



L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

N°7

**LES RECETTES CHARCUTIÈRES
DE FIN D'ANNÉE**

**LA NOUVELLE GAMME DE SAUCES
PRÊTES À L'EMPLOI**

**LÉGISLATION : LA MISE À JOUR
DU CODE DES USAGES**

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

depuis 1924

Sommaire

4-9

Les recettes
charcutières

18

L'animation Coupe
du Monde de Rugby



10-11

Retour sur le concours
MAF en Avignon

19

L'assemblée Générale
de la FBMV
de l'Île de France

12-14

Nouveau :
les sauces prêtes à l'emploi

20

Les derniers chiffres
sur la consommation
de viande en France

15

La satisfaction client
selon Jaeger

21

La minute législation
de Delphine Nicolet

16-17

Nouveau :
la crème de sauce curry

22-23

Nouveau :
la chapelure tricolore
et le Happy Food



Édito

Chers clients,

L'été est déjà loin et Jaeger vous accompagne pour aborder la saison automnale. Le programme de rentrée est chargé chez Jaeger avec de nouveaux produits et des animations pour dynamiser vos ventes durant ce dernier quadrimestre :

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme de sauces prêtes à l'emploi, en sachet de 100 g, pour accompagner des viandes. Il y en a pour tous les goûts : béarnaise, poivre, roquefort... C'est le petit plus pour valoriser votre rayon.

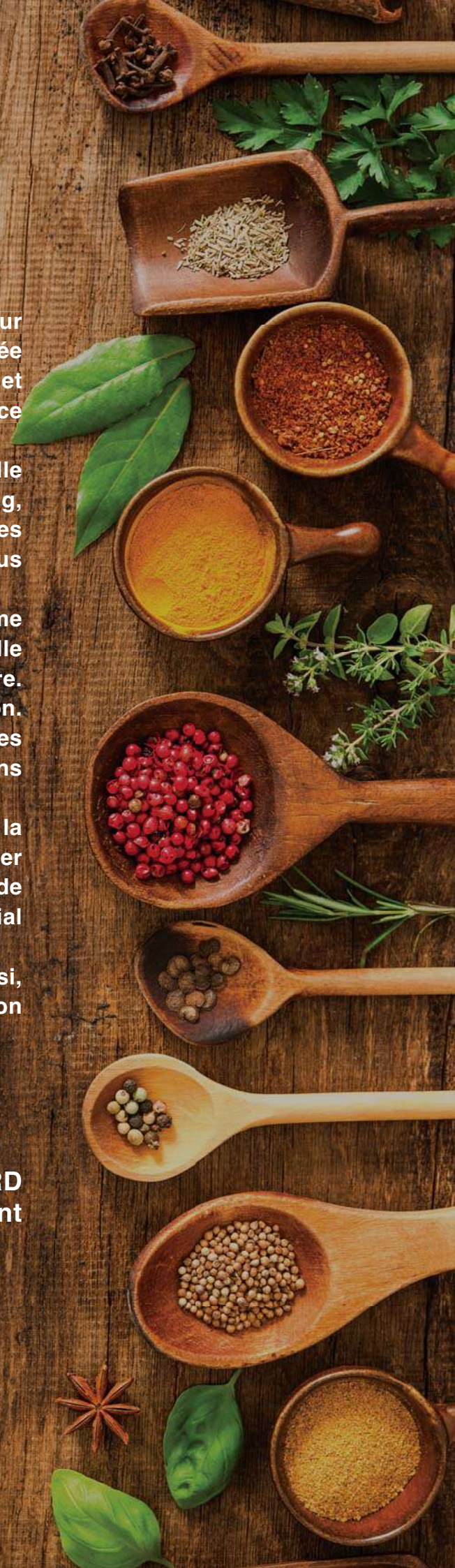
Nous lançons également deux produits, une crème de sauce au curry pour vos salades et une nouvelle chapelure savoureuse et colorée, la chapelure tricolore. Elle apporte une touche de fantaisie dans votre rayon. Les consommateurs toujours sensibles au visuel des plats qu'ils dégustent, apprécieront ces préparations bouchères.

Côté animation, nous ne sommes pas en reste avec la coupe du Monde de Rugby . C'est l'occasion de préparer des pics de viande aux couleurs des équipes du monde entier : rien de tel pour passer un moment convivial autour d'un match !

