

# SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI

Vos plats du jour en un clin d'œil.



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

— depuis 1924 —

# — Les tendances de consommation en France\* —

Les Français modèrent leur consommation de viande, favorisant des plats cuisinés alliant authenticité, nutrition et tradition.

## Baisse de la consommation de viande.

**42%**

limitent la quantité de viande qu'ils consomment, principalement pour des raisons de santé.



**47%**

déclarent qu'avoir moins d'argent à dépenser en nourriture les inciterait à consommer moins de viande.



**34%**

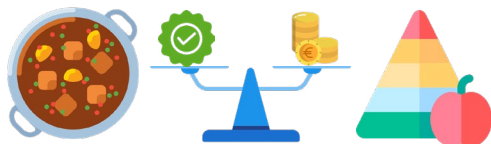
des consommateurs estiment que manger moins de viande est meilleur pour l'environnement.



## Le local et les plats cuisinés séduisent.

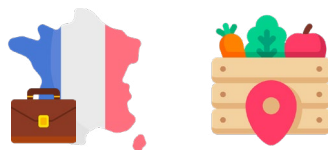
**65%**

des Français achètent généralement des plats préparés.



**66%**

des Français qui achètent des produits alimentaires d'origine française le font pour soutenir l'emploi national.



**36%**

des Français associent un bon rapport qualité / prix des plats préparés si le plat est complet sur le plan nutritionnel.

**12%**

des consommateurs essaient d'acheter des aliments cultivés localement tout le temps, et **34%** la plupart du temps.

\*Kantar Profiles/Mintel, Mars et Mai 2021, Juillet 2022, Mars et Mai 2023.

# — Une gamme de sauces chaudes —

Notre solution : Une nouvelle gamme de sauces chaudes idéale pour la préparation des plats du jour.

## Les utilisations

Pour accompagner  
et donner du goût aux viandes.



Pour cuisiner  
des plats minutes ou mijotés.



## Les avantages



Gain de temps sur la  
préparation



Moins de gaspillage :  
petit conditionnement



Simplification des  
étapes de fabrication



Plus de flexibilité :  
longue DLUO



Réduction des coûts de  
main d'œuvre



Qualité constante

# — Toujours à vos côtés —

À retrouver sur [www.jaeger-pro.com](http://www.jaeger-pro.com) des idées de recettes, des fiches produits détaillées, des conseils et des astuces.

# — Rosbif sauce béarnaise —



## Sauce béarnaise

Une sauce qui allie l'onctuosité de la crème et l'acidité du vin blanc.

Notes aromatiques : vin blanc, estragon, crème

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066311 – poche de 1 kg



## Ingrédients

Rosbif 1  
Sauce béarnaise R066311 1 kg

## Préparation

- 1 Faire cuire le ros-bif.
- 2 Le couper en tranches.
- 3 Faire chauffer la sauce à la casserole.
- 4 Verser la sauce sur les tranches de ros-bif.
- 5 Votre plat du jour est prêt.

# — Civet de sanglier sauce poivre —

## Sauce poivre

Une sauce relevée à partir de 3 types de poivres, idéale pour accompagner les viandes.

Notes aromatiques : poivres vert, noir et blanc

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066411 – poche de 1 kg



## Ingrédients

Sanglier	2 kg
Lardons	200 g
Carottes	200 g
Oignons cuisinés 9x9 C046005	3 c à s
Bouillon de boeuf réhydraté R301201	2 kg
Sauce poivre R066411	1 kg

## Préparation

- 1 Faire colorer le sanglier.
- 2 Ajouter les oignons, lardons et carottes préalablement coupés en rondelles.
- 3 Recouvrir la viande avec le bouillon de boeuf réhydraté.
- 4 Faire mijoter la viande pendant 2h.
- 5 Ajouter la sauce poivre en fin de cuisson.
- 6 Votre plat du jour est prêt.  
Pour plus de gourmandise, ajouter, lors du dressage, la sauce poivre.

# — Osso bucco sauce tomate —



## Sauce tomate

Une sauce tomatée avec des morceaux de légumes, idéale pour une base de plat.

Notes aromatiques : tomate, oignon

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066111 – poche de 1 kg



## Ingédients

Pièces de jarret de veau	10
Olives vertes	500 g
Bouquet garni	1
Oignons cuisinés 9x9 C046005	3 c à s
Jus de veau lié réhydraté R202001	1 kg
Sauce tomate R066111	1 kg

## Préparation

- 1 Saisir la viande pour obtenir une belle coloration.
- 2 Ajouter les oignons.
- 3 Mouiller avec le jus de veau à hauteur de la viande et ajouter le bouquet garni.
- 4 Laisser mijoter 1h30 à 2h. L'os doit facilement se détacher.
- 5 En fin de cuisson, ajouter la sauce tomate.
- 6 Votre plat du jour est prêt.  
Pour plus de gourmandise, ajouter, lors du dressage, la sauce tomate.

# — Coq au vin sauce marchand de vin —

## Sauce marchand de vin

Une sauce brune réalisée à partir de vin rouge, de champignon et de carotte.

Notes aromatiques : vin rouge, tomate

Type de viande : viande rouge

Référence et conditionnement : R066211 – poche de 1 kg



## Ingrédients

Coq	3 kg
Lardons	300 g
Carottes	200 g
Champignons	200 g
Bouquet garni	1
Oignons cuisinés 9x9 C046005	3 c à s
Fond blanc concentré de volaille réhydraté R057901	2 kg
Sauce marchand de vin R066211	2 kg

## Préparation

- 1 Marquer la viande.
- 2 Ajouter les légumes, les lardons et les oignons à la viande.
- 3 Recouvrir de fond blanc concentré de volaille réhydraté.
- 4 Laisser mijoter au minimum 2h (possible d'ajouter 1/3 de la sauce marchand de vin).
- 5 En fin de cuisson, ajouter la sauce marchand de vin.
- 6 Votre plat du jour est prêt.  
Pour plus de gourmandise, ajouter, lors du dressage, la sauce marchand de vin.

# — Offre sauces chaudes —

1 carton de **6 poches d'une même sauce**  
à un prix cassé.



- Sauce tomate - R066111
- Sauce marchand de vin - R066211
- Sauce béarnaise - R066311
- Sauce poivre - R066411

UN CARTON  
DE **6 SAUCES** POUR  
OBTENIR UN PRIX  
IMBATTABLE DE :

**51€**

**SOLINA**

Solina (distribué par Cap Traiteur)  
1-3 avenue des Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél. +33(0)1 34 38 87 85  
[commandes.cap@solina.com](mailto:commandes.cap@solina.com)



Jaeger  
by Solina



[www.jaeger-pro.com](http://www.jaeger-pro.com)