



# SWISS GRILL

Les délices du barbecue pour les gourmets

Vol. 3

edition d'hiver



# Chère cliente, Cher client,

*Avez-vous parfois vraiment envie d'une fondue en plein été?  
Ou inversement d'un barbecue gourmand au milieu de l'hiver? Bien sûr.  
Le plaisir des senteurs du charbon de bois, la saveur épicée des délicates  
marinades et des fines herbes nous évoquent les joies de la saison chaude.  
C'est précisément dans un environnement enneigé qu'un feu de barbecue  
procure une atmosphère romantique et conviviale. Enveloppés dans des  
vêtements chauds, le plaisir de se régaler d'une saucisse chaude, de bro-  
chettes de couleurs variées ou d'une pièce de viande juteuse est doublement  
jouissif. S'il s'y ajoute un bon verre de vin, la fête en plein air hivernale  
devient parfaite.*

*Il est aussi tout-à-fait possible de célébrer le feeling d'un barbecue avec  
de fines grillades au milieu de l'hiver à l'intérieur d'une confortable cabane  
de ski, au coin de la cheminée qui crépite ou tout simplement à domicile.*

*Faites plaisir à vos clients et conviez vos amateurs de viande au cours de  
la saison la plus sombre à un joyeux barbecue avec une offre alléchante de  
spécialités raffinées.*

*Notre équipe de développement a créé un assortiment de grillades hivernales  
parfaitement adapté à la période du gel, dans le cadre du SWISS-GRILL.  
Avez-vous déjà goûté un rôti au pain d'épice ou une petite saucisse raclette  
fraîche du gril? Vous en serez enchantés et vos clients le seront également.*

Votre équipe Pacovis



# Sommaire

**Ingrédients** \_\_\_\_\_

4



**Poulet érable** \_\_\_\_\_

6



**Grillade aux pommes de Thurgovie** \_\_\_\_\_

8



**Raclette mini saucisses** \_\_\_\_\_

10

**Mini brochettes de Crète** \_\_\_\_\_

12



**Selle d'agneau avec marinade  
au thym-citron** \_\_\_\_\_

14

**Mini pizza au fromage de viande** \_\_\_\_\_

16



**Rôti au pain d'épice** \_\_\_\_\_

18

**Brochettes de viande avec figues et abricots** \_\_\_\_\_

20



**Médallions de gibier gratinés** \_\_\_\_\_

22

**Saucisse à rôtir au beurre de steak** \_\_\_\_\_

24



**Petites saucisses à griller Rodizio** \_\_\_\_\_

26

**Trio de steaks minute** \_\_\_\_\_

28



**Recettes de dips** \_\_\_\_\_

30

**Brochettes de barbecue et de party Piedra** \_\_\_\_\_

32



**Party-Service, mousse aux herbes** \_\_\_\_\_

34



# Pacovis – les ingrédients du succès

Un assortiment unique de divers ingrédients destinés aux recettes vous attend, cependant ce n'est pas la quantité mais la qualité du contenu qui est primordiale. Par exemple, nos mélanges d'épices sont uniques dans leur arôme et la profondeur de leur saveur, nos marinades apprêtées avec un amour infini du détail grâce à notre grande expérience.



