



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

— depuis 1924 —



# Qui sommes nous ?

Depuis 1924, Jaeger s'affirme comme **la référence premium des solutions d'ingrédients aromatiques et fonctionnels** sur le marché des métiers de bouche en France. Jaeger accompagne au quotidien, les bouchers charcutiers traiteurs et les poissonniers. Il partage avec eux cette passion de l'excellence et de l'artisanat. La marque apporte une expertise et une connaissance pointue du métier pour offrir des solutions produits de haute qualité.

**Décrypter les tendances et innover** : Jaeger valorise le savoir-faire maison et la tradition tout en s'inspirant des tendances alimentaires du moment. Filiale du Groupe Solina, elle bénéficie de son pôle R&D, fort de 30 centres de R&D dans le monde dédiés. Ses équipes innovent en permanence et proposent des produits au plus près des attentes des consommateurs.

**Gagner du temps grâce à des produits simples et faciles à mettre en œuvre** : Les produits Jaeger sont principalement des mélanges complets. Ils apportent aromatisation, couleur et conservation à vos préparations. Une équipe technique à votre service : Jaeger, c'est aussi une force de vente engagée auprès de ses clients pour les aider à développer leur activité par des formations, des conseils techniques et des recettes inspirantes. Un conseil sur une fabrication, une question d'ordre réglementaire, une démonstration de nos dernières recettes, un audit de vos modes de production, un avis sur un investissement de matériel, des suggestions d'implantation de votre comptoir. Nos équipes commerciales, alliées à nos spécialistes qualité, R&D, réglementation et marketing, sont à votre disposition, tout au long de l'année, pour vous proposer un panel de services exclusifs.

**Aller vers plus de naturalité** : Des produits qui répondent aux tendances et aux attentes des consommateurs. Nous proposons des produits Clean Label : produit sans déclaration d'additif E dans la liste d'ingrédients.

# Jaeger

— depuis 1924 —



# SOMMAIRE

## RECETTES

4/ Brochettes de saumon  
romarin citron

---

5/ Wok de poissons aux  
champignons noirs

---

6/ Salade de la mer au saumon fumé

---

7/ Crevettes marinées à la Thaï

---

8/ Poissons marinés à l'Andalouse

---

9/ Papillote de saumon et cabillaud au  
thym citron

---

10/ Grilladins de poisson

---

11/ Poissons en croûte d'épices

---

12/ Salade de pâtes au curry

---

13/ Taboulé de la mer

---

14/ Gratin de poissons

---

15/ Tomates farcies

---

16 / Saumon gravlax

---

## PRODUITS

17/ Les auxiliaires de fabrication  
et les consommables

---

18/ Les marinades

---

20/ Les enrobages

---

21/ Les aromatisations

---

22/ Les spécialités culinaires et  
sauces prêtes à l'emploi

---

23/ Les aides culinaires

---

24/ Les accompagnements

---

25/ Formations et démonstrations

---

# Brochettes de Saumon Romarin Citron



## Ingédients

- Saumon 1 kg
- Poivrons verts 100 g
- Tomates cerise 100 g
- **Marinade Romarin Citron R212435** 50 g
- **S-Guard C033602** 6,5 g

## Préparation



- 1 Parer et découper le saumon en cubes réguliers.
- 2 Épépiner et couper les poivrons en « carrés ».
- 3 Ajouter la marinade sur le saumon et mélanger délicatement pour obtenir un ensemble homogène, sans écraser.
- 4 Monter les brochettes en alternant les cubes de saumon, les poivrons verts et les tomates cerise.

## + D'IDÉES RECETTES

Brochette de crevettes à la  
Marinade Maitre d'hôtel R212735

Utiliser des crevettes cuites décortiquées à la place du poisson et les mariner avec la **Marinade Maitre d'hôtel**. Pas d'ajout de légumes.



## CONSEIL CLIENT



### Cuisson :

Saisir à la poêle, à la plancha ou au barbecue électrique.



