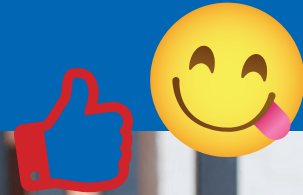




LE CONCEPT DE RESTAURATION SCOLAIRE HILCONA



powered by Hilcona
fit @school

Hilcona en bref

La garantie de qualité d'Hilcona

Contient seulement ce qui est bon !

- Sans exhausteurs de goûts
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans extraits de levure
- Sans arômes artificiels
- Sans huile de palme



Pourquoi c'est si différent ?

- Un pôle innovation actif
- Des produits aussi beaux que bons
- Farce et pâtes produits à Schaan
- Matières premières de qualité supérieure
- Moins d'étapes pour plus de facilité



Qu'est-ce qui distingue Hilcona ?

- Plus de 30 ans d'expérience dans les pâtes fraîches
- Des collaborateurs qui développent et fabriquent nos produits avec passion
- Toujours en quête de nouvelles idées pour vous



Notre réussite en restauration scolaire

- Des produits adorés des enfants et des parents convaincus
- Un développement en collaboration avec les restaurateurs
- Une production facilitée
- Des recettes de chefs d'une qualité constante



fit@school powered by Hilcona

Hilcona agit durablement

- **Responsabilité sociale**
Nous nous engageons à fabriquer nos produits de manière écologique, respectueuse de la faune et avec une vraie éthique sociale.
- **Développement durable**
Nous veillons sur l'environnement et préservons les ressources naturelles.
- **Collaborateurs et société**
Nous sommes récompensés pour notre engagement envers nos collaborateurs.

Deux univers Deux piliers



L'univers des pâtes

- Pâtes farcies
- Pâtes non farcies
- Accompagnements
- Lasagnes/cannellonis
- Plats cuisinés

Disponibles aussi :

- En Bio • Au blé complet • En Végétarien

PASTA
Professional

PASTA
Classic



L'univers du végétarien

- Palets
- Médallions de légumes
- Escalopes végétaliennes
- Plats complets végétariens
- Snacking Balls et falafels

IT'S
VEGIC



Vos avantages

- Fraîcheur – Diversité – Saveur
- Des marques fortes
- Un grand choix de plats de pâtes
- La diversité dans vos menus
- Pour chaque besoin, le bon produit
- Des ingrédients sélectionnés, pour un produit de qualité supérieure
- Une passion pour la gastronomie
- Une sécurité garantie de vos processus





Nos recommandations de préparation

Pasta Classic



Stabilité des pâtes

Les remarques s'appliquent aux processus « Liaison chaude » et « Cuisson sur place »

- Différents niveaux de cuisson possibles mentionnés ci-dessous
- Maintien au chaud dans une boîte isotherme chauffante entre 80 et 90 °C
- Chaque barquette est fermée par un couvercle hermétique
- Le maintien au chaud au bain-marie et dans un chauffe-plat avec chaleur de sole à couvert donnent les mêmes résultats
- L'ouverture génère une perte de vapeur, entraînant un certain dessèchement et diminuant la qualité du plat
- En fonction de la forme des pâtes, des écarts mineurs par rapport aux temps indiqués sont possibles

Préparation liaison chaude ou cuisson sur place :

Pâtes et sauce séparées :

- Verser 1cm de bouillon additionné de 10% de matières grasses par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN.
- Mettre vos pâtes dans un au four mixte préchauffé à 100 °C pendant 3 à 4 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place
- Couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

Pâtes et sauce mélangées :

- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre vos pâtes au four mixte préchauffé à 100 °C, pendant 3 à 4 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place.
- Napper les pâtes de 1L de sauce chaude
- Mélanger, couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

*La durée de remise de température est donnée pour 1 bac GN 1/1. Se référer au tableau pour d'autres quantités.

Fermeté

2	3	4	5
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

2	3	4	5
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Collage

3	4	4	5
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Fermeté

2	2	5	6
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

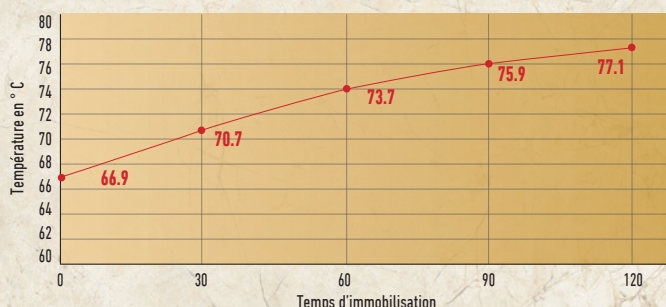
1	1	3	4
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Légende:

comme préparé avec des ingrédients frais	2 très bien	3 bon	4 acceptable	5 médiocre	6 mauvais
------------------------------------------	-------------	-------	--------------	------------	-----------

Courbe de température dans la boîte isotherme chauffante

avec et sans sauce



Nos recommandations de préparation

Pasta Professional

Stabilité des pâtes

Les remarques s'appliquent aux processus « Liaison chaude » et « Cuisson sur place »