*Marinade Red Curry Delicia  
ANR 9508*



*Marinade Basic  
ANR F578*



*Crème de marinade de Delft  
ANR G372*



*Marinade vin chaud Delicia  
ANR 5797*



*Marinade au beurre de steak Delicia  
ANR 5621*



*Marinade de Tellicherry Olivio  
ANR 8137*



*Crème de marinade aux champignons des bois  
ANR 8642*



*Marinade thym-citron Delicia  
ANR 10217*

**NEW**

*Saucisse à rôtir Rodizio*  
ANR 11006



*Paco Cervelas OG, OA*  
ANR F295



*Mélange d'épices Gyros de Crète*  
ANR 7587

**NEW**

*Mélange d'épices érable*  
ANR 10831



*Vigneron Paco OG*  
ANR 1826



*Fromage de viande rôti Paco OG, OA*  
ANR F294



*Pacofos*  
ANR 2375



*Epice raclette*  
ANR 9718

**NEW**

*Mélange du trappeur*  
ANR 11049



*Epice pour saucisse à rôtir de porc*  
ANR F134



*Cube de pomme, séché*  
ANR 2109

# Poulet érable

## Liste de matériel

Filet de poulet

## Epices et ingrédients par kg

|     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 20g | Marinade Basic                           | ANR F578  |
| 30g | Mélange d'épices érable                  | ANR 10831 |
|     | Stick Tokyo, 120mm                       | ANR 2763  |
|     | CARNASEC, papier de séchage de la viande | ANR N488  |

## Instructions de travail

1. Bien rincer le filet de poulet à l'eau froide et le sécher avec du CARNASEC.
2. Mélanger préalablement le filet de poulet avec la marinade Basic, puis le mariner avec le mélange d'épices érable.
3. Enfiler le filet de poulet sur les sticks.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons de beaux légumes grillés.



**SWISS  
GRILL**



# Grillade aux pommes de Thurgovie

## Liste de matériel

|         |                                    |          |
|---------|------------------------------------|----------|
| 67.0kg  | Hachis de porc, S II               |          |
| 28.0kg  | Tranches de poitrine de porc, S IV |          |
| 5.0kg   | Cubes de pommes séchés             | ANR 2109 |
| 100.0kg | Masse totale                       |          |

en option:

|       |                  |
|-------|------------------|
| 1.0kg | Brandy, 40 Vol % |
|-------|------------------|

## Epices et ingrédients en g par kg

|       |                                      |          |
|-------|--------------------------------------|----------|
| 18.0g | Sel de cuisine iodé                  |          |
| 5.0g  | épice pour saucisses à rôtir de porc | ANR F134 |
| 2.5g  | Pacofos                              | ANR 2375 |
| 20.0g | Jus de pommes                        |          |

## Instructions de travail

1. Verser le jus de pommes sur les cubes de pommes séchés et laisser tremper.
2. Mélanger la viande bien froide avec les cubes de pommes macérées et hacher à 4 mm.
3. Bien mélanger le hachis avec le sel, le pacofos et les épices jusqu'à obtention d'une masse compacte.
4. Mettre la masse dans le boyau intestinal préparé, boyau 22/24.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons des röstis.



**SWISS  
GRILL**



# Raclette mini saucisses

## Liste de matériel

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 30.0kg  | Viande hachée de bœuf, R II |
| 15.0kg  | Viande hachée de porc, S II |
| 30.0kg  | Lard pour saucisses, S VI   |
| 25.0kg  | Glace / Eau                 |
| 100.0kg | Masse totale                |

10.0kg fromage à raclette corsé

## Epices et ingrédients par kg

|       |                      |          |
|-------|----------------------|----------|
| 17.0g | Sel de conservation  |          |
| 11.0g | Paco Cervelas OG, OA | ANR F295 |
| 3.0g  | Epice pour raclette  | ANR 9718 |

## Instructions de travail

1. Pétrir à sec en quelques tours la viande hachée avec le sel de conservation, le Paco Cervelas OG, OA et l'épice à raclette.
2. Ajouter la moitié de la glace.
3. A 2 °C, ajouter la glace restante et le lard à saucisses et pétrir jusqu'à 10 °C.
4. Ajouter en mélangeant le fromage à raclette en cubes (env. 5 x 5mm).
5. Mettre la masse dans le boyau intestinal 20/22.
6. Fumer et cuire le produit.

## Préparation:

### Gril ouvert:

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

### Four à raclette:

Griller les deux côtés sur la plaque du gril pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons des Baked Potatoes.



**SWISS  
GRILL**



# Mini brochettes de Crète

## Matière première

1.0kg Viande hachée de bœuf, R I  
ou mélangée mi bœuf / mi porc

## Epices et ingrédients par kg

25 – 30g Mélange d'épices Gyros Crète

ANR 7587

24 pcs Stick Tokyo, 120mm

ANR 2763

## Instructions de travail

1. Réduire la viande hachée à 3mm et bien la mélanger soigneusement avec le mélange d'épices Gyros Crète.
2. Enfiler la viande hachée sur les brochettes avec la machine à brochettes.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons de fines tomates grillées et des pommes de terre en papillotes.



