



# L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

N°5

**INNOVATION : UNE SO'CISETTE AUX NOTES ASIATIQUE**

**NOUVEAU !  
JAEGER ÉTEND SA GAMME : LES BOYAUX  
LA MACHINE À SAUCISSE FRAICH' CUT**

**DEUX INTERVIEWS CLIENTS :  
MONSIEUR ROSSIN & MONSIEUR DUMESNIL**

**RECETTES DE PÂQUES**

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

— depuis 1924 —

# Sommaire

14-19

Recettes de Pâques

4-6

L'idée Gourmande  
l'Asie par Jaeger

7-9

Recettes de salades  
à la minute

10-11

Interview  
Mr Dumesnil

12-13

Nouvelle offre : Les Boyaux  
et la Fraich'Cut

20

Interview  
Mr Julien Rossin

21

Infographie : "Produits du  
monde"

22-23

Barbecue

# Édito

Pour lancer 2023, Jaeger a le plaisir de vous présenter ce nouveau numéro de l'Atelier qui annonce beaucoup de nouveautés pour démarrer l'année...

Nous axons l'innovation sur de nouvelles saveurs issues des quatre coins du monde. Au fil des mois, marinades et so'cissettes seront déclinées sur des notes ethniques, avec, dès janvier la so'cissette Shanghai pour célébrer le nouvel an chinois. Conscients que nous vivons une période chahutée et une baisse du pouvoir d'achat des consommateurs, nous souhaitons, plus que jamais, vous accompagner dans la vente de vos produits et l'animation en boutique. Des recettes et des PLV sont proposées, à chaque fois, pour diversifier votre offre.

Par ailleurs, pour préparer la saison clé du barbecue, Jaeger lance une gamme de boyaux sur gaine souple (des menus de moutons et des menus de porc) et vous propose la machine à saucisses, Fraich'cut qui permet de réduire les pertes et augmenter votre rentabilité. Vous retrouverez dans nos pages, toutes les informations sur ces innovations.

Enfin, vous retrouverez une sélection de recettes pour vous inspirer et les interviews de nos clients : la boucherie Dumesnil à Yvetot et la charcuterie Rossin aux Gets.

Bonne lecture.

**Aliette RICHARD**  
Responsable Marketing & Développement

## L'idée Gourmande Asie

nouveau

En 2023, Jaeger vous fait voyager autour du Monde en vous proposant des nouveautés ethniques tout au long de l'année.

Notre périple commence par le continent asiatique avec notre **So'cissette Shanghai**. Une délicieuse recette aux notes de bouillon qui vous fera voyager dès la première bouchée.

Un assaisonnement cuisiné idéal pour vos **saucisses gros calibre**, vos **burgers** ou vos **émincés** qui pourront être accompagnés de nouilles chinoises, riz basmati ou wok de légumes.

La **So'cissette Shanghai** vous permet, également, de proposer des **plats cuisinés**. Découvrez, par exemple, notre recette de poulet Massaman.

Cette nouveauté Jaeger vous permettra de répondre à la forte demande des consommateurs qui souhaitent tester des saveurs du monde.

Aussi, la **So'cissette Shanghai** vous permettra d'animer votre rayon pendant le **nouvel an chinois**, le 22 janvier 2023.

A cet effet, et pour tout achat d'un seau de **So'cissette Shanghai**, Jaeger vous offre une PLV à disposer sur votre vitrine pour **animer votre rayon**.



4



## Poulet au curry Massaman

Pour 10 personnes

### Ingrédients

. Haut de cuisse de poulet émincé	2.5kg
. Lait de coco	0.5L
. Bouillon de légumes pauvre en sel reconstitué <b>S110901</b>	0.5L
. <b>So'cissette Shanghai C042433</b>	35-40g
. Pommes de terre cuites à l'Anglaise	2kg

### Préparation

- 1 Poêler les hauts de cuisse de poulet dans de la matière grasse jusqu'à coloration.
- 2 Déglacer avec le bouillon de légumes. Ajouter le lait de coco et la So'cissette Shanghai.
- 3 Laisser mijoter quelques minutes.
- 4 Cuire les pommes de terre à l'Anglaise.
- 5 Dresser l'ensemble.

