



SWISS GRILL

Les plaisirs gourmands des amateurs de grillades



Chère cliente, Cher client,

Qui n'a pas hâte de sortir enfin d'une longue hibernation, d'étirer ses membres engourdis, de respirer la brise printanière et de savourer les premiers rayons de soleil. L'heure est à la reconquête des jardins, des balcons et de la nature. Bientôt, le délicieux fumet du feu de bois et des grillades flottera à nouveau dans l'air.

Il s'agit de ne pas rater ce rendez-vous. Même amateurs, les champions du grill veulent avoir les moyens d'exprimer leur créativité. Sur le grill familial aussi, une certaine diversité est de mise. Rien contre les bons vieux classiques tels que le cervelas et la saucisse de veau. Mais la tendance indique une nette augmentation par foyer des repas constitués de grillades; lorsqu'il fait beau, la moitié du pays sort le barbecue.

Une réalité qui appelle une plus grande diversité de produits à griller, du plus classique au plus innovateur. C'est alors que vous intervenez en tant que spécialiste des produits carnés.

Avec sa nouvelle ligne SWISS GRILL, Pacovis mise sur une qualité maximale et une diversité de goûts inégalable. Notre équipe de développement expérimentée a entrepris des recherches approfondies et transformé des recettes suisses traditionnelles en produits croustillants et appétissants.

Pour garantir cette diversité inégalable, Pacovis lance SWISS GRILL, un assortiment complet d'ingrédients, de mélanges d'épices, de marinades délicates et une délicieuse mousse aux herbes.

Et pour couronner le tout, nous vous proposons aussi une ligne de vaisselle unique tant du point de vue esthétique que qualitatif pour présenter vos produits : notre gamme Piedra, les produits en alu et le party-service.

Nous nous réjouissons d'aborder avec vous une nouvelle saison de grillades, avec de nombreuses belles soirées au programme et, bien entendu, des applaudissements nourris pour l'imagination de votre comptoir de spécialités à griller.

L'équipe Pacovis



Table des matières

Ingrédients _____



4



Grillades à l'Appenzelloise _____



8



Luganighe _____

Saucisse de veau à la crème avec piment _____ 10



12



Côtelettes de veau avec marinade à la poire _____

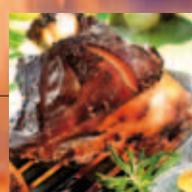


16



Ribs de veau _____

Costini _____ 18



20



Rôti à la bière farci au knödel _____



24



Jarret croustillant _____ 22

Burger haché de polenta _____



28



Brochette de pain avec viande de porc _____ 26

Brochette de pain avec viande de volaille _____



32



Garnitures _____ 30

Barquettes Piedra, alu _____



Party-service, mousse aux herbes _____ 34



Pacovis – les ingrédients du succès

Vous allez découvrir un assortiment unique d'ingrédients pour réaliser vos recettes, sachant que l'accent a été mis sur la qualité du contenu et non sur la quantité. Nos mélanges d'épices sont uniques pour leur arôme et la profondeur de goût, nos marinades sont préparées par des experts qui ont le sens du moindre détail.



