



# Spécialités pour la saison de gibier

Désignation	Contenu	N° d'art.	Conditionnement	Note gustative	Allergène Numéro E	
<b>MARINADES</b>						
18775	<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> <b>Marinade aronia Sensia®</b> Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible; préparation d'orange sanguine (eau, saccharose, jus d'orange concentré 7%, jus de sureau et jus de citron concentré, arôme); aronia 10%; saccharose; betterave; épices; huile d'orange; huile de citron. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 kg	18775.2,5	Seau	Fruitée, âcre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16283	<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> <b>Marinade à la poire Sensia®</b> Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); masse de poire 25% (poires 55 %, saccharose, dextrose, farine de maïs, épices, épaississant: E 410, conservateur: E 202, acidifiant: E 330, eau); sel comestible iodé; épices; eau-de-vie 1.6% (40% vol); sucre caramélisé; extrait d'épices; arôme. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande ou poisson	2.5 kg	16283.2,5	Seau	Poire, brandy	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
16737	<i>Marinade à base d'huile de colza suisse</i> <b>Marinade gibier Sensia®</b> Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); sel comestible iodé (encapsulé avec huile de tournesol hydrogéné); épices (cont. MOUTARDE); arôme de vin rouge (cont. SULFITE); arôme de boeuf; bolets; condiment; saccharose; extrait de levure; extrait d'épices. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande	2.5 kg 1 KT	16737.2,5 16737.1K200	Seau 6 gobelets à 200 g	Vin rouge, poivron	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17105	<i>Sauce-marinade (CH-colza)</i> <b>Sauce-marinade forestière S</b> Huiles végétales (colza [CH], colza compl. hydrogéné [CH]); amidon de pomme de terre; sel comestible iodé; épices; amidon de riz; condiment; arôme; épaississants: E 412, E 415; extrait d'épices. <b>Dosage:</b> 160 g/kg viande ou légumes	2.5 kg 1 KT	17105.2,5 17105.1K200	Seau 6 gobelets à 200 g	Rôti, livèche, paprika	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
14082	<i>Marinade liée</i> <b>Maricrème® Hubertus</b> Eau; huile de tournesol; sel comestible iodé; champignons 7.5% (bolet jaune, champignons de paris, cèpes); épices; saccharose; condiment; vinaigre de table; émulsifiant: E 472c; tomates; arôme; extrait de levure; épaississant: E 415; extrait d'épices; acidifiant: E 330; conservateur: E 202. <b>Dosage:</b> 120 g/kg viande	2 kg	14082.2	Seau	Mélange de champignons	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
8642	<i>Marinade liée</i> <b>Maricrème® champignons de forêt</b> Eau; huile de tournesol; vinaigre de table; purée de tomates; sel comestible iodé; vin rouge 12% vol (cont. SULFITE); champignons 3%; émulsifiant: E 472c; saccharose; dextrose; épices; arômes; épaississant: E 415; sucre de caramel; conservateur: E 202; antioxydant: E 330. <b>Dosage:</b> 80 – 100 g/kg viande	2.5 kg 1 KT	8642.2,5 8642.1K200	Seau 6 gobelet à 200 g	Bolets, vin rouge	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

Désignation	Contenu	N° d'art.	Conditionnement	Note gustative	Allergène Numéro E
<b>MÉLANGES SECS</b>					
F612 <i>Préparation pour rôti braisé à l'aigre</i> <b>Mélange braisé à l'aigre</b> Préparation de vinaigre sec (cont. régulateur d'acidité: E 262, E 332; acidifiant: E 330, E 575); épices (cont. MOUTARDE); sel comestible iodé; saccharose; condiment. <b>Dosage:</b> 50 – 70 g/l eau	1 kg	F612.1	Sachet	Vinaigre, girofle, laurier	■ ■
1815 <i>Mélange de légumes gros</i> <b>Mélange de légumes</b> Légumes (chou blanc, oignons, carottes, poireau). <b>Dosage:</b> selon les besoins	1 kg	1815.1	Sachet	Chou blanc, carottes, oignons	□ □
10538 <i>Préparation pour mariner</i> <b>Mélange gibier complet</b> Sel comestible iodé; sirop de glucose; acidifiant: E 330, E 575; correcteur d'acidité: E 262, E 332; extrait de levure; stabilisant: E 500; antioxydant: E 301; arôme; extraits d'épices. <b>Dosage:</b> 15 g/kg viande	1 kg	10538.1	Sachet	Vinaigre, baie de genièvre	□ ■
F011 <i>Base de sauce gonflement froid</i> <b>Paco sauce brun</b> Amidon de maïs modifié; POUDRE DE CRÈME; sirop de glucose; arôme; sel comestible iodé; poudre de tomates; poudre de poireau; poudre d'oignon; épices; sucre de caramel; épaississant: E 412. <b>Dosage:</b> 120 g/l eau (froid)	1 kg	F011.1	Sachet	Bœuf, oignons, poireau	■ ■
12057 <i>Base de sauce gonflement chaud et froid</i> <b>Sauce gibier</b> Amidon de maïs modifié; colorant: E 150c; arôme; épices; POUDRE DE CRÈME; sirop de glucose; sel comestible iodé; poudre de tomates; épaississant: E 412. <b>Dosage:</b> 120 g/l eau	1 kg	12057.1	Sachet	Poireau, oignons, herbes	■ ■

N'hésitez pas à nous appeler ou à nous écrire.  
Tous les articles sont disponibles en stock.  
Vous pouvez commander dès aujourd'hui.



Pacovis SA  
Grabenmattenstrasse 19  
CH-5608 Stetten  
T +41 56 485 93 93  
F +41 56 485 93 60  
verkauf@pacovis.ch  
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH  
Hasenbergsteige 14  
D-70178 Stuttgart  
T +49 711 505 369 70  
F +49 711 505 369 71  
info@pacovis.de  
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH  
Czeija-Nissl-Gasse 11  
A-1210 Wien  
T +43 1 270 16 20-31  
F +43 1 270 16 20-51  
info@pacovis-food.at  
www.pacovis-food.at