5



## Filets de poulet poêlés, riz sauté à l'ail des ours

Pour 10 personnes

### Ingrédients

. Filets de poulet	10
. Riz Thaï cuit	1.3kg
. Julienne de courgette	250g
. Julienne de carotte	250g
. Marinade ail des ours <b>R060433</b>	200g
<b>Pour la sauce :</b>	
. Sauce Hollandaise <b>R051731</b>	110g
. Eau	850g
. Beurre doux	250g
. Marinade curry coco citronnelle <b>R058535</b>	40g

### Préparation

- 1 Suer les juliennes de courgette et carotte avec de l'huile.
- 2 Poêler le riz dans de la matière grasse très chaude et cuire jusqu'à début de dessèchement.
- 3 Incorporer les juliennes préalablement précuites.
- 4 Ajouter la marinade à l'ail des ours. Conserver au chaud.
- 5 Pour la sauce, mélanger l'eau, la base sauce hollandaise et porter à ébullition sous agitation constante.
- 6 Incorporer le beurre et la marinade curry coco citronnelle. Réserver.
- 7 Poêler les filets de poulet jusqu'à cuisson parfaite.
- 8 Dresser l'ensemble

En accompagnement, en entrée ou en repas, les salades de pâtes sont toujours très appréciées lorsque les beaux jours arrivent.

Nos solutions simples et rapides vous permettent de varier vos recettes chaque jour et de fabriquer selon la demande.

Jaeger vous propose 2 références de pâtes déshydratées et 2 références de sauces pour une multitude de salades faites maison.

Des pâtes enrobées pour une meilleure répartition de la sauce et une adhérence parfaite. Nos produits ne nécessitant pas de cuisson, la texture Al dente est garantie et régulière.

Nous vous proposons des idées d'association pour personnaliser vos salades.



### 2 références de pâtes

Spirelli nature **JX02487**  
Pâtes sèches aux herbes

Spirelli légumes **JX02490**  
Pâtes sèches et légumes

### 2 crèmes de sauce

Crème de sauce nordique **S11342**  
Notes oignon, herbes

Crème de sauce italienne **S11341**  
Notes tomate, légumes

**Préparation (10 min)**

- 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 (mélangée à la marinade selon recette), puis incorporer les ingrédients un à un.
- ③ Mélanger délicatement l'ensemble. Server

**Salade Berlinoise**

- . Spirellis légumes réhydratées\* JX02490 500g
- . Crème de sauce nordique S11342 200g
- . Lardons fumés cuits 200g
- . Emmental 100g
- . Poivrons 3 couleurs 100g

\*166g de pâtes déshydratées dans 334g d'eau

**Salade Landaise**

- . Spirellis légumes réhydratées\* JX02490 400g
- . Crème de sauce italienne S11341 250g
- . Gésiers de volaille 150g
- . Fèves 110g
- . Pignons de pain 40g
- . Filets de canard séchés 50g

\*133g de pâtes déshydratées dans 267g d'eau

**Salade Marco-Polo**

- . Spirellis natures réhydratées\* JX02487 450g
- . Crème de sauce italienne S11341 270g
- . Surimi 210g
- . Poivrons rouges lanières 50g
- . Persil, estragon QS
- . Concentré cuisiné de homard R132043 1 à 2 pressions

\*150g de pâtes déshydratées dans 300g d'eau

**Salade Alaska**

- . Spirellis natures réhydratées\* JX02487 300g
- . Crème de sauce nordique S11342 200g
- . Crevettes décortiquées 100g
- . Surimi 200g
- . Carottes en cubes 150g
- . Ananas 50g

