pacovis

SWISS GRILL

Les plaisirs gourmands des amateurs de grillades

Vol. 2

SWISS GRILL

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 gril veulent avoir les moyens d'exprimer leur créativité. Sur le gril 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

Entrecôte de cerf avec marinade à la poire 6

Dorade sur bouquet d'herbes 8

Filet d'agneau à griller 10

Filet de saumon avec la peau 12

Côtes d'agneau avec marinade à la menthe 14

Brochettes de bœuf aux asperges vertes 16

Bonbons de porc au fromage frais 18

Ailerons de poulet «Tandoori» 20

Brochettes de poitrine de porc 22

Brochettes de poitrine de dinde aux asperges 24

Jarret d'agneau à griller 26

Brochettes de sanglier aux pommes 28

Brochettes de pain à la viande de volaille 30

Ligne Piedra 32

Feuille de palme 33

Party-service, mousse aux herbes 34

pacovis

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 au curry Delicia
ANR G380

Marinade au thym et au citron Delicia
ANR 10217

Marinade à la bourguignonne Delicia
ANR 9114

Marinade à l'orange Delicia
ANR 4797

Marinade aux olives Olivio
ANR 10508

NEW

Tandoori Masala OG
ANR F267

Mélange d'épices pour poissons
ANR 1428

Condiment en poudre Naturelle
ANR 9372

Mélange pour pain en brochette
ANR G438

Vianda Frisch
ANR 6965

Saumure de jarret
ANR G114

Marinade Dukka Olivio
ANR 8135

NEW

Marinade à la menthe
poivrée Delicia
ANR 9340

Marinade Rustico Delicia
ANR 9142

Marinade Katalania Olivio
ANR 8138

Entrecôte de cerf avec marinade à la poire

Matériel

Entrecôtes de cerf
portionné ou à la pièce

Épices et ingrédients (g/kg)

100 g	*Marinade à la poire Delicia*	*ANR G421*
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Sortir les morceaux de viande et les rincer soigneusement à l'eau froide. Essuyer avec du papier CARNASEC.*
2. *Si nécessaire, portionner les entrecôtes au poids souhaité.*
3. *Faire mariner les entrecôtes dans la marinade à la poire Delicia.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller les entrecôtes durant 10 à 15 minutes sans les retourner.*
2. *Température à cœur de 55 – 58 °C.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les entrecôtes des deux côtés à une température à cœur de 55 – 58 °C.*
2. *Laisser reposer la viande grillée durant 3 à 5 minutes dans du papier aluminium.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les entrecôtes avec des légumes fins grillés.

SWISS GRILL

pacovis

Dorade sur bouquet d'herbes

Matériel

Dorade écaillée
Gros sel

Épices et ingrédients (g/kg)

80–100 g	*Marinade au thym et au citron Delicia*	*ANR 10217*
	Bouquet d'herbes : par exemple romarin, thym, origan, aneth, tranche de citron, etc.	
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Frotter énergiquement la dorade avec du gros sel de la queue à la tête.*
2. *Rincer ensuite à l'eau, puis sécher avec du papier CARNASEC.*
3. *Faire mariner la dorade à l'intérieur et à l'extérieur avec la marinade au thym et au citron Delicia.*
4. *Insérer le bouquet d'herbes dans le ventre de la dorade.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller durant 20 à 30 minutes sans retourner.*
2. *Le poisson est grillé lorsque la nageoire dorsale peut être retirée facilement.*

Gril ouvert:

1. *Faire griller la dorade indirectement (à côté des braises) durant 20 à 30 minutes des deux côtés.*
2. *Le poisson est grillé lorsque la nageoire dorsale peut être retirée facilement.*
3. *La dorade peut également être enfilée sur une brochette en bois pour être grillée en pleine nature.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner la dorade de Baked Potatoes.

SWISS GRILL

pacovis

Filet d'agneau à griller

Matériel

Filet d'agneau
portionné ou à la pièce

Épices et ingrédients (g/kg)

100 g	*Marinade aux olives Olivio*	*ANR 10508*
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Sortir les morceaux de viande et les rincer soigneusement à l'eau froide. Essuyer avec du papier CARNASEC.*
2. *Faire mariner les filets d'agneau dans la marinade aux olives.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller durant 10 à 15 minutes sans retourner.*
2. *Température à cœur de 55 – 58 °C.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller des deux côtés à une température à cœur de 55 – 58 °C.*
2. *Laisser reposer les filets grillés durant 3 à 5 minutes dans du papier aluminium.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les filets d'agneau de pain frotté à l'ail et de salade.