Marinade Basic
ANR F578



Marinade à la poire Delicia
ANR G421



Marinade à la bière Maricrème
ANR F453



Marinade Rustico Delicia
ANR 9142



Marinade Spare Ribs Delicia
ANR 9564



Marinade Brandy Delicia
ANR 8650



Marinade à l'orange Delicia
ANR 4797

Paco Cervejas OG
ANR F295

Polenta Burger
ANR G422

Mélange saucisse de veau à la crème
ANR G437

Luganighe
ANR 1421

Hot & Smokey
Mélange d'épices
ANR F226

Mélange d'herbes italien, fin
ANR 1140

Condiment en poudre Naturelle
ANR 9372

Poivre de Cayenne, fin
ANR 8181

Viandasol PA 20, liquide
ANR 1927

Mélange pour pain en brochette
ANR G438

Vianda Frisch
ANR 6965

Oignons grillés
ANR 1160

Pomme, séchée, en dés
ANR 2109

Saumure de jarret
ANR G114

Grillades à l'Appenzelloise

Composition

10.000 kg	Chair à saucisse de bœuf R II
25.000 kg	Chair à saucisse de porc S II
9.000 kg	Lard de bajoue S VI
13.000 kg	Morceaux de lard S IX
15.000 kg	Fromage Appenzeller doux
18.000 kg	Glace
<hr/>	
90.000 kg	Chair à saucisse
10.000 kg	Mostbröckli ou viande des Grisons, hachée à 8 mm
100.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kg de chair à saucisse

18 g	Saumure nitrée	
11 g	Paco Cervelas OG, OA	ANR F295
2 g	Condiment en poudre Naturelle	ANR 9372

Méthode de travail

1. *Cuttérer la viande maigre avec la saumure nitrée, Paco Cervelas OG,OA, fromage Appenzeller et ½ de glace jusqu'à obtenir environ 3° C.*
2. *Ajouter le reste de glace et continuer à travailler.*
3. *A 4°C, ajouter le lard et cuttérer jusqu'à 11°C.*
4. *Mélanger les 3 dernières étapes et ajouter la viande des Grisons hachée.*
5. *Remplir les boyaux de porc de 28/30 mm avec la chair à saucisse obtenue et poursuivre la procédure de travail habituelle.*



**SWISS
GRILL**



Luganighe

Matériel

40.000 kg Chair à saucisse de porc, S II

40.000 kg Morceaux de poitrine de porc, S IV

20.000 kg Chair à saucisse de bœuf, R II, 3 mm

Épices et ingrédients par kg de chair à saucisse

18.0 g Saumure nitritée

6.0 g Luganighe

ANR 1421

20 g Vin rouge, Merlot

Méthode de travail

1. Hacher la viande de bœuf à une granulométrie de 3 mm.
2. Mélanger la viande de bœuf hachée et les morceaux de poitrine de porc et hacher à 8 mm.
3. Bien mélanger le matériel haché avec le sel, les épices et le vin rouge.
4. Remplir dans les boyaux de mouton 22/24.
5. Portionner et rouler en escargot. Fixer avec une pique en bois.
6. Mettre à salaison dans la chambre froide de salaison à 2°-6° C pendant 1 jour env.



**SWISS
GRILL**



Saucisse de veau à la crème avec piment

Matériel

30.000 kg Chair à saucisse de porc SII

10.000 kg Lard de bajoue S VI

10.000 kg Eau / glace

50.000 kg Chair à saucisse

50.000 kg Poitrine de porc SIV hachée à 8 mm

100.000 kg Masse totale

Épices et ingrédients par kg de chair à saucisse

18 g Sel

30 g Mélange saucisse de veau à la crème

ANR G437

1 g Poivre de Cayenne découpé fin

ANR 8181

Méthode de travail

1. Hacher la viande maigre puis cuttérer avec le sel, le mélange saucisse de veau à la crème et ½ de glace jusqu'à 3° C environ.
2. Ajouter le reste de glace et continuer à cuttérer jusqu'à 4°C
3. Ajouter le lard et cuttérer jusqu'à 8°C.
4. Ajouter délicatement la poitrine de porc hachée et le poivre de Cayenne puis finir de cuttérer jusqu'à la granulométrie souhaitée.
5. Remplir les boyaux avec la masse obtenue et poursuivre la procédure de travail habituelle.



**SWISS
GRILL**



Côtelettes de veau avec marinade à la poire

Matériel

1.000 kg Côtelettes de veau

Epices et ingrédients

100 g Marinade à la poire Delicia

ANR G421

Méthode de travail

1. Faire mariner la viande.

Préparation

1. Faire griller les côtelettes de veau environ une minute de chaque côté sur la braise.
2. Terminer la cuisson à chaleur indirecte (à côté des braises) en couvrant si possible entre 10 et 15 minutes.