\*100g de pâtes déshydratées dans 200g d'eau

**Salade Basque**

- . Spirellis natures réhydratées\* JX02487 400g
- . Crème de sauce italienne S11341 220g
- . Émincés de poulet rôti 80g
- . Tomates cerises 120g
- . Poivrons rouges et verts 120g
- . Chorizo rondelles 40g
- . Marinade Piment d'Espelette R053635 20g

\*133g de pâtes déshydratées dans 267g d'eau

**Salade Thaï**

- . Spirellis légumes réhydratées\* JX02490 300g
- . Crème de sauce nordique S11341 300g
- . Émincés de poulet rôti 150g
- . Tomates cubes 70g
- . Courgettes cubes 70g
- . Jambon cubes 70g
- . Marinade Thaï R112135 40g

\*100g de pâtes déshydratées dans 200g d'eau

**Salade 2 Saumons**

- . Spirellis natures réhydratées\* JX02487 410g
- . Crème de sauce nordique S11342 250g
- . Concombres cubes 180g
- . Saumon fumé 80g
- . Saumon cuit 80g
- . Marinade Romarin citron R212435 30g

\*136g de pâtes déshydratées dans 274g d'eau

**Salade Océane**

- . Spirellis natures réhydratées\* JX02487 300g
- . Crème de sauce nordique S11342 200g
- . Surimi 70g
- . Saumon fumé 70g
- . Poivrons 3 couleurs 30g
- . Courgettes en dés 100g
- . Tomates cerises 100g
- . Marinade Maitre d'hotel R212735 60g

\*100g de pâtes déshydratées dans 200g d'eau

Salades à la minute



# Interview de Mr Gilles Dumesnil

## Boucherie Dumesnil à Yvetot ( 76190 )



### Depuis combien de temps êtes-vous boucher charcutier ? Combien de salariés avez-vous ?

J'ai commencé à travailler il y a 44 ans, à l'âge de 14 ans. Je me suis installé en 1990 et aujourd'hui, nous sommes neuf.

### Quel type de clientèle avez-vous ?

Il y a beaucoup de trentenaires et de quarantenaires qui viennent chez nous. On les a récupérés au moment du COVID. Pendant le confinement, ils ont changé leurs habitudes et ont redécouvert les commerces de proximité. Nous avons aussi beaucoup de parisiens le week-end qui ont des résidences secondaires en Normandie. C'est une clientèle en recherche de préparations élaborées.

Les créations bouchères, c'est la force de notre magasin. Ce sont des spécialités prêtes à cuire. En ce moment, nous préparons des rôtis, des chapons aux cèpes ou au foie gras, des rôtis de veau aux pépites de pistaches.... Nous faisons aussi des beurres aromatisés pour les sauces.

Le consommateur a l'impression de mettre la main à la pâte car il s'occupe de la cuisson et de la découpe.



### Est-ce que vous notez une évolution de la demande ou de votre clientèle ces dernières années ?

La demande et le métier ont beaucoup évolué. En début de semaine, on propose beaucoup d'émincés, de produits rapides à préparer. Nous faisons de plus en plus de gros week-ends. Le samedi, c'est la moitié du chiffre d'affaires de la semaine. Aujourd'hui, les gens prennent moins le temps de cuisiner pour le déjeuner et sont plus adeptes du snacking. On vend beaucoup de lasagnes et de blanquette. En fin de semaine, les clients achètent plus de pièces à cuisiner et mijoter.

### Quel type d'offre proposez-vous ?

Je cherche sans cesse à innover. Dans les spécialités prêtes à cuire, je renouvelle beaucoup les produits. En automne, j'adore mettre en avant le marron, le butternut, les légumes. L'année dernière, j'ai fait du foie gras au cacao. En janvier/février, je travaille plutôt des spécialités à base de fromage, la raclette par exemple, des plats assez roboratifs. A Pâques, nous faisons beaucoup d'agneau puis une grosse activité brochette, grillades.

Je fais énormément de pics de viande que je fais évoluer toute l'année : en février, je le prépare façon Orloff puis en curry-poivron l'été. Au moment des fêtes, je le prépare avec du pain d'épices, du foie gras et une marinade aux champignons.