# Wok

## de Poissons aux champignons noirs



### Ingrédients

- Filet de cabillaud 300 g
- Julienne 250 g
- Lieu jaune 250 g
- Oignons 100 g
- Champignons noirs 100 g
- Marinade Curry Citronnelle Coco R058535 60 g
- S-Guard C033602 6,5 g

### Préparation

- ① Réhydrater les champignons noirs dans l'eau froide.
- ② Découper les poissons en lamelles ou cubes, émincer les oignons.
- ③ Ajouter la marinade.
- ④ Mélanger le tout pour obtenir un ensemble homogène sans écraser.
- ⑤ Disposer dans un plat de présentation.

### + D'IDÉES RECETTES

Remplacer la Marinade Curry Citronnelle Coco R058535 par la Marinade Tomate & Basilic R152435 et les légumes par des brocolis, des tomates cerise et des haricots mange tout.



### CONSEIL CLIENT



#### Cuisson :

Saisir à la poêle ou wok puis déglacer avec du lait de coco.



# Salade de la Mer au Saumon Fumé



## Ingrédients

- Saumon Fumé
- Surimi
- Saumon cuit
- Concombres
- Tomates
- Oignons
- Poivrons
- Eau froide
- **Spirelli Nature JX02487**
- **Sauce Nordique S11342**
- **S-Guard C033602**

200 g  
150 g  
400 g  
200 g  
50 g  
50 g  
50 g  
1 L  
500 g  
400 g  
6,5 g

## + D'IDÉES RECETTES

Remplacer la Sauce Nordique S11342 par la Sauce Italienne S11341 pour une recette aux notes méditerranéennes.  
Ajouter des fruits de mer pour une salade plus gourmande.



## Préparation



- 1 Réhydrater les 500 g de pâtes dans 1L d'eau froide.
- 2 Laisser reposer 2 à 3 heures minimum à 4°C.
- 3 Cuire le saumon et le refroidir en cellule.
- 4 Nettoyer les légumes à l'eau vinaigrée.
- 5 Assembler tous les ingrédients et la sauce.
- 6 Disposer la salade dans un plat de présentation.



# Crevettes Marinées à la Thaï



## Ingédients

- Crevettes cuites décortiquées 1 kg
- Petit maïs 250 g
- Poivrons verts 250 g
- **Marinade Thaï R112135** 60 g
- **S-Guard C033602** 6,5 g

## Préparation

- 1 Préparer et décortiquer les crevettes.
- 2 Épépiner et couper les poivrons en lamelles.
- 3 Ajouter la marinade selon le dosage.
- 4 Mélanger le tout pour obtenir un ensemble homogène sans écraser.
- 5 Disposer les ingrédients dans un plat de présentation.

## + D'IDÉES RECETTES

Remplacer la Marinade Thaï par la Marinade Ail des Ours R060433 pour une recette plus classique.



## CONSEIL CLIENT



**Cuisson :**  
Saisir à la poêle ou wok puis déglacer avec du lait de coco.



# Poissons Marinés à l'Andalouse



## Ingrédients

- Lotte 500 g
- Saumon 200 g
- Cabillaud 200 g
- Chorizo doux 100 g
- Courgettes 100 g
- Poivrons rouges 150 g
- Oignons rouges 100 g
- Poireaux 50 g
- **Marinade Andalouse R232335** 100 g
- **S-Guard C033602** 6,5 g

## + D'IDÉES RECETTES

Remplacer la Marinade Thaï par la Marinade Ail des Ours R060433 pour une recette plus classique.



## Préparation



- ① **Découper** les poissons en cubes de 2-3 cm.
- ② **Découper** les légumes.
- ③ **Ajouter** la marinade selon le dosage.
- ④ **Mélanger** le tout pour obtenir un ensemble homogène sans écraser.
- ⑤ **Disposer** les ingrédients dans un plat de présentation.