SWISS GRILL

pacovis

Filet de saumon avec la peau

Matériel

Filet de saumon avec la peau

Épices et ingrédients (g/kg)

30 – 40 g	Mélange d'épices pour poissons	ANR 1428
40 g	Marinade Basic	ANR F578
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	ANR N488

Méthode de travail

1. Sécher légèrement les filets de saumon avec du papier CARNASEC et les portionner si nécessaire.
2. Badigeonner la chair de marinade Basic puis assaisonner avec le mélange d'épices. Le côté peau n'est pas assaisonné.

Préparation

Gril fermé:

1. A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller les filets durant 6 à 8 minutes uniquement du côté peau.

Gril ouvert:

1. A braises moyennes, faire griller tout d'abord du côté peau.
2. Lorsque le bord des filets de saumon blanchit, retourner les filets et faire griller l'autre face.
3. Le temps de cuisson sur le gril est d'environ 10 minutes.
4. Pour le gril en pleine nature, les filets peuvent être enveloppés dans du papier aluminium avant d'être grillés.

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les filets de Baked Potatoes et de légumes grillés.

SWISS GRILL

pacovis

Côtes d'agneau avec marinade à la menthe

Matériel

Côtes d'agneau

Épices et ingrédients (g/kg)

100 g	*Marinade à la menthe Delicia*	*ANR 9340*
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Sortir les côtes d'agneau et les rincer soigneusement à l'eau froide. Essuyer avec du papier CARNASEC.*
2. *Portionner les côtes d'agneau par 3 et les faire mariner avec la marinade à la menthe Delicia.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller les côtes durant 10 à 15 minutes sans les retourner.*
2. *Température à cœur de 55 – 58 °C.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les côtes des deux côtés à une température à cœur de 55 – 58 °C.*
2. *Laisser reposer les côtes grillées durant 3 à 5 minutes dans du papier aluminium.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les côtes de pommes de terre et de tomates grillées.

SWISS GRILL

pacovis

Brochettes de bœuf aux asperges vertes

Matériel

Hampe / diaphragme
de bœuf à structure légèrement marbrée

Épices et ingrédients (g/kg)

	Asperges vertes fraîches ou surgelées	
100 g	*Marinade à la bourguignonne Delicia*	*ANR 9114*
	Brochettes en bois, 20 cm	*ANR 4017*
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Nettoyer les asperges fraîches, blanchir, laisser refroidir dans l'eau glacée et sécher avec du papier CARNASEC.*
2. *Si les asperges sont surgelées, décongeler et sécher seulement.*
3. *Retirer la peau et les tendons, puis découper la viande en morceaux d'environ 4 × 4 × 1,5 cm.*
4. *Faire mariner les morceaux de viande dans la marinade à la bourguignonne Delicia.*
5. *Couper les asperges en bûchettes de 4 cm et les glisser en alternance avec les morceaux de viande sur les brochettes humectées d'eau.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller durant 6 à 8 minutes sans retourner.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les brochettes des deux côtés avec précaution.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les brochettes d'une salade de pommes de terre.

SWISS GRILL

pacovis

Bonbons de porc au fromage frais

Matériel

Noix de jambon

Épices et ingrédients (g/10 bonbons)

350 g	Fromage frais (Philadelphia, Cantadou nature)	
150 g	Salade de fruits en boîte	
10 g	Condiment en poudre Naturelle	ANR 9372
5	Tranches de jambon coupées en demi-tranches d'environ 7 × 10 cm	
100 g	Marinade au curry Delicia	ANR G380
	Ficelle	ANR 4024

Méthode de travail

1. Laisser la viande de porc congeler légèrement, placer le morceau à la verticale et couper en fines tranches à paupiettes de 3 à 4 mm d'épaisseur.
2. Passer la salade de fruits sous l'eau, laisser égoutter et découper les fruits en dés d'environ 5 mm.
3. Mélanger le fromage frais à la salade de fruit et au condiment Naturelle.
4. Recouvrir les dix demi-tranches de jambon de 50 g de fromage frais, puis rouler.
5. Déposer les rouleaux de jambon fourrés au fromage frais sur les morceaux de viande à paupiettes et rouler.
6. Ficeler les bonbons des deux côtés en faisant des boucles avec la ficelle.
7. Faire mariner les bonbons de porc dans la marinade au curry Delicia.