**SWISS
GRILL**



Filet de porc à la Thurgovienne

Matériel

1.000 kg Filet de porc

15 Bandes de lard à griller

50 g Pomme, séchée, en dés

ANR 2109

Epices et ingrédients

100 g Marinade Brandy Delicia

ANR 8650

ou

100 g Marinade à l'orange Delicia

ANR 4797

Méthode de travail

1. Découper en portions le filet de porc en poche.
2. Mélanger 50 g de dés de pomme et 10g de marinade.
3. Farcir les morceaux de filet avec le mélange de pomme.
4. Faire mariner les portions de filet farcies.
5. Enrouler d'une bande de lard puis de deux bandes de lard croisées.

Préparation

Faire griller des deux côtés sur le grill. Laisser cuire à feu doux jusqu'au degré de cuisson souhaité.



**SWISS
GRILL**



Rîbs de veau

Matériel

Scier la poitrine de veau entière en bandes de 10 cm

Saumure épicée

10.000 kg Eau

1.000 kg Saumure de jarret

ANR G114

ou

0.800 kg Viandasol PA 20 liquide

ANR 1927

0.600 kg Sel ou saumure nitritée

Épices et ingrédients par kg

100 g Marinade Spare Ribs Delicia

ANR 9564

Méthode de travail

1. Préparer la saumure épicée selon la recette ci-dessus et mettre la poitrine de veau à mariner pendant env. 24 heures.
2. Faire cuire à la vapeur à 85° C pendant 60 à 90 minutes les morceaux de poitrine marinés au four mixte.
3. Sortir la viande, la faire sécher / refroidir à l'air un moment et la mariner avec Spare Ribs Delicia.
4. Déposer les travers de veau en chambre froide puis les proposer à la vente.

Préparation

Réchauffer et faire dorer rapidement les ribs de veau précuits sur le grill.



**SWISS
GRILL**



Costini

Matériel

10.000 kg *Pointe de poitrine de porc / côtes épaisses*
Entier ou en portions

Saumure épicée

10.000 kg *Eau*

1.000 kg *Saumure de jarret*

ANR G114

0.600 kg *Sel ou saumure nitritée*

Épices et ingrédients par kg

30 à 50 g *Marinade Basic*

ANR F578

30 g *Mélange d'épices Hot & Smokey*

ANR F226

Méthode de travail

1. *Préparer la saumure épicée selon la recette ci-dessus et mettre les costini à mariner pendant env. 24 heures.*
2. *Faire cuire à la vapeur à 85° C pendant 60 à 90 minutes les costini marinés au four mixte.*
3. *Sortir la viande, la faire sécher / refroidir à l'air un moment et la mariner avec Basic et Hot & Smokey.*
4. *Déposer les costini en chambre froide puis les proposer à la vente.*

Préparation

Réchauffer et faire dorer rapidement les costini précuits sur le gril.



**SWISS
GRILL**



Rôti à la bière farci au knödel

Matériel

Rôti de porc de la poitrine, de la cuisse ou de l'épaule

Saumure épicée

8.000 kg Eau

2.000 kg Bière blonde

1.000 kg Saumure de jarret

ANR G114

0.600 kg Sel ou saumure nitritée

Farce pour 2 kg de rôti

200 g Pain de mie ou pain blanc en dés

50 g Lait chaud, ou un œuf à défaut

50 g lardons

50 g Poireau/persil frais

50 g Oignons grillés

ANR 1160

Épices et ingrédients

Marinade à la bière Maricrème

ANR F453

Barquette en alu

ANR 4901

Couvercle

ANR N739

Méthode de travail

1. Portionner les morceaux de rôti de porc en poche et les faire mariner 24 heures dans la saumure épicée.
2. Verser le lait sur le pain de mie et mélanger.
3. Mélanger le reste des ingrédients pour la farce avec le pain de mie.
4. Répartir la farce sur la viande préparée, rouler et ficeler en brides séparées.
5. Enduire légèrement le rôti de porc roulé de marinade à la bière Maricrème.