**SWISS  
GRILL**



# Selle d'agneau avec marinade thym-citron

## Matière première

Selle d'agneau et médaillons d'agneau

Tranches de 1 cm d'épaisseur

## Epices et ingrédients par kg

100 g Marinade thym-citron Delicia

ANR 10217

CARNASEC, papier de séchage de la viande

ANR N488

## Instructions de travail

1. Bien rincer la selle d'agneau à l'eau froide et la sécher avec le CARNASEC.
2. Mariner avec la marinade thym-citron Delicia.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons le gratin de pommes de terre.



**SWISS  
GRILL**



# Mini pizza au fromage de viande

## Liste de matériel

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 40.0kg  | Viande hachée de porc, S II |
| 5.0kg   | Viande hachée de bœuf, R II |
| 18.0kg  | Lard d'épaule, S IX         |
| 15.0kg  | Lard du cou, S VI           |
| 22.0kg  | Glace                       |
| 100.0kg | Masse totale                |

## Epices et ingrédients par kg

|       |   |          |
|-------|---|----------|
| 20.0g | Sel de conservation                     |          |
| 11.0g | Fromage de viande à griller Paco OG, OA | ANR F294 |

## Ingrédients pour pizza au fromage de viande

|  |          |
|--|----------|
| Sauce tomates, tranches de jambon cru ou talons de jambon, cubes de fromage, légumes |          |
| Moules en alu pour petits ramequins  | ANR 3469 |

## Instructions de travail

1. Pétrir à sec en quelques tours la viande maigre avec du sel de conservation et le fromage de viande Paco OG, OA.
2. Ajouter la moitié de la glace et à 2 °C, la glace restante et le lard.
3. Pétrir jusqu'à une température de la masse d'env. 12 °C.
4. Répartir la masse obtenue dans les moules préparés (env. 20 g).
5. Recouvrir la surface de sauce tomate et garnir à volonté.

## Préparation:

### Gril fermé:

Faire gratiner à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 10 minutes.

### Four à raclette:

Faire gratiner dans la barquette pendant env. 5 à 8 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons une fine salade de saison.



**SWISS  
GRILL**



# Rôti au pain d'épice

## Matière première

Rôti de veau d'épaule, filet de devant ou d'épaule

## Epices et ingrédients

1.0kg Pain d'épice sans enrobage de sucre ni de chocolat

0.75kg Vin chaud

0.1kg Cubes de pommes, séchés ANR 2109

0.5kg Cubes de figues, séchés

0.1kg Marinade vin chaud Delicia ANR 5797

Boyau stérile, calibre: 40

CARNASEC, papier de séchage de la viande ANR N488

## Instructions de travail

1. Chauffer le vin chaud à env. 80 °C.
2. Réduire le pain d'épice en cubes d'env. 1 x 1 cm et l'arroser de vin chaud réchauffé.
3. Incorporer le granulé de pommes et les figues finement coupées dans la masse, l'introduire dans les boyaux préparés, puis chauffer ensuite à une température à cœur de 72 °C.
4. Refroidir rapidement et poursuivre le refroidissement en chambre froide.
5. Bien rincer les pièces de rôti à l'eau froide et sécher avec le CARNASEC.
6. Couper les rôtis en long, incorporer la farce et attacher.
7. Mariner avec la marinade vin chaud Delicia.

## Préparation:

Gril fermé:

Griller à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 50 à 60 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons des légumes fins grillés.