## CONSEIL CLIENT



**Cuisson :**  
Saisir à la poêle ou wok ou plancha.



# Papillote de Saumon et Cabillaud au thym citron



## Ingrédients

- Saumon 450 g
- Cabillaud 450 g
- Carottes, oignons et courgettes 100 g
- Citron 1
- Marinade Thym Citron R152635 50 g
- S-Guard C033602 6,5 g
- Film de cuisson C225700

## Préparation



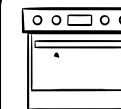
- 1 Cuber les poissons en dés de 3 cm.
- 2 Découper les légumes.
- 3 Découper un rectangle de film et y déposer les poissons et les légumes.
- 4 Napper de marinade.
- 5 Ajouter des rondelles de citron.
- 6 Fermer le film en papillote aumônière.

## + D'IDÉES RECETTES

Proposer une papillote de lotte au chorizo accompagnée d'une Marinade Piment d'Espelette R053635.



## CONSEIL CLIENT



**Cuisson :**  
Enfourner à 140°C - 160°C  
pendant 20 min.



# Grilladins de Poisson



## Ingrédients

### FARCE :

- Filet de julienne 300 g
- Dos de lieu noir 300 g
- Filet de merlan 400 g
- Burger Mix C023533 30 g
- So'cissette (référence au choix) 30 g
- S-Guard C033602 6,5 g
- Eau 80 g

### ENROBAGE :

- Chapelure ou mélange aromatique (référence au choix)

## + D'IDÉES RECETTES

Le grilladin se décline avec tout type de poisson. Il est possible de varier l'aromatisation de la farce grâce aux So'cissettes et les enrobages grâce aux chapelures et mélanges aromatiques.

Pour réaliser un rôti de poisson :  
découper des tronçons de 15-20 cm.

Pour réaliser des paupiettes de poisson :  
découper des tronçons de 8-10 cm.

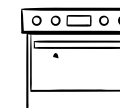
Les tronçons de rôti et de paupiettes sont enroulés dans un vert de poireau et une escalope de saumon puis ficelés et décorés.

## Préparation



- 1 **Découper** le poisson au couteau en cubes de 1 cm.
- 2 **Déposer** les ingrédients et **mélanger** de façon à obtenir un ensemble homogène.
- 3 **Façonner** en rouleau de 80 mm de diamètre à l'aide d'un film étirable.
- 4 **Laisser reposer** minimum 2 h.
- 5 **Découper** des tronçons de 1,5cm.
- 6 **Ôter** le film.
- 7 **Rouler** dans la chapelure ou mélange aromatique.
- 8 **Déposer** les grilladins sur un plat de présentation et finir avec un décor.

## CONSEIL CLIENT



**Cuisson Grilladins :**  
Poêle - plancha  
four 30 min à 140°C.  
**Cuisson Paupiette :**  
Four 40 min à 160°C.



# Poissons en Croûte d'épices



## Ingédients

- Pavé de saumon 125 g
- Pavé de cabillaud 125 g
- Pavé de colin 125 g
- Eau froide 180 g
- Batter Universel S06437 100 g
- S-Guard C033602 6,5 g

ENROBAGE (référence au choix) :

- Enrobage Bombay R113301
- Tzigane n°2 C80332501
- Enrobage Chasseur H089131
- Chapelure Jaune CS11828

## CONSEIL CLIENT



### Cuisson :

Saisir à la poêle, au barbecue, au four ou à la plancha.

## Préparation



- ① Préparer le batter, en dispersant le mix sur l'eau et agiter énergiquement.
- ② Laisser reposer 20 min.
- ③ Préparer et découper les pavés avec la peau.
- ④ Verser le batter dans un plat creux sur 1 cm.
- ⑤ Napper une face du pavé dans le batter puis déposer sur l'enrobage.
- ⑥ Retourner face vers le haut.
- ⑦ Disposer dans un plat de présentation.