### Quel produit préférez-vous chez Jaeger ?

J'utilise beaucoup les mélanges pour merguez et les marinades : Miel Abricot, crème girolles, provençale... J'aimerais que Jaeger développe de nouvelles marinades originales, liées par exemple aux régions. Une marinade à la pomme pour les bouchers-charcutiers en Normandie, ce serait bien !

### Comment animez-vous votre charcuterie tout au long de l'année ? et durant l'automne-hiver ?

Nous faisons des animations toute l'année, quand l'activité est calme. En septembre, nous avons fait une animation rentrée des classes. Au printemps, nous offrons une rose ou un ballotin de chocolat à l'occasion de la fête des mères.

Avec nos collègues de la fédération régionale des bouchers et des bouchers-charcutiers traiteur de Normandie, on fait gagner, durant le printemps, 130 côtes de bœuf. A chaque fois, nous organisons un jeu concours et un tirage au sort.

Au sein de la fédération, nous organisons aussi le concours des jeunes apprentis, lors du festival de l'excellence normande à Rouen. La transmission, le savoir-faire et le partage sont des valeurs du métier. « Un métier qui ne se transmet pas est un métier qui se meurt. »

### Est-ce que vous utilisez les réseaux sociaux ?

J'ai une page Facebook depuis très longtemps. Je mets en avant toutes mes spécialités et j'y prends beaucoup de plaisir. J'aime communiquer de cette manière-là. Ça fonctionne bien. Quand on discute avec nos clients, on se rend compte qu'ils nous suivent sur Facebook et nous connaissent grâce à cela. Il ne faut pas s'en priver. C'est de la communication gratuite.



Toujours plus proche de vos attentes, Jaeger étend son offre et vous propose **une gamme de boyaux naturels de qualité optimale** à utiliser avec **La Fraich'Cut**.

**Notre offre complète pour la saucisserie disponible début février 2023**

● **Pour une utilisation facile**

→ En gaine souple,

● **Prêt à utiliser**

→ En saumure saturée,

● **Pour augmenter la rentabilité**

→ Une grande longueur par gaine pour le mouton - 2 longueurs séparées par une intercalaire pour le porc,

● **Pour éviter les erreurs et gagner du temps**

→ Une couleur de couvercle par référence.



**4 références en seau de 15 masses de 60 m**

→ Pour les chipolatas, merguez et saucisses de Francfort :

- Menu de mouton de qualité AA  
Ø 22/24 - Référence **C042600**.
- Menu de mouton de qualité AA  
Ø 24/26 - Référence **C042700**.

**Origine : Australie, Nouvelle Zélande.**

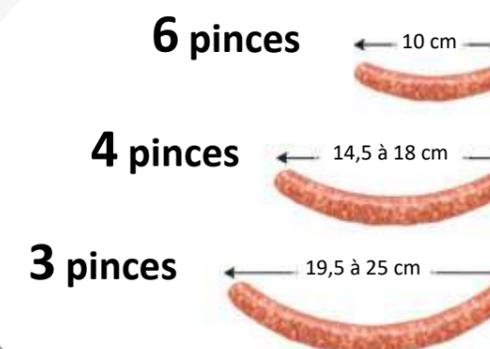
→ Pour les saucisses de Toulouse, chorizos à griller et boudins blancs :

- Menu de porc de qualité A  
Ø 30/32 - Référence **C042800**.
- Menu de porc de qualité A  
Ø 32/34 - Référence **C042900**.

**Origine : Europe.**

Parce que nos clients sont toujours en manque de temps et de main d'œuvre, Jaeger vous accompagne en vous proposant la Fraich'Cut.

- Une machine pour portionner et couper les saucisses en un temps record.
- La Fraich'Cut **C043000**.
- Une découpe rapide et précise des saucisses et merguez.
- Possibilité d'ajuster la longueur et le calibre à votre convenance en ajustant le nombre de pinces.



