite, la mélanger aux poires et à la cannelle.
3. Mettre les tranches de lard coupées en deux au milieu des abaisses carrées de pâte à pain, étaler le mélange de choucroute, puis mettre les rondelles de saucisse.
4. Humidifier les bords de la pâte, mettre les côtés l'un sur l'autre et les presser ensemble.
5. Passer la surface de la pâte à l'eau et décorer avec des épices suivant les goûts.
6. La surface de la pâte peut être découpée ou piquée à la fourchette.
7. Mettre les miches de pain sur du papier à pâtisserie et faire précuire 15 minutes au four préchauffé à 220 °C, puis laisser refroidir.

Cuisson

Mettre les miches de pain à la choucroute sur du papier à pâtisserie et faire cuire 25 minutes au four préchauffé à 180 °C.

Remarque

Les produits à la pâte de pain doivent toujours être précuits, afin que la pâte ne glisse pas du jambon.



Blancs de poulet au gingembre en croûte

Ingrédients de base

- 4 abaisses carrées de pâte feuilletée 13 x 13 cm
- 400 g blancs de poulet en petits cubes
- 200 g concombre
- 100 g poivrons rouges
- 60 g champignons Mu-Err (oreilles de Judas) trempés
- 40 g gingembre frais épluché

Epices et ingrédients

- 20 g condiment en poudre naturel ANR 9372
- 5 - 8 g sucre
- 1 g poivre blanc moulu ANR 1029
- jaune d'œuf à badigeonner

Marche à suivre

1. Couper les blancs de poulet, le concombre et les poivrons en petits cubes. Hacher finement le gingembre et les champignons.
2. Faire revenir rapidement les cubes de blancs de poulet dans de la graisse chaude, puis ajouter les autres ingrédients.
3. Assaisonner avec le condiment, le sucre et le poivre.
4. Laisser refroidir le tout.
5. Badigeonner les bords des carrés de pâte de jaune d'œuf et mettre la farce refroidie au milieu à l'aide d'une cuillère.
6. Rabattre les coins des carrés de pâte sur le milieu et garnir d'un décor en pâte.
7. Badigeonner la surface au jaune d'œuf.

Cuisson

Disposer les chaussons sur du papier à pâtisserie et faire cuire dans un four préchauffé 15 - 20 minutes à 180 - 200 °C.

Remarque

Humecter légèrement les plaques pour que la pâte gonfle bien. Dans les fours combinés, on peut activer la touche humidificateur.



Blancs de poulet Emmental en croûte

Ingrédients de base

- 10 blancs de poulet à 150 g
- 10 abaisses carrées de pâte feuilletée 20 x 20 cm

Farce

- 500 g épinards en branches
- 200 g emmental râpé
- 100 g crème fraîche
- 100 g oignons grillés ANR 1160

Epices et ingrédients

- 150 g Maricrème tomate basilic ANR 5616
- 20 g renforçateur de goût ANR 9708
- mélange de quatre poivres ANR 1970
- jaune d'œuf à badigeonner

Marche à suivre

1. Faire mariner les blancs de poulet la veille dans la Maricrème tomate basilic.
2. Faire étuver les épinards dans une poêle sans graisse afin de réduire l'eau.
3. Mélanger tous les ingrédients pour la farce. Assaisonner avec le renforçateur et les quatre poivres.
4. Découper une poche sur le côté des blancs de poulet et la remplir d'une partie de la farce.
5. Etaler le reste de farce sur les carrés de pâte feuilletée et y poser les blancs de poulet.
6. Badigeonner les bords au jaune d'œuf, rabattre sur les blancs de poulet pour en faire un petit paquet.
7. Badigeonner la surface de la pâte de jaune d'œuf et éventuellement décorer.

Cuisson

Mettre les paquets de pâte feuilletée sur du papier à pâtisserie et faire cuire dans le four préchauffé 25 - 30 minutes à 200 °C.

Remarque

Humecter légèrement les plaques pour que la pâte gonfle bien. Dans un four combiné, on peut activer la touche humidificateur.



