

# L'automne du gibier – coloré et délicieux

Faites la joie de vos hôtes en leur servant d'exquises spécialités automnales.

[PACOVIS.COM](http://PACOVIS.COM)

# Exquise cuisine automnale

L'automne débarque et nous réserve son cortège de plats de gibier ainsi que la légendaire fête de la bière! Suscitez l'enthousiasme de vos clients avec des classiques éprouvés ainsi que de nouvelles créations automnales. Que vous optiez pour le chevreuil, le sanglier, le cerf ou de délicieux jarrets de porc pour la fête de la bière, nous vous aiderons à transformer vos plats en véritables envolées culinaires. Vos clients ne tariront pas d'éloges sur cette expérience gustative.



## Sauces

Notre sauce pour gibier, très appréciée en automne, et les sauces de base exquises peuvent être affinées individuellement.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<b>Sauce en poudre</b> <b>Sauce gibier</b> <b>Beschrieb:</b> Sauce en poudre pour la préparation de sauces au poivre sauvage, au goût de poireau, d'oignon et de fines herbes. <b>Dosierung:</b> 120 g/l'eau	1 kg	Sachet	12057.1	Amidon de maïs modifié; colorant: E 150c; arôme; épices; POUDRE DE CRÈME; sirop de glucose; sel comestible iodé; poudre de tomates; épaisseur: E 412.	lait E 150c E 412
<b>Sauce en poudre</b> <b>Sauce basis brune</b> <b>Description:</b> sauce au goût prononcé de viande, robe sombre, rehaussée d'oignon et de poireau. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles. <b>Dosage:</b> 110 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26517.1	Amidon de maïs mod.; épices; saccharose; sucre de caramel; sel comestible iodé; extrait de levure; condiment; arôme naturel.	
<b>Sauce en poudre</b> <b>Sauce basis foncé</b> <b>Description:</b> sauce en poudre pour la préparation de sauces foncées, au goût de poireau, d'oignon et d'herbes aromatiques. <b>Dosage:</b> 100 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26518.1	Amidon de maïs mod.; colorant: E 150c; épices; sel comestible iodé; arôme nat.; saccharose; huile de colza; extrait de levure; condiment; poudre de cacao.	E 150c
<b>Sauce en poudre</b> <b>Sauce basis claire</b> <b>Description:</b> sauce au goût intense, robe claire, aux notes de crème. Idéale en sauce classique pour les plats de viande et les plats cuits à l'étuvée ou comme base pour les créations personnelles. <b>Dosage:</b> 110 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26516.1	Amidon de maïs modifié; CRÈME EN POUDRE; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; bolets; arômes nat.; saccharose; condiment.	lait
<b>Sauce en poudre</b> <b>Sauce basis tomates</b> <b>Description:</b> sauce légèrement liée, aux tomates, à l'ail et à l'oignon. Idéale pour les préparations maison de sauce bolognaise. <b>Dosage:</b> 130 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26519.1	Tomates 54%; amidon de maïs mod.; sel comestible iodé; saccharose; condiment; épices.	

## Saumures

Mélanges d'épices et d'ingrédients pour la préparation de saumures pour un délicieux civet de gibier ou un rôti mariné relevé à souhait.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<b>Préparation pour la réalisation de rôti de boeuf mariné</b> <b>Mélange braisé à l'aigre</b> <b>Description:</b> Mélange sec pour la Préparation de rôti de boeuf mariné, avec du vinaigre sec, du genièvre, du laurier et des oignons. <b>Dosage:</b> 50-70 g/l'eau	1 kg	Sachet	F612.1	Préparation de vinaigre sec (cont. régulateur d'acidité: E 262, E 331; acidifiant: E 330, E 575); épices (cont. MOUTARDE); sel comestible iodé; saccharose; condiment.	moutarde E 262 E 330 E 332 E 575
<b>Préparation pour marinier</b> <b>Mélange gibier complet</b> <b>Description:</b> Mélange sec pour la préparation d'une marinade, avec du vinaigre sec, du genièvre, du cumin et de l'arôme de champignon. <b>Dosage:</b> 15 g/kg viande	1 kg	Sachet	10538.1	Sel comestible iodé; sirop de glucose; extrait de levure; régulateur d'acidité: E 262; acidifiant: E 330; stabilisant: E 500; arôme; extrait d'épices.	E 262 E 300 E 500
<b>Préparation d'épices pour marinier à sec</b> <b>Wild Rub</b> <b>Description:</b> Condiment typique de la forêt pour marinier à sec avec arôme du vin rouge, du laurier et du genièvre. <b>Dosage:</b> 25 g/kg viande	1 kg	Sachet	27304.1	Sel comestible; épices; sucre d'érable; arôme vin rouge.	

