

Recettes d'automne et d'hiver





Sommaire

Steak, pièces et brochettes

Brochettes de steak aux pommes	4
Brochette festive «wild apple»	5

Poêlées

Poêlée de porc automale	6
Ragout de gibier hubertus	7

Articles panés

Escalope en panure de légumes	8
Cordon bleu «red beet»	9

Rôtis

Rôti à la bière avec farce à quenelle	10
Rôti d'agneau roulé avec farce piquante au fromage	11

Sous vide

Rôti et jarret à la bière brune	12
Osso buco de bœuf	13
Civet de gibier	14

Viande hachée

Burger aux haricots et au lard	15
Burger en panade aux légumes	16
Burger de bœuf aux lentilles en robe légumes	17

Charcuterie crue, tranchable

Minisalami au sbrinz	18
Salametti de gibier	19

Produits de salaison cuits

Rôti au four saumurée	20
-----------------------	----

Divers

Emballages assortiment de gibier	21
----------------------------------	----



BROCHETTES DE STEAK AUX POMMES

Ingrédients

0,600 kg	Filet de porc
0,060 kg	Jus de pomme
0,340 kg	Pommes, acidulées
1,000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade à la pomme SensiaN° d'art. 21706

Instructions

1. Portionner la viande de porc et les pommes comme souhaité.
2. Malaxer la viande avec le jus de pomme.
3. Faire mariner les morceaux de viande et de pommes dans la marinade à la pomme et les embrocher sur un pic au choix en alternance.

Préparation

1. Saisir sur le grill ou à la poêle et laisser la viande se détendre lentement.

Descriptif produit

Marinade à l'huile fruitée et douce, agrémentée de cidre et de concentré de jus de pomme.



Convenience Poêlées de viande et grill

> Steak et pièces

BROCHETTE FESTIVE «WILD APPLE»

Ingrédients

0,450 kg	Viande de cuisse de sanglier ou de cerf
0,450 kg	Viande hachée de gibier (ou de porc)
0,050 kg	Eau
0,950 kg	Masse totale

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Set de pics festifs 170 mm
Barquette en alu 142 mm

Épices et ingrédients par kilogramme

2 g	Paco Fraîches saucisses blanches	N° d'art. 10661
100 g	Marinade à la pomme Sensia	N° d'art. 21706

Instructions

1. Idéalement, couper la viande en morceaux de 100 × 100 × 10 mm.
2. Placer la viande dans un récipient approprié avec l'eau et l'agent de conservation (Paco Fraîches).
3. Incorporer 2/3 de la marinade à la pomme et pétrir à la main pendant env. 10 minutes (ou baratter).
4. Mélanger la viande hachée avec la marinade restante et pétrir env. 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse compacte et homogène.
5. À partir de cet appareil, former des burgers d'une épaisseur d'env. 1 cm et d'un diamètre de 10 cm.
6. Enfiler les burgers les uns après les autres sur le pic.
7. (En option) Bien envelopper la brochette terminée avec du film alimentaire, mettre en forme puis stocker au réfrigérateur ou au congélateur.

Préparation (au four)

1. Disposer la brochette dans la barquette prévue à cet effet et la cuire au four (chaleur tournante) à 140° C pendant env. 1,5 heure (ou au barbecue boule jusqu'à atteindre une température à cœur de 55° C).
2. Poursuivre la cuisson pendant env. 15 minutes à 220° C, afin d'obtenir une couleur dorée.
3. Découper la viande de la brochette en fines tranches et servir selon les envies.

Remarque

Si la brochette a été congelée, la laisser décongeler au réfrigérateur pendant la nuit, puis procéder comme décrit ci-dessus. En cas de cuisson à l'état congelé, le temps de cuisson doit être adapté en conséquence.