Enfin inspirer nos clients fait partie notre ADN, aussi, nous proposons des recettes charcutières et de saison pour vous inspirer au jour le jour.

Bonne lecture.

Aliette RICHARD
Responsable Marketing & Développement



Galantine

La galantine, ce mets raffiné aux saveurs délicates, incarne l'élégance de la cuisine traditionnelle et le savoir-faire culinaire d'antan. Proposée en fin d'année, elle peut être déclinée à l'infini, offrant ainsi une multitude de variations pour satisfaire tous les palais.

Ingrédients

Lèches

• Maigre de porc, volaille, canard ou gibier 4 kg

Farce

• Gorge de porc 3,5 kg
• Petite viande (porc, volaille, canard ou gibier) 1,3 kg
• Foie de volaille ou de canard 0,4 kg
• Lait 0,8 kg

Pré-salade des lèches

• Sel Nitrité 8001201056 64 g
• Ascofor C001001 12 g
• Arôme N5 8011241399 40 g
• Épice St-Antoine C007931 8 g

Farce

• Sel Nitrité 8001201056 96 g
• Ass Pr Knack Best H006831 24 g
• Armagnac dénaturé C010048 60 g
• Liefert C012505 150 g

Préparation

- 1 Passer gorge, viande et foie de volaille au broyeur à la plaque de Ø 3 mm.
- 2 Au mélangeur, incorporer le liant sur les viandes.
- 3 Ajouter le sel et verser progressivement le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 4 Incorporer l'alcool. Enfin, mélanger les marquants et la farce.
- 5 Déposer le mélange ainsi obtenu sur une barde. Puis mouler à l'aide de papier sulfurisé ou feuille à jambon.
- 6 Pour une meilleure liaison et maturation, laisser reposer une nuit.
- 7 Cuisson : ambiance 78-80°C. Sortie à cœur : 72-75°C.

Possibilité d'incorporer des fruits secs, poivre vert ou médaillon de mousse de foie.





Terrine de gibier

Une préparation culinaire authentique, simple et pleine de saveurs mêlant viandes de gibier et d'épices délicatement cuisinées.

Ingrédients

• Viande de gibier	4 kg
• Poitrine ou gorge de porc	4,5 kg
• Foie de porc	1,5 kg
• Sel ordinaire	100 g
• Cranberries fraîches	600 g
• Liant numéro 3 C80010405	400 g
• Concentré de cuisiné de veau R131743	100 g
• Épices St Antoine C007931	20 g
• Cognac dénaturé C009748	10 g
• Oignons lanières C009231	50 g
• Assaisonnement pour complet vigneron C023433	280 g
• Vin rouge	1,5 L

Pour le gavage de la terrine cuite :

• Gelée forte ambrée C114901	80 g/L
-------------------------------------	---------------

Préparation

- ① Mariner le gibier en mélangeant la viande de gibier au vin rouge.
- ② Laisser reposer 12 h.
- ③ Passer le gibier mariné au broyeur grille de 8mm et le reste de la viande à la grille 6 mm.
- ④ Mélanger les viandes aux ingrédients puis le cognac et les cranberries.
- ⑤ Mouler dans une terrine en grès et froncer avec une crêpe. Laisser reposer 12 h à 4°C.
- ⑥ Cuisson : 20 min dans un four préalablement préchauffé à 180°C en chaleur sèche. Baisser la température à 90°C jusqu'à une température à cœur de 72-75°C.
- ⑦ À la sortie du four gaver 2-3 fois avec la gelée ambrée.

Pâté en croûte Richelieu

À servir en apéritif ou en accompagnement, entre amis ou en famille, le pâté en croûte est une spécialité culinaire sans artifices et conviviale. Un bon équilibre entre la douceur des viandes relevée par des épices et le croustillant apporté par la croûte.



Ingrédients

Pâte à pâté

• Beurre	250 g
• Sel fin	15 g
• Sucre semoule	15 g
• Lait	110 g
• Farine T55	500 g
• Œuf entier	90 g

Marquants

• Épaule de porc	800 g
• Gras dur bardière	100 g
• Sel nitrité ou sel fin	14 g
• Cognac dénaturé C009748	10 g
• Porto rouge dénaturé C009948	10 g
• Jus de veau lié réhydraté (eau 40 g + 10 g concentré cuisiné de veau R131743)	50 g
• Thym	2 brins
• Ass. pâté de campagne C005701	10 g