Préparation

Faire cuire ou griller le rôti de porc roulé dans la barquette. Faire revenir toutes les faces à forte chaleur et terminer la cuisson au gril à une température à cœur de 68-72°C ou au four à 130°C. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du roulé. Compter entre 1 h et 1 h 30.





Jarret croustillant

Matériel

- 1.000 kg jarret de porc avec couenne
ou
1.000 kg jarret de porc en portions, env. 500 g

Saumure à injecter

- 10.000 kg Eau
1.000 kg Saumure de jarret ANR G114
0.600 kg Sel ou saumure nitritée

Épices et ingrédients par kg

- 0.100 kg Marinade à la bière Maricrème ANR F453

Méthode de travail

1. Préparer la saumure à injecter comme expliqué ci-dessus.
2. Injecter 15% à 20% du poids de la viande.
3. Passer le jarret de porc environ deux heures au tambour rotatif.
4. Faire mariner le jarret dans la marinade à la bière Maricrème.

Préparation

Faire cuire lentement le jarret préparé à chaleur modérée au four mixte ou sur le gril.

Remarque

Ce système permet de préparer des variantes de jarret de veau et d'agneau ou du poulet.



**SWISS
GRILL**



Burger haché de polenta

Matériel

7.000 kg Viande de bœuf ou de porc

2.150 kg Eau

0.850 kg Burger de polenta

ANR G422

10.000 kg Total

Épices et ingrédients (g/kg)

2.0 g Vianda Frisch

ANR 6965

Méthode de travail

1. Verser 0,850 kg de Polenta Burger dans 2,15 litres d'eau bouillante et laisser gonfler 3 à 5 minutes.
2. Verser dans un récipient plat et laisser refroidir.
3. Mélanger la viande préhachée, la masse de polenta prégonflée et Vianda Frisch.
4. Donner à la masse la forme souhaitée ou en farcir la garniture (légumes).

Préparation

1. Faire griller les légumes farcis indirectement au grill fermé à chaleur modérée.
2. Faire griller les Polenta Burger sur une plaque ou une grille à chaleur moyenne.



**SWISS
GRILL**



Viande de porc avec brochette de pain

Matériel

Cou de porc émincé en dés de 3×3 cm

Matériel pour le pain en brochette

1.000 kg	Mélange de farine pain en brochette	ANR G438
0.150 kg	Beurre	
0.600 kg	Eau/lait	
0.005 kg	Mélange d'épices italien, fin	ANR 1140
0.010 kg	Sel	

Épices et ingrédients par kg

0.100 kg	Marinade Rustico Delicia	ANR 9142
----------	--------------------------	----------

Méthode de travail

1. Mélanger les ingrédients secs dans la machine à pétrir, ajouter le beurre et bien mélanger. Ajouter ensuite l'eau/le lait et pétrir env. 10 minutes.
2. Faire mariner la viande et l'enfiler sur les brochettes en ménageant un espace entre les morceaux.
3. Rouler la pâte en boudins et les enrouler sur la brochette dans les espaces. Fixer aux extrémités de la brochette.

Important: ménager un petit espace entre la pâte et la viande pour que le pain puisse cuire.

Préparation

Faire griller les brochettes de pain sur la pierre à pizza à env. 200°C ou à chaleur indirecte.