**SWISS  
GRILL**



# Brochette de viande avec figues et abricots

## Matière première

Poitrine de porc, sans couenne, sans os

Fruits secs (figues et abricots)

## Epices et ingrédients par kg

100g Marinade Red Curry Delicia

Brochettes en bois, 20cm

ANR 9508

ANR 4017

## Instructions de travail

1. Découper la poitrine de porc en tranches d'env. 3 cm d'épaisseur, puis la partager en cubes de 3 cm.
2. Mariner les cubes de viande dans la marinade Red Curry Delicia.
3. Enfiler les cubes de poitrine de porc sur la brochette en alternance avec les fruits secs.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 8 à 10 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 8 à 10 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons des Baked Potatoes.



**SWISS  
GRILL**



# Médailles de gibier gratinés

## **Matière première ENTRECOTE DE CERF**

10 pcs d'entrecôte de cerf, à 40g

## **Epices et ingrédients en g par kg**

|        |                            |          |
|--------|----------------------------|----------|
| 70g    | Crème de marinade de Delft | ANR G372 |
| 10g    | Poireaux, émincés          |          |
| 300g   | Fromage râpé               |          |
| 10     | Rondelles de tomate        |          |
| 10 pcs | Chanterelles               |          |

## **Matière première ENTRECOTE DE SANGLIER**

10 pcs Entrecôte de sanglier, à 40g

## **Epices et ingrédients en g par kg**

|      |  |          |
|------|--|----------|
| 70g  | Crème de marinade aux champignons des bois | ANR 8642 |
| 50g  | Oignons frits                              | ANR 1160 |
| 300g | Fromage râpé                               |          |

## **Matériel auxiliaire**

|        |  |          |
|--------|--|----------|
| 20 pcs | Moule alu RA 176 R ou                    | ANR 3482 |
| 10 pcs | Moule alu 150 160                        | ANR 3410 |
|        | CARNASEC, papier de séchage de la viande | ANR N488 |

## **Instructions de travail**

1. Bien rincer la viande à l'eau froide et la sécher avec le CARNASEC.
2. Faire des portions, mariner et mettre dans les moules alu.
3. Garnir avec les accompagnements correspondants et décorer avec les chanterelles.

## **Préparation:**

### **Gril fermé:**

Gratiner à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 10 minutes.

### **Four à raclette:**

Gratiner au four dans la casserole pendant env. 8 à 10 minutes.

## **Remarques:**

Comme accompagnement, nous vous recommandons des pommes de terre rôties.



**SWISS  
GRILL**



# Saucisse à rôtir au beurre de steak

## Liste de matériel

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 45.0kg  | Viande hachée de porc, S II     |
| 35.0kg  | Talons de poitrine de porc, S V |
| 20.0kg  | Glace                           |
| 100.0kg | Masse totale                    |

## Epices et ingrédients par kg

|       |                                     |          |
|-------|-------------------------------------|----------|
| 10.0g | Sel de cuisine                      |          |
| 2.5g  | Pacofos                             | ANR 2375 |
| 80.0g | Marinade de beurre de steak Delicia | ANR 5621 |

## Instructions de travail

1. Réduire toute la viande bien froide à une épaisseur de 3 mm et la mettre dans le pétrin.
2. Pétrir à sec en quelques tours avec le sel de cuisine et le Pacofos.
3. Ajouter la moitié de la glace et la marinade de beurre de steak Delicia.
4. A 2 °C, ajouter la glace restante et pétrir jusqu'à 12 °C.
5. Mettre la masse dans le boyau puis échauder à 74 °C, jusqu'à ce la température à cœur atteigne 72 °C.
6. Bien doucher le produit.

## Préparation:

### Gril fermé:

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

### Gril ouvert:

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons du maïs grillé.



**SWISS  
GRILL**



# Petites saucisses à griller Rodizio

## Liste de matériel

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 55.0kg         | Viande hachée de porc, S II, 4mm |
| 40.0kg         | Talons de poitrine de porc, S IV |
| 5.0kg          | Eau glacée                       |
| <u>100.0kg</u> | Masse totale                     |

en option:

1l Brandy, 40 Vol%

## Epices et ingrédients par kg

|          |                          |           |
|----------|--------------------------|-----------|
| 20.0g    | Sel de conservation      |           |
| 23.0g    | Saucisse à rôtir Rodizio | ANR 11006 |
| 1 sachet | levure SCM 21            | ANR 2226  |