Suggestion: 1 heure à 120° C, puis augmenter à 140° C pendant env. 1,5 heure jusqu'à une température à cœur de 68° C. Faites ensuite cuire à 220 °C pendant 15 minutes pour obtenir la couleur souhaitée.



POÊLÉE DE PORC AUTOMALE

Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de porc émincée
0.100 kg	Châtaignes surgelées
0.100 kg	Choux de Bruxelles surgelés, coupés en deux
0.050 kg	Dés de carottes ou petites carottes surgelées
0.050 kg	Oignons nouveaux émincés
1.300 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Maricrème champignons de forêt..... n° d'art. 8642

Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème champignons de forêt.
2. Laver et émincer finement les oignons frais.
3. Incorporer les autres légumes et présenter dans un plat.

Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé avec un peu de matières grasses et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et d'ajouter de la crème ou de la crème pour sauce.



Convenience Poêlées de viande et grill

> Plats poêlés

RAGOUT DE GIBIER HUBERTUS

Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de gibier (sanglier, chevreuil ou cerf) en dés de 1 × 1 cm
0.400 kg	Légumes surgelés
1.400 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Maricrème Hubertus.....	n° d'art. 14082
-------	-------------------------	-----------------

Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème Hubertus.
2. Incorporer les légumes et présenter en vitrine.

Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement le ragoût de gibier avec un peu de matière grasse et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir chaud.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de féculé, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.



ESCALOPE EN PANURE DE LÉGUMES

Ingrédients

1,000 kg Jarret (ou coin) de porc ou de veau, préparé
1.000 kg Masse totale

Suggestion de panure

Farine à panade sans blé.....N° d'art. F636
Kale Parsley Crumbs N° d'art. 21801
ou
Red Beet Crumbs.....N° d'art. 21800
ou
Orange Carrot Crumbs..... N° d'art. 21798

Instructions

1. Couper le jarret de porc ou de veau en tranches d'env. 150 g et pratiquer une incision.
2. Recouvrir la viande de farine à panade.
3. La paner ensuite avec les veggie crumbs.

Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer l'escalope des deux côtés dans de la graisse de cuisson.

Remarque

Servir avec de la salade de pommes de terre, des pommes de terre persillées ou des pommes de terre sautées.



Convenience Poêlées de viande et grill

> Articles panés

CORDON BLEU «RED BEET»

Ingrédients

1,000 kg	Jarret (ou coin) de porc ou de veau, préparé
1.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Jambon ou jambon de campagne en tranches	
150 g	Fromage frais nature	
15 g	Marinade l'ail sauvage Sensia.....	N° d'art. 15566
20 g	Red Beet Crumbs.....	N° d'art. 21800

Suggestion de panure

Farine à panade d'or.....	N° d'art. 8875
Chapelure cornflakes fine.....	N° d'art. 10865

Instructions

1. Couper le jarret de porc ou de veau en tranches d'env. 150 g et pratiquer une incision.
2. Mélanger le fromage frais avec la marinade et chapelure aux légumes, étaler sur le jambon, l'enrouler et le placer dans l'incision de l'escalope.
3. Paner selon les goûts.

Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer le cordon bleu des deux côtés dans de la graisse de cuisson.

Remarque

Comme assiette minceur avec de la salade ou accompagné de frites, le cordon bleu se marie à d'innombrables garnitures.



RÔTI À LA BIÈRE AVEC FARCE À QUENELLE

Ingrédients de départ

100.000 kg	Porc à rôtir (cou, cuisse ou épaule)
100.000 kg	Gesamtmasse

Saumure épicée

8.000 kg	Eau	
2.000 kg	Bière blanche	
1.000 kg	Marinade de veau	n° d'art. G114
0.600 kg	Sel fin ou sel nitrité pour saumure	
11.600 kg	Saumure	

Farce pour 2 kg de rôti

200 g	Eau ou Lait/Eau	
150 g	Pain de mie ou pain blanc coupé en dés	
50 g	Lardons	
50 g	Poireau	
5 - 10 g	Persil plat	
40 g	Semmelknödel Fix	n° d'art. 16455
50 g	Oignons frits	n° d'art. 1160