# Salade de Pâtes au curry



## Ingrédients

- Thon en boîte 150 g
- Crevettes cuites décortiquées 300 g
- Poivrons 3 couleurs 100 g
- Concombres en dés 100 g
- Tomates cerises 150 g
- Maïs 100 g
- Olives noires 50 g
- Eau froide 1 L
- **Spirelli Légumes JX02490** 500 g
- **Crème de Sauce Curry S11343** 400 g
- **S-Guard C033602** 6,5 g

## + D'IDÉES RECETTES

La Crème de Sauce Curry se mariera parfaitement avec des spirelli nature, des crevettes et de l'ananas.



## Préparation



- 1 Réhydrater les 500g de pâtes dans 1L d'eau froide.
- 2 Laisser reposer 2-3h minimum à 4°C.
- 3 Nettoyer les légumes à l'eau vinaigrée. Les découper.
- 4 Assembler tous les ingrédients et la sauce.
- 5 Disposer la salade dans un plat de présentation.



# Taboulé de la Mer



## Ingédients

- Préparation pour Taboulé Tunisien R80024831 réhydratée 1 kg
- Jus de citron 10 g
- Crevettes décortiquées 200 g
- Moules cuites 200 g
- Surimi (râpé) 240 g
- Concombres 200 g
- Tomates cerises 50 g
- Oignons 50 g
- Poivrons 50 g
- S-Guard C033602 13 g

## Préparation



- ① Réhydrater la préparation pour taboulé : 1kg pour 2L d'eau froide et 160g d'huile.
- ② Décortiquer et couper les crevettes.
- ③ Eplucher et laver les légumes. Les découper.
- ④ Assembler tous les ingrédients.
- ⑤ Disposer dans un plat de présentation.

## + D'IDÉES RECETTES

Cette recette peut être personnalisée en jouant sur les types de poissons, fruits de mer et légumes ajoutés.



# Gratin de Poissons



## Ingédients

### PURÉE :

- Tradi Purée Complète à froid S207582 200 g
- Eau / Lait 1 L

### BÉCHAMEL :

- Béchamel à froid S101102 280 g
- Eau / Lait 1 L

### FARCE :

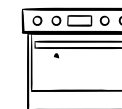
- Cabillaud 350 g
- Lieu Noir 350 g
- Julienne 300 g
- Burger Mix C023533 30 g
- Neutrachair Échalote C030733 30 g
- Fumet Concentré de Poisson R058301 15 g
- Eau froide 50 g
- S-Guard C033602 6,5 g
- Fromage râpé 100 g

## Préparation



- 1 Préparer la purée en dispersant les flocons sur l'eau ou le lait froid. Laisser reposer 20 min.
- 2 Préparer la béchamel en dispersant la poudre sur l'eau ou le lait froid. Mélanger énergiquement. Réserver.
- 3 Découper aux couteaux les filets de poisson en cubes de 1 cm.
- 4 Disperser les ingrédients de la farce dans de l'eau.
- 5 Mélanger le tout pour obtenir une farce homogène.
- 6 Assembler le gratin en superposant une couche de farce, une couche de purée et une couche de béchamel.
- 7 Parsemer de fromage râpé.

### CONSEIL CLIENT



**Cuisson :**  
Enfourner à 140°C - 160°C  
pendant 30 min.



# Tomates Farcies



## Ingrédients

- Poisson blanc 1 kg
- Burger mix C023533 15 g
- S-Guard C033602 6,5 g
- Chapelure jaune CS11828 30 g
- Marinade (références au choix) 50 g
- Tomates

## + D'IDÉES RECETTES

Cette recette convient pour farcir tomates, courgettes, aubergines ou poivrons.

Les marinades Ail des Ours R060433, Maître d'Hôtel R212735, Toscane R215135 ou Curry Gingembre R115535 sont parfaites pour réaliser de savoureuses tomates farcies.