## Instructions de travail

1. Mélanger dans le malaxeur la viande hachée de porc SII bien froide, réduite à 4 mm, avec la saucisse à rôtir Rodizio et la levure dissoute dans de l'eau.
2. Ajouter les talons de poitrine de porc légèrement congelés et réduits à 4 mm et bien mélanger.
3. Ajouter au cours des derniers tours le sel de conservation et au besoin un peu de Brandy et amener à une certaine consistance.
4. Mettre en boyau (calibre 20/22).
5. Laisser rougir pendant 12 heures à 22 °C, sécher brièvement et fumer légèrement.
6. Laisser mûrir à 15 °C et 80 % d'humidité relative jusqu'à obtenir un séchage de 10 à 15 %.

## Préparation:

**Gril fermé:**

Griller en tournant à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 5 minutes.

**Gril ouvert:**

Griller les deux côtés par braise moyenne pendant env. 5 minutes.

## Remarques:

Comme accompagnement, nous vous recommandons de la salade de pommes de terre.



**SWISS  
GRILL**



# Trio de steaks minute

## **Matière première ENTRECOTE DE CERF**

Entrecôte de cerf, en portions de 50g

Epices et ingrédients en g par kg

40 à 50g Marinade de Tellicherry Olivio

ANR 8137

## **Matière première FILET DE BŒUF**

Filet de bœuf, en portions de 50g.

Epices et ingrédients en g par kg

15 à 20g Vigneron Paco OG

20g Marinade Basic

ANR 1826

ANR F578

## **Matière première LONGE DE PORC**

Longe/selle de porc, en portions de 50g

Epices et ingrédients en g par kg

15 à 20g Mélange du Trappeur

20g Marinade Basic

ANR 11049

ANR F578

## **Matériel auxiliaire**

CARNASEC, papier de séchage de la viande

ANR N488

Cassolettes rectangulaires, 3-pièces, noires

ANR N546

Couvercle transparent

ANR N549

## **Instructions de travail**

1. Bien rincer les morceaux de viande à l'eau froide et les sécher avec le CARNASEC.
2. Faire des portions et laisser mariner avec les épices correspondantes.
3. Mettre dans les cassolettes préparées.

## **Préparation:**

**Gril fermé:**

Griller à chaleur moyenne (150 à 180 °C) pendant env. 4 à 5 minutes.

**Four à raclette:**

Gratiner au four dans la cassolette pendant env. 4 à 5 minutes.

## **Remarques:**

Comme accompagnement, nous vous recommandons de fins légumes grillés.



**SWISS  
GRILL**



# Recettes de dips – présentation attractive



## Dip tomates basilic

### Matière première

600 g Crème fraîche  
400 g Tomates  
Feuilles de basilic fraîches selon besoin

### Epices et ingrédients par kg

20 g Crème de marinade de tomate-basilic ANR 5616

### Instructions de travail

1. Laver les tomates, enlever la pulpe et découper en petits cubes.
2. Mélanger uniformément la crème de marinade de tomate-basilic et la crème fraîche
3. Ajouter les cubes de tomates et décorer avec le basilic frais.



## Dip pommes raifort

### Matière première

100 g Cubes d'oignons finement hachés  
200 g Pommes sans écorce finement hachées  
10 g Jus de citron  
30 g Vinaigre de table  
100 g Pâte de raifort  
10 g Assaisonnement naturel  
10 g Huile de colza

ANR 9372

### Instructions de travail

1. Blanchir les cubes d'oignons dans l'huile de colza à faible température.

## Dip raisin Tellicherry

### Matière première

450 g Yogourt nature  
300 g Fromage à pâte fraîche  
150 g Raisins, sans pépins

### Epices et ingrédients par kg

100 g Marinade de Tellicherry Olivio ANR 8137

### Instructions de travail

1. Mélanger jusqu'à consistance lisse le yogourt et le fromage à pâte fraîche.
2. Mélanger uniformément la marinade.
3. Ajouter les grains de raisins finement hachés et bien mélanger le tout.





