

L'automne du gibier – coloré et délicieux

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



PACOVIS.COM

Exquise cuisine automnale

Automne rime avec gibier – chevreuil, sanglier ou cerf, chou rouge, marrons et spätzli maison. Cet automne, réveillez les papilles de vos hôtes avec des classiques éprouvés et un nouveau festin pour le palais, comme la nouvelle marinade pour gibier aux airelles ou notre nouveau Wild Rub. Transformez les morceaux de viande et de rôti de gibier, de porc et de bœuf en de véritables envolées gustatives. Vos clients ne tariront pas déloges sur cette expérience gustative.



Marinades et sauces

Mélanges d'épices et d'ingrédients pour la préparation de marinades froides pour un délicieux civet de gibier ou un rôti mariné relevé à souhait. Parfaitement assortis: nos fonds de sauces qui conviennent aux produits pasteurisés ou stérilisés.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<i>Préparation pour la réalisation de rôti de boeuf mariné</i> Mélange braisé à l'aigre Description: Mélange sec pour la Préparation de rôti de boeuf mariné, avec du vinaigre sec, du genièvre, du laurier et des oignons. Dosage: 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
<i>Préparation pour mariner</i> Mélange gibier complet Description: Mélange sec pour la préparation d'une marinade, avec du vinaigre sec, du genièvre, du cumin et de l'arôme de champignon. Dosage: 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
<i>Préparation d'épices pour mariner à sec</i> Wild Rub NEW Description: Condiment typique de la forêt pour mariner à sec avec du vin rouge, du laurier et du genièvre. Dosage: 25 g/kg viande	1 kg	Sachet	27304.1	Sel comestible; épices; sucre d'érable; arôme vin rouge.	
<i>Sauce en poudre</i> Sauce basis brune Description: 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. Dosage: 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.	E 1442
<i>Sauce en poudre</i> Sauce basis foncé Description: sauce en poudre pour la préparation de sauces foncées comme les sauces au poivre sauvage, au goût de poireau, d'oignon et d'herbes aromatiques. Dosage: 100 g/l 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 1442 E 150c
<i>Sauce en poudre</i> Sauce basis claire Description: 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. Dosage: 110 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26516.1	Amidon de maïs modifié; CRÈME EN POUDRE 25%; sel comestible iodé; épices; extrait de levure; bolets; arômes nat.; saccharose; condiment.	lait E 1442
<i>Sauce en poudre</i> Sauce basis tomates Description: sauce légèrement liée, sans glutamate, aux tomates, à l'ail et à l'oignon. Base idéale pour les préparations maison de sauce bolognaise. Dosage: 130 g/kg eau froide	1 kg	Sachet	26519.1	Tomates 54%; amidon de maïs mod.; sel comestible iodé; saccharose; condiment; épices.	E 1442

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 Marisauces – 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.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i> Marinade de pomme Sensia Description: 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. Dosage: 80–100 g/kg viande; Masser la viande avec 10 % de jus de pomme à l'avance	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.	S02/soufre
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i> Marinade à la poire Sensia Description: 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. Dosage: 80–100 g/kg viande	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
<i>Marinade à l'huile de colza suisse</i> Marinade de gibier aux airelles NEW Description: Marinade pour gibier aux airelles. S'harmonise le mieux avec le gibier et les viandes noires. Dosage: 80–100 g/kg viande	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.	
<i>Préparation de la sauce (colza suisse)</i> Marisauce forestière Description: marinade au savoureux goût de rôti. S'harmonise parfaitement avec les viandes rouges. Dosage: 160 g/kg viande ou légumes	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
<i>Marinade liée</i> Maricrème® champignons de forêt Description: 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. Dosage: 100 g/kg viande	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.	S02/sulfite E 202 E 415
<i>Marinade liée</i> Maricrème® hubertus Description: 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. Dosage: 100 g/kg viande	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

Spätzli fixe

Avec ce mélange complet prêt à l'emploi, réalisez en un tournemain de délicieux spätzli ou knöpfli pour votre comptoir chaud ou votre offre traiteur.



Un véritable jeu d'enfant!

Mélangez 500 g de Spätzli Fix avec 500 g d'eau de manière homogène dans un cutter ou un pétrin – c'est prêt! Voilà votre pâte prête à l'emploi pour la prochaine journée de vente intensive avec les clients!

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients	Allergènes et numéros E soumis à déclaration
<i>Mélange sec pour spätzli</i> Spätzli fixe Description: Mélange sec pour la production de spätzli ou de knöpfli. Dosage: 1 kg/l eau	1 kg	Sachet	27353.1	Farine de BLÉ; gluten de BLÉ; poudre de JAUNE D'OEUF (Elevage au sol); sel comestible iodé; épices.	gluten

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 rapides, de nos boîtes et de nos bidons pour civet.



Découvrez nos catalogues alimentation!

Les articles standard figurant dans ces catalogues sont disponibles en stock, livrables chez vous du jour au lendemain. Tous les ouvrages de référence contiennent la déclaration des articles spécifiques.

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