

OFFRE DE LANCEMENT

BOX POUR GRILLADINS

Un atout pour sublimer
vos préparations bouchères



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

— depuis 1924 —

Le moule à grilladin, pour des recettes à l'infini

Préparation

- Hacher les viandes 3-4mm
- Incorporer 40g/kg de So'cissette pour l'aromatisation, 30g/kg de Burger Mix pour la liaison et 50g/kg d'eau
- Former le grilladin à l'aide du moule
- Le rouler dans le batter universel puis dans la chapelure
- Décorer à votre convenance et disposer le grilladin dans une caissette.



Grilladin Mexicain

Viande de boeuf
So'cissette Mexicaine
Décor : poivron, courgette, oignon rouge



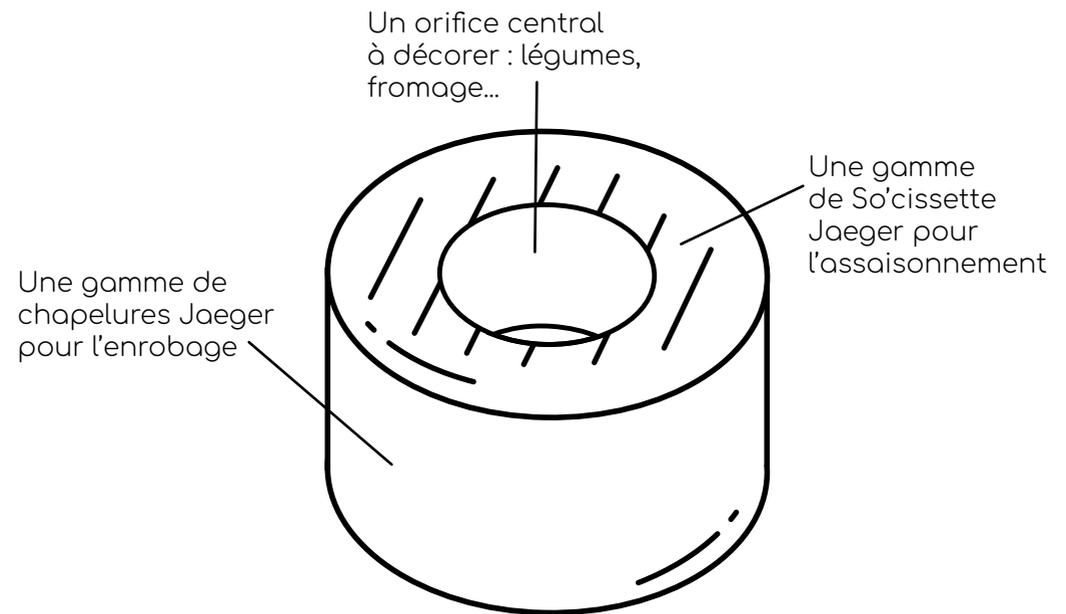
Grilladin Napoli

Viande de veau
So'cissette Tomate Basilic
Décor : billes de Mozzarella, carotte, courgette, oignon rouge



Grilladin Créole

Viande de porc
Assaisonnement : So'cissette créole
Décor : ananas, carotte, courgette, tomate



Les avantages

- Simple et rapide
- Visuel attractif
- Produit à forte valeur ajoutée
- Multiples recettes
- Tout type de viande

CONTENU DE LA BOX POUR **GRILLADIN**



1

Un moule pour grilladin, accessoire simple et rapide pour former des préparations bouchères.

Un sachet de 1500 caissettes noires pour mettre en valeur les grilladins.

2



3

Un seau de 3kg de burger mix pour lier les préparations.

50 pics kebab carrés



OFFERTS

Un seau de 2kg de batter universel pour l'adhérence de la chapelure.

4

SOLINA

Solina (Cap Traiteur)

1-3 avenue des Grands Champs

95500 LE THILLAY

Tél. +33(0)1 34 38 87 85

commandes.cap@solina.com



www.jaeger-pro.com