Épices et ingrédients par kilogramme

200 g	Marinade à la bière Maricrème	n° d'art. F453
	Moule en alu	
	Couvercle	

Instructions

1. Portionner les morceaux de porc à rôtir dans un sachet et les faire mariner dans la saumure épicée pendant 24 heures.
2. Mélangez légèrement les toasts avec le liquide et le Semmelknödel Fix et laissez-les gonfler pendant quelques minutes.
3. Mélanger les ingrédients restants avec le Masse.
4. Placer la farce dans les morceaux préparés, rouler et ficeler.
5. Mariner les morceaux de porc à rôtir avec la marinade à la bière Maricrème.

Préparation

1. Faire dorer le rôti roulé de porc de tous les côtés et terminer la cuisson au four à 130° C.
2. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du rouleau et est compris entre 1 h et 1 h 30.



RÔTI D'AGNEAU ROULÉ AVEC FARCE PIQUANTE AU FROMAGE

Ingrédients de départ

1.000 kg	Épaule ou gigot d'agneau désossé/e, conditionné/e pour le fourrage
1.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Fromage à pâte persillée (p. ex. gorgonzola)	
100 g	Cerneaux de noix hachés	
30 g	Amidon de riz.....	n° d'art. 8070
30 g	Eau-de-vie	
50 g	Oignons nouveaux ou poireaux coupés	
30 g	Mélange d'épices à l'ail SG.....	n° d'art. 6392

Matériel auxiliaire

100 g	Huile épicée.....	n° d'art. 6417
-------	-------------------	----------------

Instructions

1. Mélanger l'ensemble les ingrédients pour la farce.
2. Couper les morceaux d'agneau et les aplatir, puis les garnir de farce.
3. Enrouler et ficeler le tout.
4. Badigeonner les rôtis avec l'huile épicée et les assaisonner avec le mélange d'épices à l'ail.

Préparation

1. Faire dorer de tous les côtés à feu vif dans une poêle chaude.
2. Terminer la cuisson au four à 160° C.
3. Il est possible de préparer une sauce à partir du fond de cuisson.

Remarque, variante

Nous recommandons un plat de pommes de terre (rösti, gratin ou croquettes) comme garniture.



RÔTI ET JARRET À LA BIÈRE BRUNE

Ingrédients de départ

- 100,000 kg Porc à rôtir (morceaux du cou ou de l'épaule)
ou kg
- 100,000 kg Jarret de porc (cuisse) en portions (env. 600g)

Épices et ingrédients par kilogramme

- 15 - 20 g Grill Mix sG, sAn° d'art. G094

Saumure épicée pour injection à 20 %

- 20,000 kg Bière brune
- 69,000 kg Eau froide
- 5,000 kg Mélange Saumure jarret.....n° d'art. G114
- 6,000 kg Sel de cuisine

100.000 kg de masse totale

Épices et ingrédients pour la sauce

- 3,000 kg Bière brune
- 7,000 kg Bouillon d'os froid
- 0,600 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011
- 0,600 kg Sauce pour gibier n° d'art. 12057

11.200 kg saumure

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

- Sachet tenant debout ou Sac sous-vide
- Boîte cadeau Ardesia
- Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Préparer la saumure selon la recette et bien la mélanger.
2. Injecter 20% de la saumure dans la viande.
3. Les morceaux de viande injectés peuvent être aromatisés dans la saumure pendant la nuit.
4. Baratter pendant 2 heures à 6 tours/minute au malaxeur.
5. Assaisonner délicatement avec le Grill Mix.
6. Faire dorer de tous les côtés et emballer ensuite en sachets Quick/sous-vide.
7. **Rôti:** Laisser cuire dans les sachets sous vide à 68° C pendant env. 8 heures.
Jarrets: les jarrets à 72°C pendant 12 heures pour les fils sous-vide.
8. Refroidir rapidement par la suite.