Foie gras

• Lobe de foie gras de canard	300 g
• Sel fin	4 g
• Poivre blanc C008231	0,5 g
• Sucre semoule	1 g

Farce

• Échine de porc	350 g
• Poitrine de porc	350 g
• Sel nitrité ou sel Fin	10 g
• Ascofor C001001	2 g
• Ass. pâté de campagne C005701	7 g
• Porto rouge dénaturé C009948	10 g
• Thym	1 brin
• Pistaches émondées blanchies coupées en deux A61230	66 g
• Trompettes de la mort déshydratées 8041161640	15 g
• Arôme impérial C011631	6 g
• Jus de poulet rôti réhydraté (eau 13 g + 7 g concentré cuisiné de volaille R131843)	20 g
• Liant nat pour la charcuterie cuite C039965	14 g

Gelée

• Eau	250 g
• Gelée forte ambrée C014905	20 g

Préparation

Pâte à pâté

- ① Sabler au batteur avec la feuille : farine + beurre + sel + sucre.
- ② Incorporer lait + oeuf battu.
- ③ Pétrir au crochet sans excès.
- ④ Filmer et mettre au froid minimum 1h.
- ⑤ Abaisser la pâte et conserver une abaisse pour recouvrir le pâté.
- ⑥ Chemiser le moule avec la pâte à pâté et faire un rebord de 2 cm, chiqueter.
- ⑦ Charger de noyau et cuire à blanc 150°C 45 min.

Marquants

- ① Couper épaule et gras en dés de 1 cm.
- ② Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
- ③ Mettre au frais 24H.

Foie gras

- ① Couper le lobe en dés de 1 cm.
- ② Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
- ③ Mettre au frais 24H.

Farce

- ① Couper échine + poitrine en cube.
- ② Ajouter le sel + ascofor + ass. Pâté de campagne + porto + thym.
- ③ Mettre au frais 24H.
- ④ Le lendemain passer les viandes au broyeur grille 6 mm et incorporer au mélangeur les trompettes réhydratées et hachées + jus de poulet + arôme impérial + les pistaches et le liant nat.
- ⑤ Ajouter ensuite les marquants puis le foie gras.

Montage

- ① Garnir le moule précuit avec la mée.
- ② Dorer la bordure et coller le couvercle de pâte.
- ③ Dorer le couvercle et chiqueter les bords.
- ④ Cuire 25 min à 180°C.
- ⑤ Découper 3 cheminées.
- ⑥ Enfourner à 85°C et sonder à 68°C à cœur.
- ⑦ Laisser reposer 30 min puis verser la gelée ambrée par les cheminées.
- ⑧ Conserver au frais 24H.



Astuce

Possibilité de faire des petits pâtés croûte sans moule. Montage comme un pâté lorrain pour 3 à 4 personnes. Idéale pour l'apéritif.

Boudin blanc

Simple et gourmand, le boudin blanc est un incontournable de la cuisine traditionnelle.

Ingrédients

- Maigre de porc et/ou volaille 2.9 kg
- Gorge de porc (sans rougeurs) 2,9 kg
- Lait froid infusé 4,2 kg

Infusion du lait

- Lait froid 5 L
- Poireau 1 kg
- Carotte 500 g
- Oignon 500 g
- Clou de girofle, vanille
- **LCA boudin blanc C80068705** 1 kg
- **Arôme n°5 8011241399** 20 g
- **Arôme impérial C011631** 20 g
- **Menu de porc 30/32 C042800**
ou **32/34 C042900**

Préparation

Préparation infusion de lait

- ① La veille, mettre carotte, poireau, oignon, clou de girofle et gousse de vanille dans une chaussette.
 - ② Ajouter au lait, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 2 h. Presser la chaussette. Le lait est prêt.
-
- ① Passer au broyeur séparément le maigre et la gorge à la plaque 4 mm, puis à la paque 2 mm.
 - ② Passer au mélangeur : maigre + 1/3 lait froid + 1/3 liant, et gorge + 1/3 lait froid + 1/3 liant. Terminer avec le reste du liant et du lait. Obtenir une pâte lisse et homogène.
 - ③ Embosser en menu de porc 30/32 ou 32/34.
 - ④ Cuire dans l'eau à 80°C pendant 20-25min.

Possibilité d'ajouter des morceaux de foie gras ou de pommes caramélisées.



Saucisse de Francfort

Véritable ambassadrice de la cuisine allemande, cette saucisse au caractère unique est appréciée à travers le monde pour son goût savoureux et sa texture inimitable.