Blancs de dinde

au camembert en croûte

Ingrédients de base

1.0 kg	blancs de dinde en cubes de 1.5 x 1.5 cm	
700 g	camembert	
300 g	crème fraîche	
50 g	pistaches hachées	ANR 1154
	abaisses carrées de pâte feuilletée de 13 x 13 cm	

Epices et ingrédients

25 g	Streumix OG (sel épicé)	ANR 9834
5 g	décor oriental	ANR 3599
4 g	mélange de quatre poivres	ANR 1970

Marche à suivre

1. Assaisonner les cubes de dinde avec Streumix OG et les faire revenir.
2. Puis laisser refroidir.
3. Couper le camembert en cubes de 1 cm et les mélanger à la crème fraîche et aux épices. Ensuite mélanger à la viande.
4. Badigeonner de jaune d'œuf les bords des carrés de pâte et y mettre env. 100 g de la farce.
5. Rabattre les coins sur la farce et refermer à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Badigeonner la surface de jaune d'œuf.

Cuisson

Mettre les chaussons sur du papier à pâtisserie et les faire cuire au four préchauffé 20 minutes à 180 - 200 °C.

Remarque

Humecter légèrement les plaques pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours combinés, on peut activer la touche humidificateur.



Chaussons à la viande à l'indonésienne

Ingrédients de base

- 4 abaisses carrées de pâte feuilletée 20 x 20 cm
- 500 g émincé de porc
- 200 g chou blanc coupé en fines lanières
- 50 g oignon haché fin

Epices et ingrédients

- 80 g marinade Hot Delicia ANR 8859
- jaune d'œuf à badigeonner
- graisse ou huile

Marche à suivre

1. Faire mariner l'émincé de porc dans la marinade Hot Delicia.
2. Couper le chou et les oignons.
3. Faire revenir l'émincé avec la graisse dans une poêle chaude, ajouter le chou et les oignons, cuire 5 minutes et laisser refroidir.
4. Badigeonner de jaune d'œuf le bord des carrés de pâte, mettre la farce refroidie et refermer comme une enveloppe.
5. Glacer la surface au jaune d'œuf et mettre une garniture.

Cuisson

Mettre les spécialités de pâte feuilletée sur du papier à pâtisserie et faire cuire 15 minutes au four préchauffé à 180 - 200°C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur.



Filet de dinde en pâte feuilletée farci à la pomme

Ingrédients de base

filet de poitrine de dinde
pâte feuilletée

Farce

100 g	chair à saucisse de veau	
100 g	farce de pommes au curry	ANR 1181
100 g	eau ou jus de pomme	
3 g	mélange pour décor vert	ANR 6421
10 g	condiment en poudre naturel	ANR 9372

Epices et ingrédients

Streumix OG (sel épicé)	ANR 9834
jaune d'œuf à badigeonner	

Marche à suivre

1. Assaisonner les filets de dinde avec Streumix OG, les faire revenir dans peu de graisse, laisser refroidir.
2. Mélanger la farce de pommes au curry à l'eau et laisser gonfler.
3. Bien mélanger la chair à saucisse de veau à la farce de pommes au curry, Streumix OG et le mélange pour décor vert. Badigeonner la surface de jaune d'œuf.
4. Découper une abaisse de pâte feuilletée à la taille voulue, badigeonner les bords de jaune d'œuf, mettre la moitié de la farce au milieu de la pâte. Poser dessus le filet de dinde refroidi et l'entourer du reste de la farce.
5. Fermer la pâte feuilletée et décorer selon les goûts.

Cuisson

Faire cuire environ 45 - 60 minutes, suivant l'épaisseur, au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau au début de la cuisson pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur.