OSSO BUCO DE BŒUF

Ingrédients

10,000 kg Tranches de jarret de bœuf
de 350 à 400 g/pièce

Épices et ingrédients pour le bouillon de légumes

0,200 kg Grill Mix sG, sA n° d'art. G094

Épices et ingrédients pour la sauce 30 %

2,700 kg Bouillon d'os sans sel

0,300 kg Vin rouge

0,225 kg Sauce pour gibier n° d'art. 12057

0,225 kg Sauce Paco brune n° d'art. F011

3.450 kg de masse totale

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Assaisonner les tranches de jarret avec le Grill Mix, les saisir éventuellement, puis les conditionner dans les sachets sous-vide.
2. Mixer vigoureusement tous les ingrédients de la sauce au mixeur plongeant et conditionner dans les sachets.
3. Cuire sous vide pendant 12 à 14 heures à 72° C à l'étuveur combiné.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Remarque

La sauce peut être assaisonnée avec des graines de cumin moulues.

Nous recommandons la polenta et les légumes au four comme accompagnement de l'Osso Buco.



CIVET DE GIBIER

Ingrédients

100,000 kg Ragoût de gibier
en dés de 2 x 2 cm

Sauce pour civet de gibier

60,000 kg Bouillon d'os (de préférence de gibier)

20,000 kg Vin rouge

5,000 kg Purée de tomates

8,000 kg Sauce pour gibier n° d'art. 12057

7,000 kg Sauce Paco brune n° d'art. F011

100.000 kg Sauce

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Mixer le bouillon d'os, le vin rouge, la purée de tomates et la sauce en poudre à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Remplir les sachets sous vide avec 60% de viande et 40% de sauce à rôtir refroidie et placer sous vide.
3. Cuire sous vide les sachets à 70° C au bain-marie ou à l'étuveur combiné pendant 12 à 14 heures.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.

Préparation

Réchauffer le civet de gibier dans le sachet ou dans une poêle, puis affiner selon les goûts avec de la crème, de la crème acidulée ou d'autres ingrédients comme des champignons, des oignons argentés ou des fines herbes.



Convenience Poêlées de viande et grill > Produits à base de viande hachée

BURGER AUX HARICOTS ET AU LARD

Ingrédients

0,500 kg	Viande de bœuf 80/20
0,500 kg	Haricots borlotti en boîte
1,000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

30 g	Burger combi sG, sA.....	N° d'art. 1735
90 g	Épinards (surgelés)	
60 g	Lard en granulés	
80 g	Eau	
2 g	Pacofos	N° d'art. 2375

Instructions

1. Hacher la viande et les haricots borlotti à 8 mm.
2. Ajouter ensuite le phosphate, l'eau et le mélange Burger combi sG, sA.
3. Mélanger et pétrir le tout pendant 10 minutes pour bien lier la masse.
4. Incorporer ensuite les ingrédients restants et former de grandes galettes avec la masse.

Préparation

À feu moyen, cuire entre 3 et 4 minutes de chaque côté à la poêle ou sur le grill, en fonction de l'épaisseur.



BURGER EN PANADE AUX LÉGUMES

Ingrédients

100,000 kg Viande de bœuf 80/20

1.000 kg Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

30 g Burger combi sG, sA.....N° d'art. 1735

Suggestion de panure

Farine à panade sans blé.....N° d'art. F636

Kale Parsley CrumbsN° d'art. 21801

ou

Red Beet Crumbs.....N° d'art. 21800

ou

Orange Carrot Crumbs.....N° d'art. 21798

Instructions

1. Passer la viande entière au hachoir, grille de 5 mm simple.
2. Incorporer ensuite le condiment.
3. Portionner dans la taille souhaitée et aplatir.
4. Passer les burgers ainsi formés dans la farine à panade, puis les paner avec la chapelure aux légumes.