**Rangements des accessoires intégrés**



Dimensions :  
400mm x 540mm x 530mm  
(Lg x La x Ht)

- Gain de temps,
- Gain de productivité,
- Réduction de la main d'oeuvre,
- Réduction des pertes,
- Nettoyage simple et rapide,
- Fabrication Française,
- Consommation énergétique nulle.

## Épaule d'agneau ou selle d'agneau farcie FAÇON TAJINE

### Ingrédients

. 1 épaule d'agneau ou une selle d'agneau désossée

Farce :

. Poitrine de veau	200g
. Cuisse de volaille désossées	200g
. Assaisonnement oriental <b>C032633</b>	20g
. Marinade miel Abricot <b>R053535</b>	40g
. Eau froide	50g
. Abricots secs en cubes	40g
. Burger Mix <b>C023533</b>	15g

Garniture :

. Pommes de terre grenaille
. Carottes coupées en sifflet
. Film cuisson <b>C225700</b>

### Mode de préparation :

- ① Désosser l'épaule d'agneau ou la selle d'agneau.  
Préparer la farce :
- ② Hacher les viandes au broyeur grille N°3 puis incorporer au mélangeur l'eau froide, l'assaisonnement oriental, la marinade, les abricots secs puis le burger mix et réserver au froid.
- ③ Farcir l'épaule ou la selle d'agneau avec la farce, rouler en rôti, mettre 4 à 5 ficelles pour maintenir en forme.
- ④ Disposer quelques abricots secs sur le dessus et envelopper de crêpine.
- ⑤ Découper un carré de film cuisson, poser le rôti au milieu, napper d'une cuillère de marinade miel abricot.
- ⑥ Disposer autour quelques carottes et pommes de terre grenaille.
- ⑦ Refermer la papillote en bonbon ou comme une bourse.

### Conseil de cuisson

Four ventilé 180 °C, 12 à 15 min par 500g de viande suivant la cuisson désirée.

Pâques est le moment de se retrouver autour d'un bon repas. L'occasion de proposer de l'agneau à vos clients comme veut la tradition. Et parce que Pâques se fête en plein cœur du printemps, la viande peut être associée à de jolis légumes primeur, parfaitement de saison, comme des asperges, des jeunes carottes, des radis ou pommes de terre nouvelles. Pour vous aider dans votre proposition de menu de Pâques, Jaeger vous propose ces recettes.

## Tartelette surprise au saumon

Pour 10 personnes

### Ingrédients

. Filet de saumon	600g
. Assaisonnement pour Gravlax <b>H328631</b>	36g
. Céleri rémoulade	400g
. Œufs pochés	10g
. Pâte feuilletée	600g
Ou fonds de tartelette cuits	10g

### Mode de préparation :

- 1 Pour préparer le saumon Gravlax : Désarêter le filet de saumon, saupoudrer l'assaisonnement pour gravlax sur le filet et le laisser mariner pendant 3 à 5 jours suivant l'épaisseur du filet.
- 2 Abaisser la pâte feuilletée à 2,5mm environ et détailler 10 disques au format tartelette.
- 3 Les cuire avec des noyaux pour éviter le gonflement.
- 4 Garnir les fonds de tartelettes avec une cuillère de céleri rémoulade. Poser dessus un œuf poché puis recouvrir le tout avec une belle tranche de saumon Gravlax coupée très finement.
- 5 Décorer avec une rondelle de citron vert cannelée.