**SWISS
GRILL**



Viande de volaille avec brochette de pain

Matériel

Filet de volaille coupé en deux

Matériel pour le pain en brochette

1.000 kg	Mélange de farine pain en brochette	ANR G438
0.150 kg	Beurre	
0.600 kg	Eau/lait	
0.010 kg	Sel	

Épices et ingrédients par kg

0.100 kg	Marinade à l'orange Delicia	ANR 4797
----------	-----------------------------	----------

Méthode de travail

1. Mélanger les ingrédients secs dans la machine à pétrir, ajouter le beurre et bien mélanger. Ajouter ensuite l'eau/le lait et pétrir env. 10 minutes.
2. Faire mariner la viande et l'enfiler sur les brochettes en ménageant un espace entre les morceaux.
3. Rouler la pâte en boudins et les enrouler sur la brochette dans les espaces. Fixer aux extrémités de la brochette.

Important: ménager un petit espace entre la pâte et la viande pour que le pain puisse cuire.

Préparation

Faire griller les brochettes de pain sur la pierre à pizza à env. 200°C ou à chaleur indirecte.



**SWISS
GRILL**



Garnitures

Utilisez votre savoir-faire de professionnel et proposez à vos clients des garnitures de légumes ou de fruits à griller. Ils apprécieront que leur spécialiste de la viande leur offre un assortiment complet. Ces garnitures sont également bienvenues pour apporter un peu de couleur sur votre comptoir.

Pommes à griller

Matériel

5 Pomes
0.100 kg Mozzarella

Épices et ingrédients

20 g Marinade au limon Delicia ANR 6836

Méthode de travail

1. Couper les pommes en deux et ôter le trognon.
2. Enduire la surface de coupe de marinade au limon Delicia.
3. Déposer la Mozzarella au centre.



Poires à griller

Matériel

5 Poires
0.100 kg Fromage Appenzeller

Épices et ingrédients

20 g Marinade au limon Delicia ANR 6836

Méthode de travail

1. Couper les poires en deux et ôter le trognon.
2. Enduire la surface de coupe de marinade au limon Delicia.
3. Déposer le fromage Appenzeller au centre.



Champignons farcis

Matériel

5 Champignons, gros
0.100 kg Fromage frais

Épices et ingrédients

20 g Tomates et basilic Maricrème ANR 5616

Méthode de travail

1. Ôter les queues des champignons.
2. Mélanger le fromage frais et Tomates et basilic Maricrème (100 g pour 1 kg de fromage frais).
3. Farcir les champignons avec ce mélange.





Fenouils

Matériel

5 Fenouils

Épices et ingrédients

100 g Marinade d'ail Delicia ANR 2489

Méthode de travail

1. Couper les fenouils en deux et faire mariner avec la marinade à l'ail Delicia.

Pommes de terre farcies

Matériel

5 Pommes de terre, chair ferme

0.200 kg Fromage Feta

Épices et ingrédients

100 g Marinade Café de Paris Delicia ANR 5621

Méthode de travail

1. Faire cuire les pommes de terre et laisser refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux et creuser l'intérieur à la cuillère.
3. Appliquer la marinade Café de Paris Delicia et déposer la Feta au centre.



Courgettes farcies

Matériel

5 Courgettes, petites

0.200 kg Mascarpone

Épices et ingrédients

40 g Herbes et ail Maricrème ANR F450

Méthode de travail

1. Découper les courgettes en morceaux et creuser à la cuillère.
2. Mélanger le Mascarpone et Herbes et ail Maricrème et farcir les courgettes.

Tomates farcies

Matériel

5 Tomates, grosses

0.200 kg Fromage frais

Épices et ingrédients

20 g Tomates et basilic Maricrème ANR 5616

Méthode de travail

1. Découper un couvercle sur le dessus des tomates, les évider et les retourner pour les faire dégorger.
2. Mélanger le fromage frais et le Tomates et basilic Maricrème (100 g pour 1 kg de fromage frais).
3. Farcir les tomates avec ce mélange.



PIEDRA.
Imitation frappant.