## Préparation



- 1 Découper le poisson au couteau en cubes de 1cm.
- 2 Ajouter les ingrédients sur le poisson.
- 3 Mélanger de façon à obtenir une farce homogène.
- 4 Nettoyer les tomates à l'eau vinaigrée et les évider.
- 5 Farcir les tomates.

## CONSEIL CLIENT



**Cuisson :**  
Enfourner pendant  
35-40 min à 160°C.

# Saumon Gravlax



## Ingédients

- Filet de saumon sans arête 1
- Assaisonnement pour Gravlax H328631 60 g/kg

## CONSEIL

Pour une répartition homogène, nous vous conseillons d'ajuster l'assaisonnement en fonction de l'épaisseur du filet (moins sur la queue, partie plus fine).



## Préparation




- 1 Peser l'assaisonnement nécessaire selon le poids de saumon.
- 2 Dans un bac gastro, **déposer** une légère couche d'assaisonnement puis **déposer** le filet côté peau.
- 3 **Saupoudrer** le reste d'assaisonnement sur la chair.
- 4 **Filmer** et **laisser reposer** 48h à +4°C.




# Les Accompagnements

## ACCOMPAGNEMENT POUR LES SALADES

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
R80024831	TABOULÉ TUNISIEN	Mélange complet pour la préparation de taboulé à la semoule fine avec marquants d'herbes aromatiques, de poivrons rouges et verts, tomates et oignons.	POCHE DE 1 KG
JX02487	SPIRELLI NATURE	Mélange de pâtes déshydratées aux notes légères de légume.	SEAU DE 3KG
 JX02490	SPIRELLI LEGUMES	Mélange de pâtes déshydratées avec épices et marquants de carottes, oignons, pois, maïs, poireaux.	

## POUR LES GRATINS DE POISSONS

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
8024271323	FINE PURÉE COMPLÈTE	Mélange déshydraté pour purée de pommes de terre à préparer à chaud.	SAC DE 5 KG
 R005602	PÉEPARATION POUR SAUCE BÉCHAMEL	Mélange complet pour la fabrication de béchamel à froid ou à chaud.	POCHE DE 2 KG
S101102	SAUCE BÉCHAMEL À FROID PS	Mélange complet pour la fabrication de béchamel à froid ou à chaud sans sel ajouté.	

# Les Marinades





## TERROIR

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
R152435	MARINADE TOMATE & BASILIC	Aspect : orangée Notes aromatiques : tomate cuisinée, alliacée, basilic	BIDON 3,3 KG
R212735	MARINADE MAITRE D'HOTEL	Aspect : verte avec marquants Notes aromatiques : beurre, ail et persil	
R152635	MARINADE THYM-CITRON	Aspect : jaune avec marquants de zestes de citron et de thym Notes aromatiques : citron, thym, gingembre	
R052735	MARINADE MOUTARDE A L'ANCIENNE	Aspect : jaune avec marquants de graines de moutarde Notes aromatiques : épicée, vinaigrée, cuisinée	
R152035	MARINADE PROVENCALE	Aspect : rouge orangé avec marquants de basilic et tomate Notes aromatiques : tomate cuisinée, alliacée, basilic	
R053635	MARINADE SAVEUR PIMENT ESPELETTE	Aspect : orangée avec marquants Notes aromatiques : piment d'Espelette, cuisinée, épicée	
R060433	MARINADE AIL DES OURS	Aspect : verte, avec marquants d'herbes, oignon et tomate Notes aromatiques : ail doux, oignon cuisiné	BIDON 3 KG