## Rôti de volaille aux langoustines

Pour 10 personnes

### Ingrédients

. Poulet fermier ou poularde	1
<b>Farce :</b>	
. Poitrine de porc	100g
. Gorge de porc	100g
. Viande de cuisse de poulet	200g
. Eau froide	65g
. Burger Mix <b>C023533</b>	15g
. Crème liquide	100g
. Concentré cuisiné de homard <b>R132043</b>	20g
. Neutrachair saucisse échalote <b>C030733</b>	15g
. Queues de langoustines décortiquées	150g
. Arôme N°5 8011241399	1g
<b>Sauce :</b>	
. Eau	250g
. Concentré cuisiné de homard <b>R132043</b>	13g
. Roux blanc <b>8007421258</b>	QS
. Crème liquide	80g
. Cognac dénaturé <b>C009748</b>	QS

### Mode de préparation :

- 1 Désosser la volaille par le dos sans couper la peau. Enlever l'os du haut de cuisse et laisser celui du pilon puis le manchonner.
- Préparer la farce :**
- 2 Saisir 2 à 3 minutes les queues de langoustines dans une poêle avec un peu d'huile puis refroidir.
- 3 Passer les viandes 2 fois au broyeur grille n°3. Mélanger le burger mix avec l'eau froide, puis ajouter la crème liquide, le concentré de homard, le neutrachair échalotes, l'arôme N°5 et les queues de langoustines coupées en cube.
- Procéder au montage :**
- 4 Poser la volaille à plat, côté peau sur la table, assaisonner avec sel et poivre. Répartir la farce au centre de la volaille. La refermer et coudre le dos pour former un rôti.
- 5 Mettre une barde autour du rôti et ficeler sans trop serrer pour mettre en forme.
- Préparer la sauce :**
- 6 Faire bouillir l'eau et le concentré cuisiné de homard, lier légèrement avec du roux blanc.
- 7 Ajouter la crème liquide et un filet de cognac. Sel et poivre. Ajouter le jus de cuisson.

### Conseil de cuisson :

20 à 25 mn par livre - four chaleur tournante 180°C en arrosant régulièrement.



# Coupe liégeoise au chocolat coeur crémeux vanille

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Ganache montée vanille :

. Gélatine de bœuf <b>C015405</b>	3g
. Eau froide	15g
. Crème liquide 35%	100g
. Couverture ivoire	100g
. Vanille liquide	10g
. Crème liquide 35%	234g

### Insert crémeux vanille :

. Préparation crème brûlée <b>R80120231</b>	30g
. Lait	100g
. Crème liquide	100g

### Mousse au chocolat :

. Couverture noire 70%	275g
. Lait	140g
. Beurre doux	70g
. Jaune d'œuf	60g
. Blanc d'œuf	170g
. Sucre semoule	30g

## Mode de préparation :

### Préparer la ganache montée :

- ① Mélanger l'eau froide avec la gélatine.
- ② Faire fondre la couverture ivoire au bain marie.
- ③ Faire bouillir les 100g de crème liquide et y ajouter la gélatine. Verser sur la couverture en mélangeant avec un fouet. Ajouter la vanille puis les 234g de crème liquide froide.
- ④ Filmer au contact et mettre au frais 24h.

### Préparer l'insert crémeux vanille :

- ⑤ Tiédir le lait et la crème, ajouter la préparation crème brûlée. Mélanger avec un fouet et porter à ébullition sans cesser de remuer. Couler immédiatement dans des moules silicone petits fours environ 20g par moule et mettre au surgélateur.

### Préparer la mousse au chocolat :

- ⑥ Faire fondre au bain marie la couverture noire, ajouter le lait chaud puis le beurre en petits morceaux. Ajouter, ensuite, les jaunes d'œuf puis incorporer délicatement les blancs montés serrés avec le sucre.

### Procéder au montage :

- ⑦ Dans la coupe, mettre 45g de mousse au chocolat puis l'insert encore congelé au milieu et recouvrir de 45g de mousse chocolat. Mettre au frais.
- ⑧ Monter la ganache montée au batteur avec le fouet consistance chantilly.
- ⑨ Lorsque les mousses chocolat sont fermes, dresser dessus à la douille cannulée une rosace de ganache montée et décorer de quelques copeaux de chocolat. Garder au frais.



# Interview de Mr Julien Rossin

Boucherie Rossin à Gets ( 74260 )



Depuis combien de temps êtes-vous boucher charcutier ?

Combien de salariés avez-vous ?