Filet mignon de porc farci au jambon et aux morilles

Ingrédients de base

- 1 filet mignon de porc (env. 500 g)
- pâte feuilletée

Farce

- 200 g jambon cuit
- 150 g emmental râpé
- 50 g morilles séchées (trempées dans de l'eau)
- 50 g crème fraîche
- 3 g mélange pour décor vert ANR 6421

Epices et ingrédients

- Streumix OG (sel épicé) ANR 9834
- jaune d'œuf à badigeonner

Marche à suivre

1. Assaisonner le filet avec Streumix OG et le faire revenir rapidement de tous les côtés.
2. Puis laisser refroidir.
3. Faire tremper les morilles dans de l'eau froide pendant 30 minutes.
4. Ensuite les presser pour faire sortir l'eau et les hacher finement.
5. Passer le jambon cuit au hachoir 3 mm et bien mélanger avec le reste des ingrédients.
6. Etaler une partie de la farce au milieu de la pâte, y poser le filet de porc refroidi, et recouvrir du reste de farce.
7. Badigeonner les bords de la pâte de jaune d'œuf, la refermer sur le filet en pressant bien les bouts.
8. Badigeonner la surface de la pâte de jaune d'œuf, mettre le décor.

Cuisson

Poser le filet sur du papier à pâtisserie, cuire 10 minutes au four préchauffé à 220 °C puis continuer la cuisson 50 minutes à 180 °C.

Remarque

Humecter légèrement les plaques pour que la pâte gonfle bien. Dans les fours combinés, on peut activer la touche humidificateur.



Médailles d'agneau en pâte feuilletée

Ingrédients de base

- 8 médaillons d'agneau, baron ou gigot
- 8 abaisses carrées de pâte feuilletée 12 x 12 cm

Farce

- 400 g épinards en branches coupés et blanchis
 - 100 g champignons tranchés en boîte
 - 100 g pâté de foie à tartiner
 - 20 g crème fraîche
 - 50 g fix pour viande hachée
- ANR 1439

Epices et ingrédients

- marinade gyros
- ANR 9037

Marche à suivre

1. Faire mariner les médaillons d'agneau dans la marinade gyros.
2. Les saisir des deux côtés dans une poêle chaude et laisser refroidir.
3. Mélanger tous les ingrédients pour la farce.
4. Badigeonner de jaune d'œuf les bords des abaisses carrées de pâte feuilletée et répartir la moitié de la farce sur 4 abaisses de pâte.
5. Y poser les médaillons refroidis (2 par abaisse).
6. Ajouter le reste de farce sur les médaillons et recouvrir d'un couvercle de pâte.
7. Presser les bords et badigeonner de jaune d'œuf.

Cuisson

Cuire environ 20 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter les plaques d'un peu d'eau pour que la pâte gonfle mieux. Dans les fours à vapeur combinés, on peut appuyer la touche humidificateur.



Entrecôtes de bœuf à la provençale en croûte

Ingrédients de base

- 10 entrecôtes de bœuf à 150 g sans le gras
- 10 abaisses carrées de pâte feuilletée de 20 x 20 cm

Farce à la provençale

- | | | |
|-------|-----------------------------|----------|
| 350 g | fromage blanc | |
| 50 g | Rusk | ANR 2134 |
| 5 g | mélange d'herbes provençale | ANR 1139 |
| 10 g | condiment en poudre naturel | ANR 9372 |

Epices et ingrédients

- | | |
|---------------------------|----------|
| Streumix OG (sel épicé) | ANR 9834 |
| jaune d'œuf à badigeonner | |

Marche à suivre

1. Assaisonner les entrecôtes avec Streumix OG, les faire revenir de tous côtés, puis laisser refroidir.
2. Bien mélanger tous les ingrédients de la farce à la provençale pour obtenir une masse lisse et régulière.
3. Badigeonner les bords de jaune d'œuf.
4. Etaler la farce à la provençale sur les entrecôtes refroidies ou injecter. Puis poser les entrecôtes au centre des carrés de pâte.
5. Rabattre la pâte sur deux côtés en laissant une ouverture au milieu.
6. Presser les bords de pâte des côtés restants et passer à la roulette.
7. Badigeonner la surface de jaune d'œuf.

Cuisson

Poser les chaussons sur du papier à pâtisserie et faire cuire 15 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Remarque

Humecter légèrement les plaques pour que la pâte gonfle bien.
Dans un four combiné, on peut activer la touche humidificateur.



Pâte à pain pour jambon ou côtes fumées

Ingrédients de base

- 1.0 kg farine bise ou mi-blanche
- 0.6 kg eau
- 50 g huile
- 42 g levure
- 25 g sel

Epices et ingrédients pour variantes

P.ex.