Ingrédients

• Porc maigre hachage	3,5 kg
• Gorge sans couenne	2,5 kg
• Lard de fabrication	2 kg
• Glace	2 kg
• Sel nitrité 8001201056	200 g
• SCP knack cervelas H324531	200 g
• Menu de mouton 24/26 C042700	

Préparation

- ① Hacher les viandes à la plaque de 3 mm.
- ② Mettre le maigre dans le cutter et faire tourner à petite vitesse quelques tours.
- ③ Ajouter le SCP knack cervelas.
- ④ Incorporer 1/3 de la glace et cutterer en grande vitesse jusqu'à 3-5°C puis ajouter le sel nitrité.
- ⑤ Ajouter la gorge, le lard de fabrication et 1/3 de la glace. Cutterer en grande vitesse jusqu'à 12°C.
- ⑥ Mettre le reste de la glace et finir vers 12-13°C.
- ⑦ Procéder à l'embossage au grammage souhaité.
- ⑧ Les saucisses seront mises au fumoir ou cellule pour rougir à 50-55°C puis fumées à 60-65 °C.
- ⑨ Cuisson à 75 – 78 °C et refroidir aussitôt.



Maf à Avignon

Des apprentis heureux comme des pages



Dimanche 14 et lundi 15 mai 2023 s'est déroulée la 44^e finale du concours « un des meilleur apprentis Bouchers de France » en Avignon. Jaeger, partenaire de cette finale, a eu le plaisir de participer à cet évènement et d'aller à la rencontre des finalistes.

C'est dans les deux laboratoires de boucherie de l'Université régionale des métiers et de l'artisanat, le CFA d'Avignon qui se sont tenues les épreuves de la finale nationale du concours MAF, organisé par la CFBCT. Les 22 finalistes ont eu 9 heures pour présenter un plateau composé d'un rôti et de deux brochettes de bœuf, d'une pintade farcie, d'un gigot raccourci, de brochettes d'agneau préparées dans la selle, d'un rôti dans la palette de veau et de quatre paupiettes de volaille, efficelage, la préparation et la décoration des viandes.



Nino Candela, apprenti à la boucherie Chaplain à Thurins (Rhône), représentant de la région auvergne Rhône-Alpes.

Camille Garnier, apprentie à la boucherie artisanale des 4 chemins à Toulon (Var), représentant la région Provence-Alpes Côte d'Azur.

Victorien Pin, apprenti « aux Saveurs des Reines » à St Pierre d'Entremont (Savoie), représentant de la région auvergne Rhône-Alpes.

Pour la CFBCT « la filière apprentissage en boucherie se porte très bien. Pour preuve, le nombre d'apprentis bouchers a doublé en l'espace de 10 ans dans les 112 CFa qui forment au métier. Le nombre d'adultes en reconversion et de salariés est également en constante progression ». Le concours un des Meilleurs Apprentis de France prouve année après année, qu'il est un formidable tremplin pour ses finalistes.



SAUCES



NOUVELLE GAMME DE SAUCES

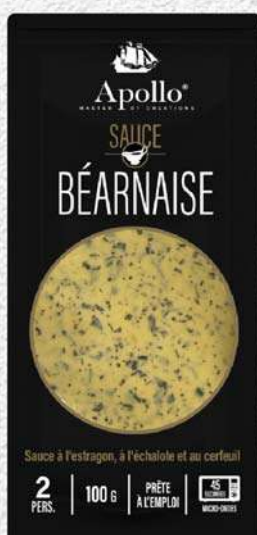
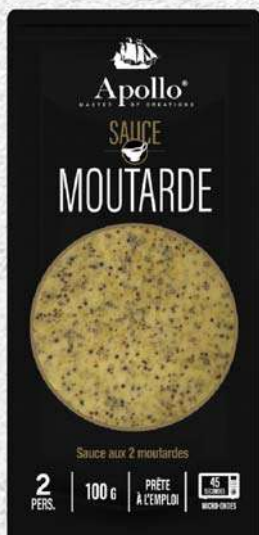
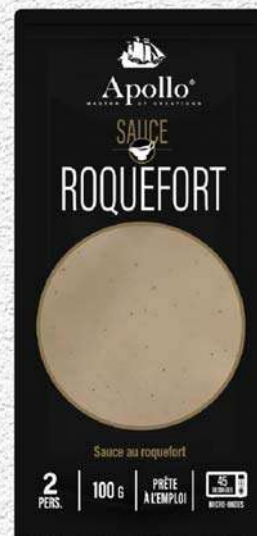
savoureuses et cuisinées pour sublimer tous les plats :
viande, légumes, féculents...