Je suis charcutier depuis 1996 et nous sommes 10 en saison et 4 le reste de l'année. La spécificité de notre charcuterie, c'est que nous sommes en station de ski. Aussi, la fréquentation de notre boutique est très variable. Nous travaillons 9 mois de l'année et sommes ouverts du 1er décembre au 15 avril et du 20 juin au 20 septembre. Le reste de l'année, nous sommes fermés.

Quel type de clientèle avez-vous ?

Nous avons une clientèle d'habitues. La station des Gets est une petite station. Nous avons beaucoup de familles et là, il y a deux tranches d'âge : les familles avec de jeunes enfants. Puis quand les enfants ont une vingtaine d'années et jusqu'à 30 ans, ils partent skier dans des stations plus grosses et reviennent quand ils ont, à leur tour, de jeunes enfants. Nous avons aussi beaucoup de personnes plus âgées. Globalement, nos clients ont un fort pouvoir d'achat.

Est-ce que vous arrivez à trouver du personnel, avec cette activité fluctuante ?

Ce n'est pas toujours évident. Je manque souvent de main d'œuvre.

Qu'est ce que vos clients apprécient particulièrement dans votre charcuterie ?

Nos clients viennent pour nos charcuteries locales et notre vin de Savoie ! Ils cherchent avant tout des spécialités régionales comme la raclette, le jambon de pays, les filets mignons séchés. Bien sûr, nous avons une offre destinée au barbecue. Chez Jaeger, nous utilisons beaucoup d'épices à merguez.

Je note que les clients cherchent des produits à cuisiner eux-mêmes vu la hausse des prix aujourd'hui. On vend beaucoup de bourguignon, de blanquette de veau, des viandes à mijoter.

Avez-vous d'autres produits type traiteur ?

Nous préparons des bocaux : cela va des diots à la tartiflette en passant par des pâtés. Nous faisons aussi des soupes. Cela fonctionne bien.

Est-ce que vous utilisez les réseaux sociaux ou un site web ?

Nous communiquons principalement via les réseaux sociaux. Facebook nous permet de présenter nos nouveautés et de faire connaître nos spécialités et notre boucherie.

C'est très facile de communiquer de cette manière avec nos clients.



## Produits du monde

USAGES DE CONSOMMATION ET DE PRÉPARATION

PARCOURS D'ACHATS ET OPPORTUNITÉS DE DÉVELOPPEMENT

FÉVRIER 2022



80%

des français ont déjà consommé des produits du monde

+9%

sont des nouveaux consommateurs (depuis moins de 2 ans)



8/10

privilégient la consommation de produits du monde à domicile



30%

en consomment après une livraison ou une vente à emporter



69%

des français ont acheté des produits du monde

(au cours des 12 derniers mois)



14%

indiquent avoir augmenté leur consommation de produits du monde

(au cours des 12 derniers mois)