Préparation

Gril fermé:

1. A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire brunir les bonbons des deux côtés et faire griller 8 à 10 minutes sans retourner.

Gril ouvert:

1. A braises moyennes, faire griller des deux côtés.

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les bonbons de porc de riz.

SWISS GRILL

pacovis

Ailerons de poulet «Tandoori»

Matériel

1 kg Ailerons
(partie centrale de l'aile de poulet)

Épices et ingrédients (g/kg)

40 g	Tandoori Masala OG	ANR F267
80 g	Yaourt nature	

Méthode de travail

1. Mélanger le yaourt nature et le mélange d'épices Tandoori Masala OG pour former une pâte homogène.
2. Plonger les ailerons dans le mélange parfumé et faire mariner pendant environ 48 heures.

Préparation

Gril fermé:

1. A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller durant 10 à 15 minutes sans retourner.
2. Température à cœur de 72 °C.

Gril ouvert:

1. A braises moyennes, faire griller les ailerons des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les ailerons d'une salade de riz ou d'oignons au miel.

SWISS GRILL

pacovis

Brochettes de poitrine de porc

Matériel

Poitrine de porc maigre
sans couenne, ni os, ni cartilage

Épices et ingrédients (g/kg)

Jeunes carottes fraîches	
Marinade Rustico Delicia	*ANR 9142*
Brochettes en bois, 20 cm	*ANR 4017*

Méthode de travail

1. *Nettoyer les carottes à l'eau et les blanchir brièvement. Couper en morceaux d'environ 4 cm de longueur.*
2. *Découper la poitrine de porc en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et portionner en morceaux de 3 à 4 cm de largeur.*
3. *Faire mariner les morceaux de poitrine de porc dans la marinade Rustico Delicia.*
4. *Enfiler les carottes et les morceaux de poitrine en alternance sur les brochettes en bois humectées d'eau.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller les brochettes des deux côtés durant 8 à 10 minutes.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les brochettes des deux côtés.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les brochettes de pommes de terre en robe des champs.

SWISS GRILL

pacovis

Brochettes de poitrine de dinde aux asperges

Matériel

Poitrine de dinde sans filets

Épices et ingrédients (g/kg)

	Asperges vertes fraîches ou surgelées	
	Jambon de volaille	
100 g	*Marinade au thym et au citron Delicia*	*ANR 10217*
	Brochettes en bois, 20 cm	*ANR 4017*

Méthode de travail

1. *Laisser la poitrine de dinde congeler légèrement avant de la découper en morceaux d'environ 4 mm d'épaisseur pour en faire des paupiettes.*
2. *Étaler la viande à paupiettes sur le plan de travail et mariner légèrement avec de la marinade au thym et au citron Delicia.*
3. *Déposer les fines tranches de jambon de volaille sur la viande marinée. Rajouter les asperges vertes avant de rouler les paupiettes.*
4. *Placer les paupiettes par groupes de trois et les enfiler sur des brochettes avec un écart de 3 cm.*
5. *Faire mariner les brochettes de tous les côtés en les badigeonnant de marinade au thym et au citron.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller les brochettes des deux côtés durant 8 à 10 minutes.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les brochettes des deux côtés.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les brochettes de tomates grillées, de salade et de pain frais.

SWISS GRILL

pacovis

Jarret d'agneau à griller

Matériel

10 kg	Jarret d'agneau	

Composition de la saumure

10 kg	Eau froide	
0,5 kg	Saumure de jarret	ANR G114
0,6 kg	Sel de cuisine ou sel de salaison	

Épices et ingrédients (g/kg)

100 g	Marinade Dukka Olivio	ANR 8135

Méthode de travail

1. Préparer la saumure en mélangeant les ingrédients cités plus haut.
2. Injecter la saumure dans la viande (concentration de 15 % à 20 %) en deux temps.
3. Passer les jarrets au tumbler pendant environ une heure (vitesse de rotation de 6 tr/min).
4. En remplacement des étapes 2 et 3, placer les jarrets d'agneau pendant 12 heures dans la saumure d'assaisonnement et les passer au tumbler dans la mesure du possible.
5. Faire mariner les jarrets d'agneau dans la marinade Dukka Olivio.
6. Pour réduire le temps de cuisson et faciliter ainsi la tâche du client, les jarrets peuvent être précuits pendant 60 minutes à 76 °C dans un combiné cuit-vapeur. Faire refroidir les jarrets avant de les faire mariner avec la marinade Dukka Olivio.