NOTRE GAMME DE 6 RÉFÉRENCES



PRATICITÉ

Facile d'utilisation
Conservation à température
ambiante



PRÊTE À L'EMPLOI

45 secondes
au micro-ondes
Sublime votre plat
en un clin d'œil



Une **valeur ajoutée** pour des ventes additionnelles
au rayon boucherie-charcuterie

CARTON PRÉSENTOIR

facile et rapide à placer
au dessus des vitrines

Présentoir : 260 x 75 x 155 mm

12UV/colis

Livré monté en kit unitaire





Apollo®
MASTER OF CREATIONS

SAUCES



OFFRE DÉCOUVERTE

UN CARTON
PRÉSENTOIR
DE CHAQUE
RÉFÉRENCE

SOIT 6 CARTONS
DE 12 SAUCES



Présentoir : 260 x 75 x 155 mm
12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire



99€*
~~127,50~~

La satisfaction clients

Un engagement fort de Jaeger !

Dans un monde où **rapidité, fiabilité et efficacité** sont essentielles pour répondre à vos attentes, notre entreprise s'engage à offrir un service de logistique et de transport qui répond pleinement à ces exigences.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire en mettant l'accent sur la qualité de notre service, la gestion de la chaîne d'approvisionnement et l'optimisation des processus logistiques.

La logistique et le transport jouent un rôle clé dans l'expérience globale de nos clients.

Nous accordons une **attention particulière à la gestion de la chaîne d'approvisionnement**. En étroite collaboration avec nos usines, fournisseurs et transporteurs pour garantir une coordination sans faille tout au long du processus. Cela inclut :

- la planification précise des approvisionnements
- l'optimisation des itinéraires de transport
- la gestion des stocks
- la réduction des retards et des ruptures.

Une équipe
passionnée
et **engagée** pour
satisfaire
100 %
des clients

Un taux
de service
de **99.3 %**

3 000
commandes
par mois

Délai
de livraison
entre 48 et 72h

Service client
dédié

La salade de pâtes, un grand classique de la gastronomie !

Un maître-mot : simple, rapide et appétissant ! Jaeger vous propose ainsi **deux références de pâtes déshydratées** permettant de réaliser très rapidement vos salades. Des pâtes à réhydrater pour une texture « al dente » et toujours identique.

Pour alimenter vos salades à la fois sur le plan gustatif mais aussi visuel, **une NOUVELLE crème de sauce au goût curry** vient compléter la gamme existante.

Dès le mois d'octobre, cette nouvelle crème de sauce rejoindra les **crèmes de sauce nordique et Italienne** qui, associées à nos pâtes instantanées, permettent d'élaborer des salades rapidement. De couleur jaune, la **crème de sauce curry** aux notes aromatiques ethniques rendra vos salades uniques. Elle se mariera parfaitement avec des dés de jambon, des émincés de volaille ou encore avec des produits de la mer.

À consommer en accompagnement, en entrée ou en repas, il y en a pour toutes les occasions !

Références pâtes :

- . Spirellis natures réhydratées* JX02487
- . Spirellis légumes réhydratées* JX02490

Références crèmes de sauce :

- . Crème de sauce nordique S11342
- . Crème de sauce italienne S11341
- . Crème de sauce curry S11343 **NOUVEAU**

Préparation en 10 minutes !

- 1/ Réhydrater les pâtes la veille dans un grand saladier puis recouvrir d'un film et mettre au réfrigérateur.
- 2/ Dans le saladier contenant les pâtes réhydratées, ajouter la crème de sauce puis incorporer les ingrédients.
- 3/ Mélanger délicatement l'ensemble et servir.