## Marinades

Marinades à l'huile Sensia délicatement piquantes ou fruitées, pour les préparations de gibier mariné à faire sauter à la minute. Ou laissez-vous tenter par nos Marisautes – le mariage aromatique entre marinade et base de sauce pour les plats mijotés automnaux prêts à cuire comme l'émincé ou le ragoût.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrediénts	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i>	2,5 kg	Seau	21706.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); cidre de pomme 20% (jus de pomme à base de concentré, cont. antioxydant: DISULFITE DE POTASSIUM); sel comestible iodé; jus de pomme 10%; épices; vinaigre de cidre de pommes 5%; condiment; dextrose; arôme naturel (pomme) 1%; extraits d'épices.	SO2/soufre
<b>Marinade de pomme Sensia</b>					
<b>Description:</b> Une marinade à la fraîcheur fruitée, avec du jus de pomme et de cidre suisses. S'harmonise parfaitement avec la viande de porc, le poisson ou la volaille.					
<b>Dosage:</b> 80–100 g/kg viande; Masser la viande avec 10% de jus de pomme à l'avance					
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i>	2,5 kg	Seau	16283.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); préparation de poire 30% (poires 54%, saccharose, dextrose, farine de maïs, épices, épaississant: E 410, conservateur: E 202, acidifiant: E 330, eau); sel comestible iodé; épices; eau-de-vie 2% (40% vol.); sucre caramel; arôme; extrait d'épices.	E 202 E 330 E 410
<b>Marinade à la poire Sensia</b>					
<b>Description:</b> Marinade douce et fruitée aux poires séchées et à l'eau-de-vie. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges telles que le gibier, le bœuf ou l'agneau.					
<b>Dosage:</b> 80–100 g/kg viande					
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i>	2,5 kg	Seau	27413.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); sel comestible iodé; préparation d'airelles rouges 18% (airelles rouges 53%, sucre, sirop de glucose); épices; vinaigre de cidre; jus de pomme concentré; arôme naturel; extraits d'épices.	
<b>Marinade aux aïrelles Sensia</b>					
<b>Description:</b> Marinade pour gibier aux aïrelles. S'harmonise le mieux avec le gibier et les viandes noires.					
<b>Dosage:</b> 80–100 g/kg viande					
<i>Préparation de la sauce de colza suisse</i>	2,5 kg	Seau	17105.2,5	Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogénée [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; condiment; arôme nat., épaississant: E 412, E 415; extrait d'épices.	E 412 E 415
<b>Marisaute forestière</b>					
<b>Description:</b> marinade au savoureux goût de rôti. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges.					
<b>Dosage:</b> 160 g/kg viande ou légumes					
<i>Marinade liée</i>	2,5 kg	Seau	8642.2,5	Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; vinaigre de table; pâte de tomates; vin rouge (12% vol.); saccharose; champignons mixtes 3%; épices; arôme de champignon 0,5%; conservateur: E 202; épaississant: E 415; sucre de caramel; jus de citron concentré; extrait d'épices.	SO2/sulfite E 202 E 415
<b>Maricrème® champignons de forêt</b>					
<b>Description:</b> savoureuse marinade rustique aux champignons, à la tomate et au vin rouge. Idéale pour les poêlées de gibier, de porc, de bœuf et de volaille.					
<b>Dosage:</b> 100 g/kg viande					
<i>Marinade liée</i>	2 kg	Seau	14082.2	Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; champignons 8,4% (Shiitake, bolet jaune, cèpe, champignon de Paris, pleurote); épices; condiment; saccharose; vinaigre de table; arôme; jus de citron concentré; extrait d'épice; épaississant: E 415; conservateur: E 202.	E 202 E 415
<b>Maricrème® hubertus</b>					
<b>Description:</b> Marinade corsée et savoureuse avec des champignons, des oignons et des herbes. Convient le mieux pour les poêlées de gibier, de porc, de bœuf et de volaille.					
<b>Dosage:</b> 100 g/kg viande					

!

### Recettes d'utilisation assorties

- ✓ Rôti et jarret à la bière brune
- ✓ Steak au four Fête de la bière



Scanner  
et démarrer!

## Parés pour la fête de la bière?



Un croustillant irrésistible! Avec cet additif saumure comme base, vous concocerez des jarrets ou des rôtis faisant honneur à la fête de la bière – pour votre comptoir chaud ou votre offre traiteur.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrediénts	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<i>Additif saumure avec phosphate et salaison</i>	1 kg	Sachet	G114.1	Sirop de glucose; stabilisant: E 450; sel comestible iodé; extrait de levure; condiment; antioxydant: E 301; arôme; extraits d'épices.	E 301 E 450
<b>Saumure jarret</b>					
<b>Description:</b> Additif de saumure contenant du phosphate avec un rougissement et un assaisonnement aromatique fort après le poivre, le cumin et le champignon sauvage.					
<b>Dosage:</b>					
10%: 75 g/l + 100 g sel / SN					
15%: 55 g/l + 70 g sel / SN					
20%: 40 g/l + 50 g sel / SN					

Disponible uniquement  
en Suisse!



## L'emballage assorti

Outre les épices, notre assortiment comprend également l'emballage adéquat pour vos plats de gibier. Demandez à votre conseiller de vous renseigner au sujet de nos sachets quick, de nos boîtes et de nos bidons pour civet.



## Découvrez nos catalogues Food!

Les articles standard figurant dans ces catalogues sont disponibles en stock, livrables chez vous du jour au lendemain. Toutes les références contiennent la spécification des articles.

**Pacovis SA**  
**Grabenmattenstrasse 19**  
**CH-5608 Stetten**  
**t +41 56 485 93 93**  
**f +41 56 485 93 00**  
**verkauf@pacovis.ch**  
**pacovis.ch**

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
**t +49 7123 38004 21**  
**f +49 7123 38004 29**  
mail@pacovis.de  
pacovis.de

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