Préparation

Gril fermé:

1. A chaleur moyenne (150 – 180°C), faire griller durant 40 à 60 minutes sans retourner.
2. Si les jarrets d'agneau ont été précuits, réduire le temps de cuisson à 10 – 20 minutes.

Gril ouvert:

1. A braises moyennes, faire griller lentement des deux côtés durant 40 à 60 minutes.
2. Si les jarrets ont été précuits, réduire le temps de cuisson à 10 – 20 minutes.

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les jarrets de légumes grillés et d'un gratin de pommes de terre.

SWISS GRILL

pacovis

Brochettes de sanglier aux pommes

Matériel

Entrecôtes ou jambon de sanglier

Épices et ingrédients (g/kg)

	Pommes légèrement acidulées	
	Jus de citron	
100 g	*Marinade Katalania Olivio*	*ANR 8138*
	Brochettes en bois, 20 cm	*ANR 4107*
	Papier de séchage pour viande CARNASEC	*ANR N488*

Méthode de travail

1. *Sortir les morceaux de viande et rincer soigneusement à l'eau froide. Essuyer avec du papier CARNASEC.*
2. *Découper la viande de sanglier en dés de 4 × 4 × 1,5 cm et faire mariner les dés dans la marinade Katalania Olivio.*
3. *Laver les pommes, retirer le trognon et découper en tranches. Asperger les tranches de jus de citron.*
4. *Enfiler en alternance les tranches de pommes et la viande de sanglier marinée sur les brochettes humectées d'eau.*

Préparation

Gril fermé:

1. *A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller durant 10 à 15 minutes sans retourner.*

Gril ouvert:

1. *A braises moyennes, faire griller les brochettes des deux côtés avec précaution.*

Remarque

Nous recommandons d'accompagner les brochettes de légumes grillés et de pain frais.

SWISS GRILL

pacovis

Brochettes de pain à la viande de volaille

Matériel

Filet intérieur de volaille

Matériel pour le pain en brochette

1 kg	Mélange de farine pain en brochette	ANR G438
150 g	Beurre	
600 g	Eau / lait	
10 g	Sel	

Épices et ingrédients (g/kg)

100 g	Marinade à l'orange Delicia	ANR 4797
	Brochettes en bois 20 cm	ANR 4017

Méthode de travail

1. Mélanger le mélange de farine et le sel dans la machine à pétrir, ajouter le beurre et bien mélanger. Ajouter ensuite l'eau / le lait et pétrir environ 10 minutes.
2. Faire mariner la viande et l'enfiler sur les brochettes humectées d'eau 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

Gril fermé:

1. A chaleur moyenne (150 – 180 °C), faire griller des deux côtés durant 15 à 20 minutes.

Gril ouvert:

1. Faire cuire indirectement (à côté des braises) des deux côtés.

SWISS GRILL

pacovis

PIEDRA.

Imitation frappant.

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

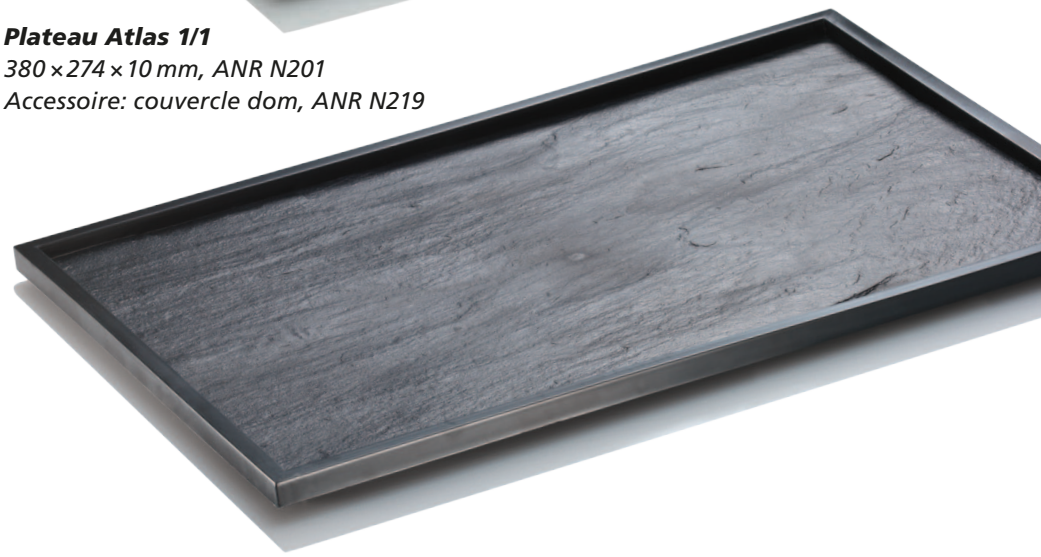
La ligne Piedra se compose de petits bols, d'assiettes rondes et ovales et de plateaux. Un couvercle dom transparent est disponible pour la plupart des articles. Pour mettre vos créations en valeur avec élégance et qualité – à l'instar de vos produits.