## Dip beurre aux herbes paprika

### Matière première

450 g Yogourt nature  
300 g Fromage à pâte fraîche  
120 g Paprika rouge, finement haché

### Epices et ingrédients par kg

130 g Marinade beurre aux herbes Delicia ANR 9114

### Instructions de travail

1. Mélanger jusqu'à consistance lisse le yogourt et le fromage à pâte fraîche.
2. Mélanger uniformément la marinade.
3. Ajouter le paprika finement et bien mélanger le tout.

## Dip Curry Dip

### Matière première

880 g Séré maigre  
120 g Pommes finement râpées

### Epices et ingrédients par kg

80 – 100 g Marinade de curry Delicia ANR G380

### Instructions de travail

1. Mélanger uniformément la marinade avec le séré maigre.
2. Ajouter immédiatement à la masse les pommes finement râpées.



## Dip Cocktail

### Matière première

250 g Séré maigre  
250 g Crème fraîche  
500 g Ketchup  
10 g Cognac

### Epices et ingrédients par kg

7 – 10 g Assaisonnement naturel ANR 9372

### Instructions de travail

Bien mélanger tous les ingrédients.

## Dip ail des ours pommes

### Matière première

450 g Yogourt nature  
300 g Fromage à pâte fraîche  
120 g Pommes douces finement râpées

### Epices et ingrédients par kg

130 g Marinade ail des ours Delicia ANR 9190

### Instructions de travail

1. Mélanger jusqu'à consistance lisse le yogourt et le fromage à pâte fraîche.
2. Mélanger uniformément la marinade.
3. Ajouter immédiatement à la masse les pommes finement râpées.



Récipient avec couvercle, type bocaux stériles

Weck en polystyrène

83 mm, Ø 48 mm, 80 ml ANR N774



# Plats de présentation

La ligne Piedra est constituée de bols, d'assiettes rondes et ovales ainsi que de plateaux. La plupart des articles disposent en outre d'un couvercle transparent. Élégants et de haute qualité tout comme vos produits, vous présenterez vos créations sous le meilleur jour.

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

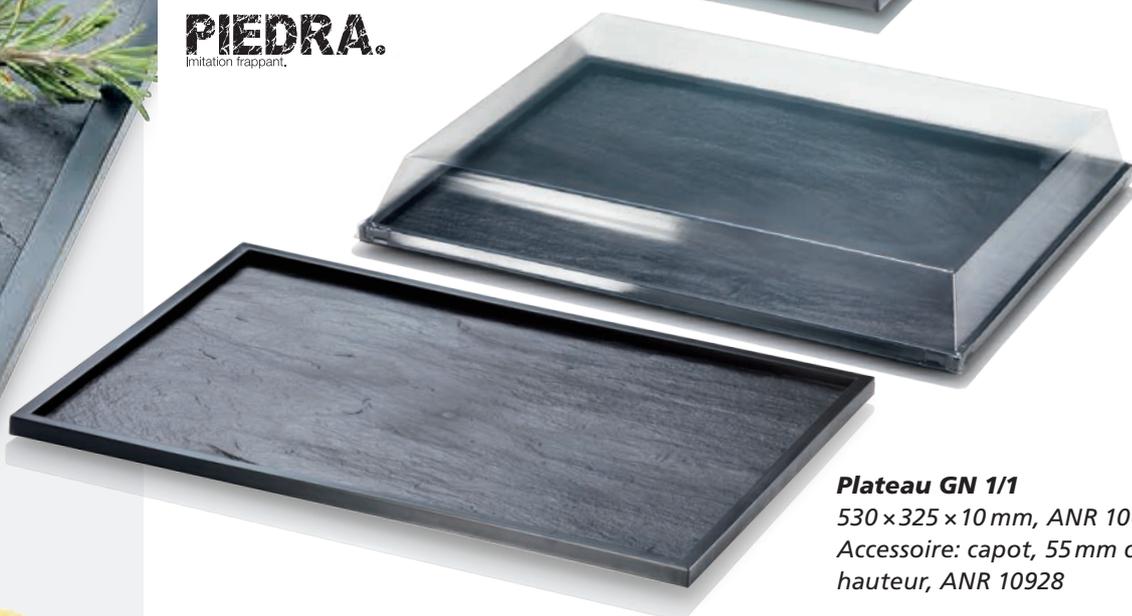
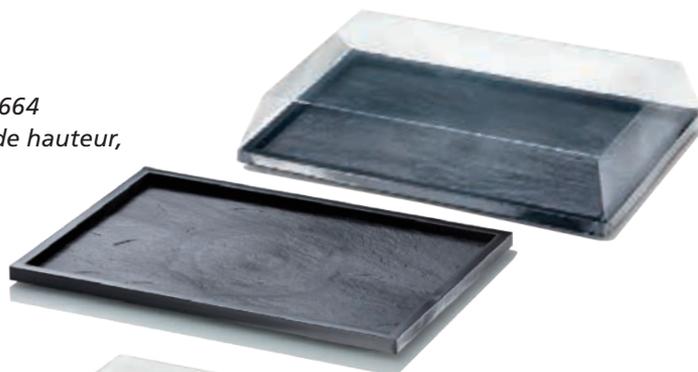