Vous trouverez tous
les produits food
packaging dans notre
catalogue principal sur
[www.pacovis.ch/
brochures](http://www.pacovis.ch/brochures)

La ligne Piedra se compose de petits bols, d'assiettes rondes et ovales et de plateaux. Un couvercle dom transparent est disponible pour la plupart des articles. Pour mettre vos créations en valeur avec élégance et qualité – à l'instar de vos produits.



Assiette ronde

ANR N004

Ø 220 mm

Accessoire:

ANR N005 couvercle

Assiette carrée

ANR N217

270 × 270 mm

Accessoire:

ANR N218 couvercle



Plateau Atlas 1/2

ANR N220

274 × 192 × 10 mm

Accessoire:

ANR N221 couvercle dom



Plateau Atlas 1/1

ANR N201

380 × 274 × 10 mm

Accessoire:

ANR N219 couvercle dom



Barquettes en alu

READY  COOK®
BY PLUS PACK

Ces barquettes en alu ont des atouts particuliers. Leurs coins arrondis et leur bord solide sont professionnels, pratiques, donnant à votre présentation une touche de très haute qualité. Le couvercle transparent préserve la fraîcheur des produits qui peuvent être transportés en toute sécurité.

forme en alu
«ready to cook»
234 × 138 × 30 mm
ANR 4902



forme en alu
«ready to cook»
234 × 138 × 43 mm
ANR 4901



forme en alu
«ready to cook»
234 × 138 × 50 mm
ANR 4900



Couvercle dom transparent
241 × 145 × 25 mm, APET
pour la forme en alu
art. 4900-4902
ANR N739

Forme en alu pour tartelette
Ø 99 mm, hauteur 17 mm
ANR 3469



Party-service

Notre ligne food packaging propose un vaste choix de produits de présentation attrayants, parfaitement adaptés au party-service et au catering.

Vous trouverez tous les produits food packaging dans notre catalogue principal sur www.pacovis.ch/brochures



Mini cuillère 100 mm, ANR 3366
Cuillère à café 130 mm, ANR 2930
Cuillère à soupe 175 mm, ANR 2929
Mini fourchette 100 mm, ANR 3365
Fourchette 190 mm, ANR 2927
Couteau 200 mm, ANR 2928



Brochette gril en bois
30 cm / 6 mm, ANR 4061
Brochette gril en bois
20 cm / 3 mm, ANR 4017

Stick Tokyo II bambou
120 mm, ANR 2763
Stick Tokyo II bambou
105 mm, ANR 2760

Assiette 150 mm,
ANR N259



Assiette 190 mm,
ANR 2425

Assiette 230 mm,
ANR N433



Assiette 260 mm,
ANR 2432

SilverLine

Les couverts haut de gamme à usage unique.

Les articles Pacovis Non Food ne sont disponibles qu'en Suisse.

Mousse aux herbes Mathis

Disponible
uniquement chez
votre boucher!

Apprécïée et savoureuse, la gamme de préparations Mathis fait partie intégrante de la famille Pacovis depuis longtemps. A juste titre, de nombreux professionnels de la viande font confiance au goût savoureux et à l'extrême légèreté de cette spécialité.



Mousse Diabolo Mathis

Boîte de 50g
ANR 2532.1D50G



Mousse à l'ail Mathis

Boîte de 50g
ANR 2531.1D50G

Mousse aux herbes Mathis

Boîte de 50g
ANR 25320.1D50G



Mousse aux herbes Mathis

6 rosettes de 10g
ANR 2530.1R10G6



Mathis Café de Paris

6 rosettes de 10g
ANR 2533.1R10G6



Mousse à l'ail Mathis

6 rosettes de 10g
ANR 2531.1R10G6



Mousse Diabolo Mathis

6 rosettes de 10g
ANR 2532.1R10G6



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

*Pacovis Deutschland GmbH
Seestrasse 16
D-71638 Ludwigsburg
Tel. +49 (0) 7141 298 9551
Fax +49 (0) 7141 298 9552
info@pacovis.de
www.pacovis.de*