Assiette ronde
Ø 220 mm, ANR N004
Accessoire: couvercle, ANR N005

Assiette carrée
270 × 270 mm, ANR N217
Accessoire: couvercle, ANR N218

Plateau Atlas 1/2
270 × 185 × 10 mm, ANR N220
Accessoire: couvercle dom, ANR N221

Plateau Atlas 1/1
380 × 274 × 10 mm, ANR N201
Accessoire: couvercle dom, ANR N219



La feuille de palme pour des produits uniques

naturesse®

Tous les articles en feuille de palme naturesse®, tels que les assiettes, les bols, les plats, etc., sont fabriqués en palme de cocotier «Adaka» pressée. La particularité des produits en feuille de palme est que chacun des articles se distingue par un dessin de surface absolument unique. De plus, les produits n'altèrent pas la saveur des aliments et résistent à l'eau et à la chaleur. Ce sont donc des accessoires parfaits pour valoriser la présentation de vos plats grillés.

Assiette ronde
Ø 18 cm, ANR 5031
Ø 20 cm, ANR 5033
Ø 22 cm, ANR 5037
Ø 24 cm, ANR 5039
Ø 26 cm, ANR 5041
Ø 30 cm, ANR N141

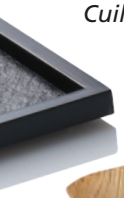
Cuadra
12 × 17 cm, ANR 3391
16 × 25 cm, ANR 3394
18 × 18 cm, ANR 3392

Assiette carrée
17 × 17 cm, ANR 5030
24 × 24 cm, ANR 5040

Assiette rectangulaire
16 × 24 cm, ANR 5034

Plat long
41,5 × 8,5 × 2,8 cm, ANR N729

Couverts CPLA
Fourchette blanche, 168 mm, ANR N800
Couteau blanc, 168 mm, ANR N801
Cuillère blanche, 168 mm, ANR N802
Cuillère à café 128 mm, ANR N803
Cuillère-fourchette 124 mm, ANR N804



Plateau
17 × 14 × 2,5 cm, ANR N744
19 × 9 × 2 cm, ANR N745

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

Party-service

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

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

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*
Fourchette à dessert *150 mm, ANR 10600*

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 Saigon I 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!

Appréciée 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 50 g
ANR 2532.1D50G

Mousse à l'ail Mathis
Boîte de 50 g
ANR 2531.1D50G

Mousse aux herbes Mathis
Boîte de 50 g
ANR 25320.1D50G

Mousse aux herbes Mathis
***6 rosettes de** 10 g*
ANR 2530.1R10G6

Mathis Café de Paris
6 rosettes de 10 g
ANR 2533.1R10G6

Mousse sauvage Mathis
airelles – sureau
6 rosettes de 10 g
ANR 10474.6R10G

NEW

Mousse à l'ail Mathis
6 rosettes de 10 g
ANR 2531.1R10G6

Mousse Diabolo Mathis
6 rosettes de 10 g
ANR 2532.1R10G6

Pacovis SA
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tél. +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
Tél. +49 (0) 7141 298 9551
Fax +49 (0) 7141 298 9552
info@pacovis.de
www.pacovis.de

Hauser Partner Imaging

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C002634

imprimé CO_2 neutre
Impression énergétiquement efficiente et CO_2 compensée
SC2012100103 - swissclimate.ch