Préparation

1. À feu moyen, cuire pendant env. 3 minutes de chaque côté à la poêle ou sur la grille en fonte du grill.

Remarque

Servir avec de la salade de pommes de terre ou une salade verte.



Convenience Poêlées de viande et grill > Produits à base de viande hachée

BURGER DE BŒUF AUX LENTILLES EN ROBE LÉGUMES

Ingrédients

12,000 kg	Viande de bœuf B II, hachée 3 mm
10,000 kg	Poitrine de porc grasse, P V
28,000 kg	Poitrine de porc maigre, P IV
50,000 kg	Lentilles cuites, non hachées
100,000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

30 g	Burger combi sG, sA.....	N° d'art. 1735
30 g	Kale Parsley Crumbs	N° d'art. 21801
	ou	
30 g	Red Beet Crumbs.....	N° d'art. 21800
	ou	
30 g	Orange Carrot Crumbs.....	N° d'art. 21798

Instructions

1. Mélanger la viande de bœuf hachée avec le reste de la viande coupée en morceaux adaptés au hachoir.
2. Incorporer le condiment.
3. Passer la viande entière au hachoir, grille de 5 mm simple.
4. Mélanger les lentilles cuites à la viande hachée.
5. Incorporer la chapelure aux légumes.
6. Portionner dans la taille souhaitée et aplatir.

Préparation

1. À feu moyen, cuire pendant env. 3 minutes de chaque côté à la poêle ou sur la grille en fonte du grill.

Remarque

Une réinterprétation du burger classique. Servir avec de la salade ou des frites (pommes de terre ou patates douces).



MINISALAMI AU SBRINZ

Ingrédients

20,000 kg	Viande bœuf B II fraîchement hachée 3 mm
20,000 kg	Viande bœuf B II surgelée
40,000 kg	Viande porc P II surgelée
20,000 kg	P V carré de poitrine/poitrine de porc grasse surgelés
10,000 kg	Morceaux de Sbrinz (bords) en granulés 3 mm
7,000 kg	Sbrinz râpé
117,000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

26 g	Sel nitrité	
10 g	Saucisson cru séché à l'air sG	N° d'art. 6843
1 sac	Ferments SK 81	N° d'art. 19304
10 g	Poivre noir brisé fine	N° d'art. 6012

Matériel auxiliaire

Boyaux de mouton cal. 20/22 ou boyaux de porc cal. 32/34

Instructions

1. Activer les ferments dans 0,5 l d'eau chaude (env. 30° C) entre 30 et 45 minutes.
2. Passer au cutter la viande maigre surgelée avec les ferments et les épices afin d'obtenir un grain d'env. 4 mm.
3. Incorporer le lard surgelé et le Sbrinz et hacher le tout à un grain d'env. 3 mm.
4. Terminer le cutterage avec la viande de bœuf fraîche et le sel nitrité pour obtenir le grain souhaité, entre 2 et 3 mm, et une liaison aérienne.
5. Remplir les boyaux de mouton préparés.

Conseil de maturation pour calibre 20-30

Régulation thermique d'env. 2 heures dans l'espace de travail.

1^{er} jour 20-24 C/humidité relative 92-94%

2^e jour Laisser sécher env. 2 heures à 20-24° C, puis fumer jusqu'à l'obtention de la couleur et de l'intensité de fumage souhaitées

Ensuite: Laisser sécher soigneusement à 12-15° C/humidité relative 72-76%

Maturation supplémentaire jusqu'au séchage souhaité dans un espace sans courants d'air.