## **Plateau GN 1/2**

325 x 265 x 10 mm, ANR 10664

Accessoire: capot, 55 mm de hauteur, ANR 10929

**PIEDRA.**  
imitation frappant.



## **Plateau GN 1/1**

530 x 325 x 10 mm, ANR 10663

Accessoire: capot, 55 mm de hauteur, ANR 10928



## **Gourmet Express 6-pièces**

250 x 120 x 31 mm, 6 x 95 ml, ANR N548

Accessoire: couvercle, ANR N549



## **Gourmet Express 3- pièces**

250 x 120 x 31 mm, 3 x 200 ml, ANR N546

Accessoire: couvercle, ANR N549



# Brochettes de barbecue et de party

## Stick bambou nature

|                |            |
|----------------|------------|
| Saigon, 40 mm  | Art. 2677  |
| Saigon, 60 mm  | Art. 10122 |
| Saigon, 105 mm | Art. 2760  |
| Saigon, 120 mm | Art. 2761  |
| Tokyo, 90 mm   | Art. 2762  |
| Tokyo, 120 mm  | Art. 2763  |
| Tokyo, 140 mm  | Art. N181  |
| Tokyo, 180 mm  | Art. N334  |

Saigon

Tokyo

Mumbai

## Stick bambou noir /nature

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Mumbai, 80 mm          | Art. 10052 |
| Mumbai, 120 mm         | Art. 10053 |
| Saigon Twisted, 80 mm  | Art. 10054 |
| Saigon Twisted, 120 mm | Art. 10055 |

Saigon Twisted

## Brochettes fines bambou 3 mm

|                          |
|--------------------------|
| 200 mm, Ø 3 mm, ANR 4001 |
| 250 mm, Ø 3 mm, ANR 4002 |

## Brochettes fines bambou plates

200 x 6 x 3 mm, ANR 4255

## Brochettes en bois 3 mm

|                          |
|--------------------------|
| 125 mm, Ø 3 mm, ANR 4030 |
| 165 mm, Ø 3 mm, ANR 4253 |
| 200 mm, Ø 3 mm, ANR 4017 |
| 250 mm, Ø 3 mm, ANR 4018 |

## Brochettes en bois 6 mm

|                          |
|--------------------------|
| 300 mm, Ø 6 mm, ANR 4061 |
| 400 mm, Ø 6 mm, ANR 4000 |

# Party-Service – Naturesse canne à sucre

Notre gamme de food packaging offre une vaste gamme de produits de présentation attrayants, qui se sont avérés excellents pour le partyservice et le catering.