Salade crevettes et sauce curry

- Spirellis nature réhydratées* JX02487 500 g
- Tomate cerise 200 g
- Julienne de carotte crue 150 g
- Crevette cuite décortiquée 250 g
- Botte de persil plat ¼
- Crème de sauce curry S11343 **NOUVEAU** 200 g

Salade de légumes et sauce curry

- Spirellis nature réhydratées* JX02487 500 g
- Tomate cerise 200 g
- Concombre 100 g
- Poivrons 3 couleurs 100 g
- Botte de coriande ¼
- Crème de sauce curry S11343 **NOUVEAU** 200 g

Salade d'émincés de volaille sauce curry

- Spirellis nature réhydratées* JX02487 500 g
- Émincés de volaille 150 g
- Pomme Granny Smith 50 g
- Oignon rouge 50 g
- Poivron rouge 50 g
- Botte de coriande ¼
- Crème de sauce curry S11343 **NOUVEAU** 200 g

* Réhydratation : 150g de spirellis pour 300 g d'eau

Salades à la minute



COUPE DU MONDE DE RUGBY EN FRANCE

POUR NE RIEN MANQUER
du match

40 MIN. DE CUISSON PENDANT LA 1^{ÈRE} PÉRIODE
DÉGUSTATION PENDANT LA MI-TEMPS



48€
LES 50 PICS
soit 96 centimes le pic

**Pics à Kebab
carrés - H131200**

**À CHAQUE ÉQUIPE
SA RECETTE**



Nouvelle Zélande
Marinade American BBQ R231035



France
Marinade Maître d'Hôtel R212735



Italie
Marinade Toscane R215135



Uruguay
Marinade gaucho H494833



Namibie
Marinade orange et épices R057035



Afrique du Sud
Marinade Nairobi R062935



Irlande
Marinade thym citron R152635



Écosse
So'cissette oignon bacon C024733



Tonga
Marinade curry citronnelle coco R058535



Roumanie
Marinade ail des ours R060433



Pays de Galles
Marinade saveur crème giroles R112235



Australie
Marinade Kentucky bacon H495133



Fidji
Marinade curry gingembre R115535



Géorgie
Marinade aux cèpes R056435



Portugal
Marinade Piri piri R215435



Angleterre
Marinade Java H495033



Japon
So'cissette Shanghai C042433



Argentine
Marinade Sweet Chili grill R060335



Samoa
So'cissette poivre coco saveur citron C025433



Chili
Marinade Tex Mex R152135

Assemblée Générale Syndicat bouchers Ile de France

Lundi 26 juillet, Jaeger a eu le plaisir de participer, en tant que partenaire, à l'assemblée générale de la Fédération de la Boucherie et des métiers de la Viande de l'Ile de France.

Ce moment convivial se déroulait à la concession Harley Davidson de Villiers sur Marne. Tout était réuni pour passer une belle journée : un barbecue savoureux avec nos marinades Jaeger, un orchestre, la possibilité d'essayer des Harley.

Hervé Grelet, chef de région Nord, Pascal Leroux, commercial en Ile de France, Thierry Château, démonstrateur et Aliette Richard, responsable marketing étaient présents.

Merci à la Fédération pour son accueil ! Ce fut une belle occasion d'échanger avec de bouchers ainsi qu'avec le Président Laurent Callu et les membres de la Fédération.



“ Les changements des habitudes de consommation de viande des français

Sources : Mintel, meat substitutes study 2023 et 2022
Statista, Les plats préparés en France 2021.

58%

des consommateurs français limitent leur consommation de viande

54%

se tournent vers de la volaille au lieu de la viande rouge

40%

des dépenses des ménages français sont destinées à la consommation de plats cuisinés à base de produits carnés

50%

des préparations de repas à domicile se font à l'aide de kits de repas depuis le covid-19



La minute Législation

MISE A JOUR CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE (CDU)

La réglementation sur les additifs est harmonisée dans l'Union Européenne par le règlement N°133/2008 qui précise notamment les usages autorisés (le type de denrées alimentaires dans lesquelles on peut incorporer l'additif) ainsi que les doses maximales auxquelles ils peuvent être employés.

Dans les cas particuliers du nitrite de sodium et nitrate de potassium, la France est encore plus restrictive et avait imposé, via le Code des Usages de la charcuterie – Edition 2016 , des limites inférieures de 20% sur les produits à base de viande par rapport à ce règlement européen.

Suite aux conclusions de l'évaluation scientifique réalisée par l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) sur les risques associés à la consommation de nitrates/nitrites, le gouvernement a élaboré un plan d'action pour réduire l'utilisation de nitrites dans la charcuterie.