Charcuterie crue

> Charcuterie crue, tranchable

SALAMETTI DE GIBIER

Ingrédients de départ

20.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, hachée 3 mm
60.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, surgelée
20.000 kg	Poitrine de porc grasse/tranches de poitrine SV
100.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

26 g	Sel nitré pour saumure	
10 g	Pacoferm corsé.....	n° d'art. 1874
1 g	Thym effeuillé.....	n° d'art. 1143
0.3 g	Romarin haché.....	n° d'art. 6055

Matériel auxiliaire

1 sa.	de ferment SK 47 (20 g pour 100 kg de masse)	n° d'art. 2224.1
	Boyau d'agneau calibre 20/22	

Instructions

1. Couper la poitrine de porc en morceaux de 5 × 5 cm et les congeler.
2. Dans le cutter, mélanger la viande congelée aux épices et au ferment jusqu'à obtenir le grain souhaité.
3. Ajouter la viande de chevreuil H II hachée et le sel nitré pour saumure et mélanger jusqu'à obtenir le grain définitif.
4. Remplir les boyaux préparés puis traiter comme d'habitude.

Remarque, variante

Conseil de maturation:

Laisser transpirer les saucisses crues fraîchement remplies pendant 24 heures à 22° C et à une humidité relative de 94%.

Maturer 24 heures supplémentaires à 20° C et 90% d'humidité relative.

Fumer rapidement et maturer à 16° C et 80% d'humidité relative.





RÔTI AU FOUR SAUMURÉE

Ingrédients de départ

100 kg Joutes de porc/noix de jambon

Saumure épicée pour injection à 20%

85.000 kg	Eau	
9.000 kg	Sel nitrité pour saumure	
6.000 kg	Additif pour saumure P Jambon Classic	n° d'art. 14609
100.000 kg	Saumure	

Épices et ingrédients par kilogramme

1 g	Oignon grillé	n° d'art. 9132
10 g	Pacospice décor SG	n° d'art. 12018
	ou	
10 g	Pacovario doux	n° d'art. 3784

Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. Découper la viande et réserver au frais, injecter avec précaution en 2 fois.
3. Malaxer pendant 6 heures dans le malaxeur, 20 minutes à 6 tours puis 10 minutes de pause.
4. À la fin du malaxage, appliquer régulièrement les épices et l'oignon grillé.
5. Déposer les morceaux de viande malaxés sur une grille, préchauffer le four ou le four vapeur à 180° C.
Cuire 15 minutes à cette température puis réduire à 80° C.
6. Température à cœur 68° C, laisser reposer 30 minutes hors du four et réfrigérer en chambre froide.
7. Puis traiter comme d'habitude.

Quadra-Box

Attractives boîtes PP en quatre tailles – avec couvercle

- Résiste au micro-ondes
- Fermeture de sécurité
- Prend peu de place au rayon réfrigéré
- Antifuite

Quadra-Box 790 ml

Quadra-Box 1280 ml

Quadra-Box 550 ml

Quadra-Box 960 ml

Désignation	N° d'art.	Conditionnement	Unité au carton
Quadra-Box 550 ml	10265	44 pces	264 pces (carton à 6 × 44 pces)
Quadra-Box 790 ml	10266	40 pces	240 pces (carton à 6 × 40 pces)
Quadra-Box 960 ml	10267	36 pces	216 pces (carton à 6 × 36 pces)
Quadra-Box 1280 ml	10268	32 pces	180 pces (carton à 6 × 32 pces)
Couvercle avec sujet gibier imprimé	B1108 *	50 pces	1200 pces (carton à 24 × 50 pces)
Couvercle transparent non imprimé	10269	95 pces	1140 pces (carton à 12 × 95 pces)

Set de bidon pour civet

Le lot dix comprend :

- Bidon 10 litres
- Couvercle
- Crible amovible pour une préparation parfaite du civet

N° d'art. 10627 * Set de bidon pour civet

* Uniquement assortiment CH

Pacovis AG
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
DE-70178 Stuttgart
t +49 711 505 369 70
f +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
pacovis.de

Pacovis food solutions Österreich GmbH
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