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

naturesse® 

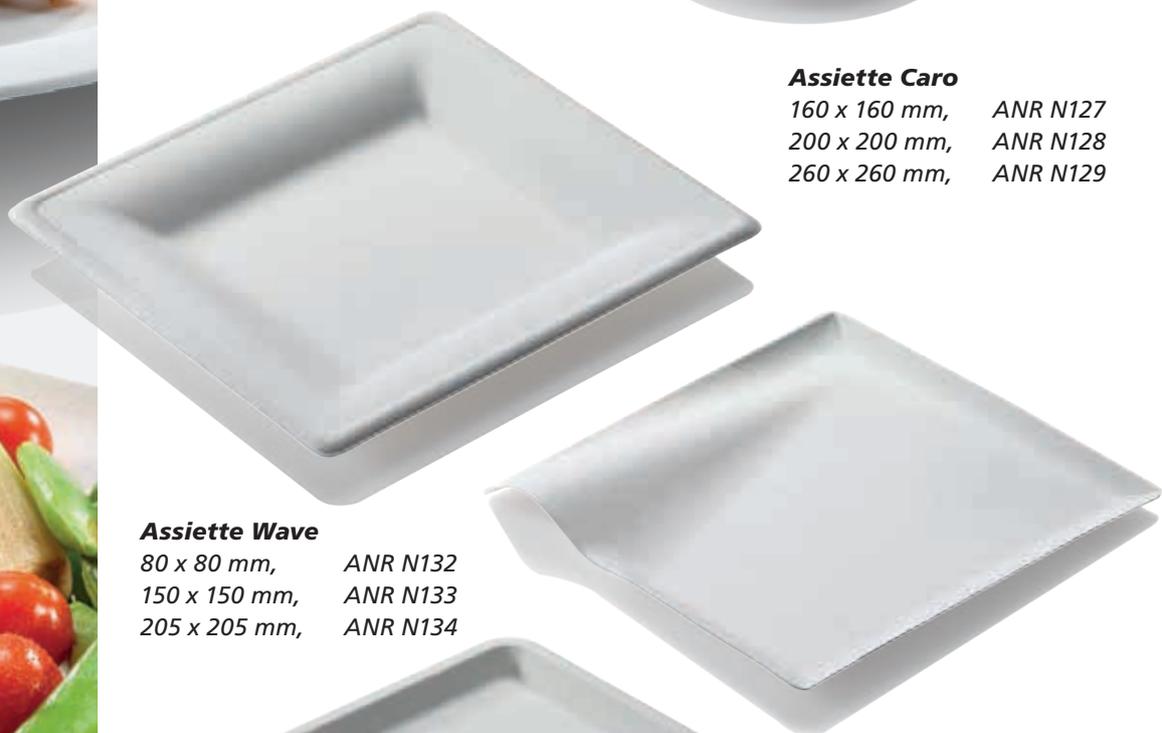
## Assiette ronde

Assiette ronde Ø 18 mm, ANR 5015  
Assiette ronde Ø 26 mm, ANR 5017  
Assiette ronde Ø 26 mm, 2-pièces, ANR 10761



## Assiette Caro

160 x 160 mm, ANR N127  
200 x 200 mm, ANR N128  
260 x 260 mm, ANR N129



## Assiette Wave

80 x 80 mm, ANR N132  
150 x 150 mm, ANR N133  
205 x 205 mm, ANR N134

## Plateau à saucisses avec compartiment dip

230 x 151 mm, ANR 10047

# Mousse aux herbes Mathis

La ligne de produits Mathis éprouvée et appréciée appartient depuis un certain temps à la famille Pacovis. A juste titre, de nombreux professionnels de la viande se fient au goût exquis et à la légèreté inégalée de ces spécialités.

Disponible unique-  
ment dans  
votre centre de  
boucherie suisse!



**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 pour gibier  
Mathis Airelles et  
baies de sureau**  
6 rosettes de 10g  
ANR 10474.6R10G



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



**Mousse Diabolo Mathis**  
6 rosettes de 10g  
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 Allemagne GmbH  
Seestrasse 16  
D-71638 Ludwigsburg  
Tél. +49 (0) 7141 298 9551  
Fax. +49 (0) 7141 298 9552  
info@pacovis.de  
www.pacovis.de

**pacovis**  
food solutions