# Les Marinades

## ETHNIQUES





CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
 R215135	MARINADE TOSCANE	Aspect : verte avec marquants herbes de Provence. Notes aromatiques : origan, laurier, basilic	BIDON 3,3 KG
 R232335	MARINADE ANDALOUSE	Aspect : rouge orangé avec marquants tomates Notes aromatiques : piment fumé, chorizo	
 R058535	MARINADE CURRY COCO CITRONNELLE	Aspect : jaune avec marquants poivrons rouges, graines de cumin Notes aromatiques : curry, coco, citronnelle	
 R112135	MARINADE THAÏ	Aspect : jaune avec marquants Notes aromatiques : coriandre et piment relevé	
R115535	MARINADE CURRY GINGEMBRE	Aspect : verte-jaune avec marquants Notes aromatiques : curry, coriandre, cumin	

# Les Enrobages

## LES CHAPELURES (Pour les recettes de poissons en croûte d'épices et grilladins)

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
CS05180	CHAPELURE NAPOLI	Chapelure assaisonnée de couleur rouge.	SEAU DE 5 KG
 CS05179	CHAPELURE DÉCOR	Chapelure blonde avec des marquants de légumes secs.	
CS11828	CHAPELURE JAUNE	Chapelure jaune.	
 CS11830	CHAPELURE BORÉALE	Chapelure de couleur crème avec des graines de pavot.	
CS05182	CHAPELURE TRICOLEURE	Chapelure orange et jaune avec marquants noirs de graines de nigelle.	
 CS05181	CHAPELURE CORN FLAKES	Flocons de maïs de couleur jaune.	SEAU DE 4 KG







## LES MÉLANGES AROMATIQUES (Pour les recettes de poissons en croûte d'épices et grilladins)

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
 R113301	ENROBAGE BOMBAY	Mélange de marquants de poivrons verts et rouges, graines de millet, carottes, oignons, ail et poivre.	POT 1 KG
 C80031733	PPE PAYSANNE	Mélange d'épices et de marquants d'herbes de Provence, d'oignons, de poivrons rouges et de graines de moutarde.	SEAU 3 KG
C010522	DÉCOR TOSCAN	Mélange d'épices et de marquants de poivrons rouges, persil, carottes, oignons et romarin.	POT DE 375 G
 C80332501	TZIGANE N.2	Mélange d'épices, légumes déshydratés et graines de millet.	POT 1 KG
 H089131	MÉLANGE CHASSEUR	Mélange d'épices aux notes de paprika, oignon et moutarde.	POCHE 1 KG




# Les Aromatisations

## POUR LES RECETTES DE GRILLADINS

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT
 C025433	SO'CISETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON	SEAU DE 3 KG
 C125133	SO'CISETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE	
C80293433	SO'CISETTE CURRY	
 C124633	SO'CISETTE BASQUAISE	
 C80155033	SO'CISETTE CRÉOLE	
 C032133	SO'CISETTE BASILIC SAVEUR TOMATE	
 C034733	SO'CISETTE DES SOUS-BOIS	



# Les Spécialités Culinaires

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
C018001	MIX ÉPICES PAELLA	Mélange aromatique et colorant aux notes d'épices, de poisson et de crustacé.	POT DE 1 KG
 C80013801	ÉPICES ANDALOUSE	Mélange aromatique et colorant aux notes d'herbes aromatiques, de paprika et de crustacé. Peut être utilisé pour la cuisson du riz espagnol ou assaisonnement de soupes de poissons.	
H328631	ASSAISONNEMENT POUR GRAVLAX	Mélange aromatique aux notes d'aneth et de citron pour fabrication de saumon gravlax.	POCHE DE 1 KG



# Les Sauces prêtes à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
S11342	CRÈME DE SAUCE NORDIQUE	Sauce émulsionnée blanche aux notes d'oignon, de persil et de ciboulette.	SEAU DE 2,8 KG
S11341	CRÈME DE SAUCE ITALIENNE	Sauce piquante, émulsionnée et orangée aux notes de légumes et de cornichon.	
S11343	CRÈME DE SAUCE CURRY	Sauce émulsionnée aux notes de curry fruité.	