- 200 g olives hachées
- 200 g lardons
- 10 g romarin haché ANR 6055
- 25 g mélange d'herbes italiennes ANR 1140
- 25 g mélange herbes de Provence ANR 1139

Marche à suivre

1. Mélanger la farine et le sel dans une terrine ou dans le bol d'un mixeur.
2. Dissoudre la levure dans une partie de l'eau (au centre du mélange de farines), saupoudrer de farine et laisser reposer environ 10 minutes.
3. Bien malaxer tous les ingrédients au batteur électrique environ 10 à 15 minutes.
4. Sortir la pâte et la battre fortement à la main sur la table. Ensuite laisser reposer 2 à 3 heures dans une terrine recouverte d'un tissu humide.
5. La pâte devrait doubler de volume et peut, pendant ce temps, être repliée avec précaution et remise à gonfler dans la terrine.
6. Pour les variantes de pain, les ingrédients sont introduits dans la pâte. Les spécialités en pâte à pain doivent être précuites ou conservées dans la chambre froide.

Cuisson

La pâte peut maintenant être utilisée pour entourer du jambon, du saucisson, de la saucisse bernoise ou d'autres spécialités en croûte de pâte à pain.



Produits prêts à la vente

Vous découvrirez sur les pages suivantes des suggestions de présentation pour mettre en scène dans votre vitrine les recettes que nous vous proposons.

Tresse de pâte feuilletée à la viande hachée

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 3



Tortillons de la Reuss/Tortillons à la viande de bœuf

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 5



Pâté à la viande de veau de Saint-Gall
Prêt à la vente pour votre étalage.
Cf. recette page 7



Gâteau roulé en pâte feuilletée farce pizza
Prêt à la vente pour votre étalage.
Cf. recette page 9



Rôti au romarin en croûte de ciabatta

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 11



Pain bernois à la choucroute

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 13



Blancs de poulet au gingembre en croûte

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 15

**Blancs de poulet Emmental en croûte**

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 17



Blancs de dinde au camembert en croûte

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 19



Chaussons à la viande à l'indonésienne

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 21



Filet de dinde en pâte feuilletée farci à la pomme

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 23



Filet mignon de porc farci au jambon et aux morilles

Prêt à la vente pour votre étalage.

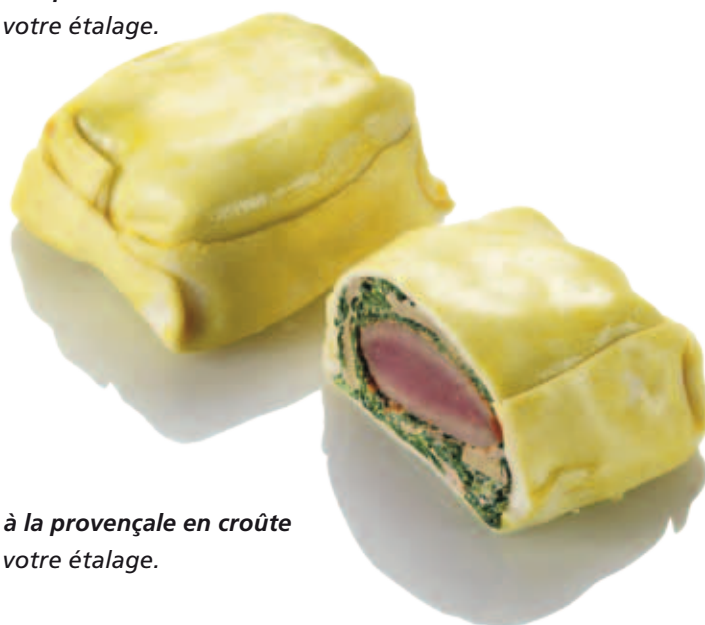
Cf. recette page 25



Médallions d'agneau en pâte feuilletée

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 27



Entrecôtes de bœuf à la provençale en croûte

Prêt à la vente pour votre étalage.

Cf. recette page 29



*Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 (0)56 485 93 99
Fax. +41 (0)56 485 93 60
info@pacovis.ch
www.pacovis.ch*