Une nouvelle mise à jour du Code des Usages de la Charcuterie a été réalisée en avril 2023 apportant notamment quelques restrictions d'ingrédients ou interdiction d'additifs, l'ajout de limites nutritionnelles... Le document tient également compte de ce plan d'action avec la diminution (voir suppression) des teneurs en nitrites de sodium (E250) et nitrates de potassium (E252) pour certaines catégories (jambon cuits , lardons saucisses et saucissons cuits, pâtés et rillettes...)



Teneur en Nitrite (en mg/kg)	CDU 2016	CDU 2023
Pièces crues étuvées à cuire (poitrines, lardons)	120	100
Pièces cuites de porc (jambons, épaules, rôtis...)	120	90
Jambons/blancs de volaille	120	100
Pièces confites (rillons, confits de viande, foie, gésiers...)	120	90
Pièces en gelée (persillé de Bourgogne)	120	90
Saucisses à griller (chipolata)	120	80
Saucisses à griller de volaille	120	30
Saucisses et saucissons cuits (pâte fine, avec marquants, mortadelles, roulades)	120	100
Pâtés et mousses (exceptées rillettes)	120	100
Rillettes	120	80
Produits de tête (en gelée, museau, langue)	120	100
Andouilles et andouillettes	120	100
Pieds de porc	120	60
Tripes	120	0

Teneur en Nitrate (en mg/kg)	CDU 2016	CDU 2023
Saucisses à griller (chipolata)	120	0
Saucisses à griller de volaille	120	0
Saucisses étuvées, fumées à cuire (Morceaux)	120	0

CAP TRAITEUR met tout en œuvre avec ses équipes Recherche et Développement et Service réglementaire pour respecter ces nouvelles teneurs et vous apporter des produits conformes au nouveau Code des Usages.

Delphine Nicolet - Responsable Qualité



Happy Food

« La cuisine française... Quand vos plats s'habillent de toutes les couleurs »

78%, des français accordent une importance particulière à la **présentation de leurs plats**.*

La gastronomie française est mondialement reconnue pour son savoir-faire, sa sophistication et pour son sens porté aux détails. Les Français prennent plaisir à transformer leur repas en **œuvre d'art**. Se reflétant dans la présentation de leurs plats **souvent pris en photo et publiés** sur internet. Plusieurs techniques de mise en valeurs des aliments sont utilisées.



Les viandes n'y échappent pas. Les **chapelures colorées** sont devenues la tendance appréciée des amateurs de cuisine et des chefs créatifs.

Lorsqu'il s'agit de cuisine, les Français ne se contentent pas seulement de bien manger. Ils cherchent également à éveiller tous leurs sens pour vivre une **expérience visuelle unique**. Les plats à base de viande ne font pas exception à cette règle. Ils sont préparés de manière à **attirer l'œil et à exciter les papilles** gustatives.

Jaeger propose une offre de marinades, enrobages et chapelures haute en couleur ! Un grand choix vous attend, avec une gamme très diversifiée.

Tous ces produits vous permettent de mettre à la vente des préparations bouchères pleines de couleurs pour attirer l'œil du client.

**(selon une étude de Gira Conseil)*



Nouveauté : la chapelure tricolore

Cette chapelure orange, jaune et noir apportera de la gaieté à vos préparations



MARINADES POUR CUISINER

Nos **Marinades Pour Cuisiner** sont lancées. Dynamisez votre rayon boucherie-charcuterie avec ces produits contributeurs de marge. Un bon moyen aussi de se démarquer de vos concurrents en offrant la possibilité à vos clients de décliner leurs plats à l'infini !

Nos **Marinades pour Cuisiner**, est la solution aromatique pour assaisonner des légumes, des féculents, de la viande ou du poisson.

Polyvalent et multi-recettes, elles permettent d'assaisonner les mijotés ou poêlées, de booster les sauces chaudes, de personnaliser les vinaigrettes ou encore de mariner viande ou poisson.

NOTRE GAMME DE 6 RÉFÉRENCES :



R063117



R063317



R063217



R063017



R063517



R063417

KIT DE COMMUNICATION



1 CARTON PRÉSENTOIR

FACILE ET RAPIDE À PLACER
SUR VOTRE RAYON

SITE INTERNET ET QR CODE

pour retrouver des recettes
en ligne



marinades-apollo.fr

Jaeger

depuis 1924

PROUD MEMBER OF **SOLINA**

Cap Traiteur - 6 rue Robert Moinon - 95190 Goussainville
Tel +33 (0)1 34 38 87 85 - Fax +33 (0)1 34 38 87 81