# Les Aides Culinaires

## POUR LES GRATINS DE POISSONS

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
 R058301	FUMET CONCENTRÉ DE POISSON	Un produit déshydraté délicieusement authentique, 40 % plus concentré. Pauvre en sel, il se dilue à chaud comme à froid.	POT DE 900 g
 R132043	CONCENTRÉ CUISINÉ DE HOMARD	Des produits liquides, utilisables à chaud comme à froid pour réaliser des plats gourmands et savoureux. Leur usage est idéal pour des mets plus festifs et gastronomiques.	SQUEEZE 580 g
 R122601	FUMET TYPE ST JACQUES	Pour renforcer le goût d'une sauce ou d'un plat cuisiné.	POT DE 1 KG



# Les Auxiliaires de fabrication

POUR TOUTES LES PRÉPARATIONS À BASE DE POISSON

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
C025512	DELIFRESH PLUS	Mélange de citrate, acétate, diacétate et arômes naturels.	SEAU DE 12 KG
C033602	S-GUARD	Conservateur à base de vinaigre tamponné.	POCHE DE 2 KG
C023533	BURGER MIX	Liant sans aromatisation pour la fabrication de farces.	SEAU DE 3 KG
C043905	SAVEUR BOOST NAT	Arôme naturel pour booster vos préparations.	BIDON DE 5L
S06437	BATTER UNIVERSEL	Préparation déshydratée de couleur beige pour « batter » (pâte à frire). Renforce l'adhérence des chapelures et enrobages.	SEAU DE 2 KG

# Les Consommables

POUR LES PAPILOTES ET LES BROCHETTES

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
C225700	FILM CUISSON 50 M	Ce film pour papillote permet de cuire sans ajouter de graisse tout en en gardant le goût et l'arôme.	BOBINE DE 50 CM X 50 M
S01360	PICS BROCHETTES	Pics brochettes en bois de 25 cm.	SACHET DE 1000
S09799	PICS BROCHETTES	Pics brochettes en inox de 25 cm.	CARTON DE 400

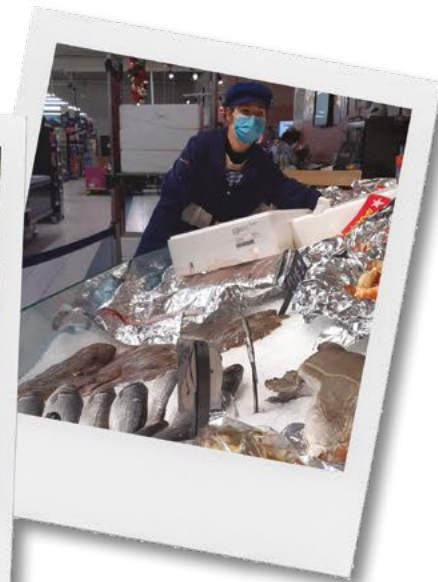


Produit sans déclaration d'additif E dans la liste des ingrédients.



# Formations Démonstrations en magasin

Poissons marinés, papillotes, salades de la mer, poissons en croûte...  
Notre équipe peut vous former sur une gamme étendue de produits  
pour dynamiser votre rayon poissonnerie.



# Notes

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes on the left side of the page.

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes on the right side of the page.





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

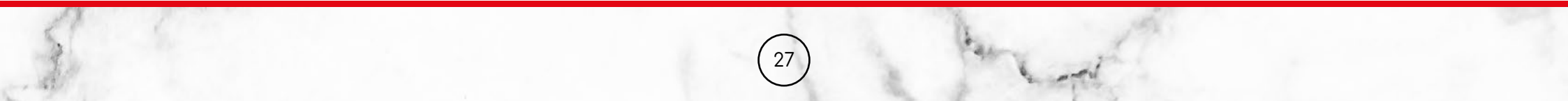
.....

.....

.....

.....

.....







**SOLINA**

Distribué par Cap Traiteur  
1-3 Avenue des Grands Champs  
95500 Le Thillay  
Tél : 01.34.38.87.85

**Jaeger**  
depuis 1924