- Différents niveaux de cuisson possibles mentionnés ci-dessous
- Maintien au chaud dans une boîte isotherme chauffante entre 80 et 90 °C
- Chaque barquette est fermée par un couvercle hermétique
- Le maintien au chaud au bain-marie et dans un chauffe-plat avec chaleur de sole à couvert donnent les mêmes résultats
- L'ouverture génère une perte de vapeur, entraînant un certain dessèchement et diminuant la qualité du plat
- En fonction de la forme des pâtes, des écarts mineurs par rapport aux temps indiqués sont possibles



Préparation liaison chaude ou cuisson sur place :

Pâtes et sauce séparées :

- Verser 1cm de bouillon additionné de 10% de matières grasses par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN.
- Mettre vos pâtes dans un au four mixte préchauffé à 100 °C pendant 3 à 4 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place
- Couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

Pâtes et sauce mélangées :

- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre vos pâtes au four mixte préchauffé à 100 °C, pendant 3 à 4 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place.
- Napper les pâtes de 1L de sauce chaude
- Mélanger, couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

*La durée de remise de température est donnée pour 1 bac GN 1/1. Se référer au tableau pour d'autres quantités.

Fermeté

2	2	3	4
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Fermeté

2	2	4	6
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

2	2	3	4
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

1	1	4	5
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

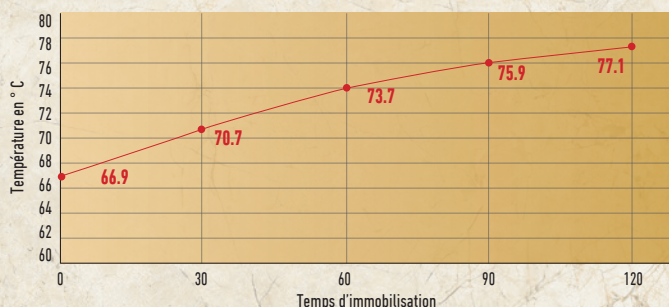
Collage

2	2	2	3
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Légende:

1	2	3	4	5	6
comme préparé avec des ingrédients frais	très bien	bon	acceptable	médiocre	mauvais

Courbe de température dans la boîte isotherme chauffante avec et sans sauce



Nos recommandations de préparation

Pâtes non farcies

Stabilité des pâtes

Les remarques s'appliquent aux processus « Liaison chaude » et « Cuisson sur place »

- Différents niveaux de cuisson possibles mentionnés ci-dessous
- Maintien au chaud dans une boîte isotherme chauffante entre 80 et 90 °C
- Chaque barquette est fermée par un couvercle hermétique
- Le maintien au chaud au bain-marie et dans un chauffe-plat avec chaleur de sole à couvert donnent les mêmes résultats
- L'ouverture génère une perte de vapeur, entraînant un certain dessèchement et diminuant la qualité du plat
- En fonction de la forme des pâtes, des écarts mineurs par rapport aux temps indiqués sont possibles



Préparation liaison chaude ou cuisson sur place :

Pâtes et sauce séparées :

- Verser 1cm de bouillon additionné de 10% de matières grasses par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN.
- Mettre vos pâtes dans un au four mixte préchauffé à 100 °C pendant 2 à 3 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place
- Couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

Pâtes et sauce mélangées :

- Mettre 2 kg de pâtes surgelées par bac GN 1/1 non perforé.
- Mettre vos pâtes au four mixte préchauffé à 100 °C, pendant 2 à 3 minutes*, 100% de vapeur.
- Remettre en température la sauce selon vos procédures mises en place.
- Napper les pâtes de 1L de sauce chaude
- Mélanger, couvrir, puis maintenir au chaud dans une étuve à 65 °C pour le transport.

*La durée de remise de température est donnée pour 1 bac GN 1/1. Se référer au tableau pour d'autres quantités.

Fermeté

2	3	3	4
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Fermeté

3	4	5	6
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

2	3	3	3
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Dessèchement

1	1	1	1
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Collage

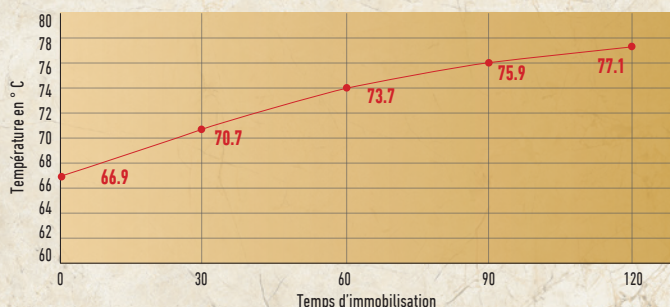
1	1	1	2
30 minutes	60 minutes	90 minutes	120 minutes

Légende:

comme préparé avec des ingrédients frais	2 très bien	3 bon	4 acceptable	5 médiocre	6 mauvais
------------------------------------------	-------------	-------	--------------	------------	-----------

Courbe de température dans la boîte isotherme chauffante

avec et sans sauce



Concept développé
spécialement pour :

- Les écoles
- Les crèches et garderies



Laissez vous
inspirer

www.foodservice.hilcona.com | foodservice@hilcona.com

FR | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Téléphone +33 (0) 475 543 229, Fax +33 (0) 475 527 079

hilcona
FOODSERVICE