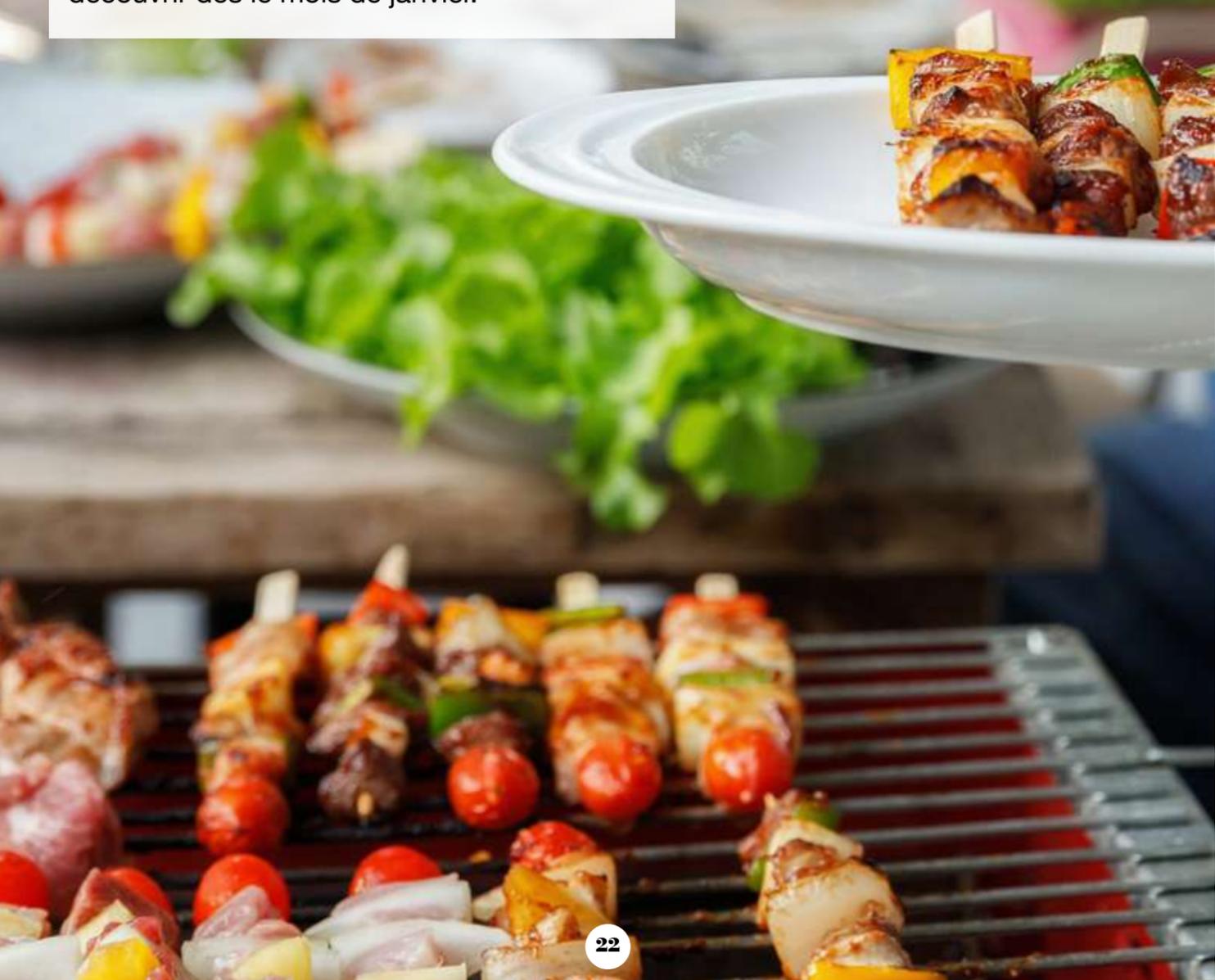
SOURCE : ARCANE RESEARCH



## Barbecue

Parce que vous comme nous, préparons activement la saison des barbecues ; découvrez notre nouvelle plaquette 2023 avec nos références de marinades, merguez, saucisses et So'cissettes.

Et, pour apporter un côté exotique à votre offre, Jaeger continue son tour du monde en vous proposant de nouvelles références ethniques tout au long de l'année. Une nouvelle marinade, une nouvelle merguez, de nouvelles So'cissettes,... de nombreuses références à découvrir dès le mois de janvier.



# Le KIT RIBS

by Jaeger

**TOUS LES INGRÉDIENTS  
POUR RÉUSSIR À CHAQUE FOIS  
DES RIBS**

Ce kit C042101 s'utilise avec :  
**Le Samix St Antoine C122610 et le Sel nitré 8001201056**

Nos sauces apportent un goût puissant.  
Elles sont faciles à appliquer et donnent une brillance parfaite sur la viande déjà cuite.

**LE KIT EST COMPOSÉ DE \***

**100 SACS CUISSON RIBS** Réf. : C041600

**3 kg de MÉLANGE D'ÉPICES TEXAN** Réf. : C041933

**3 kg de MÉLANGE D'ÉPICES PROVENÇAL** Réf. : C042033

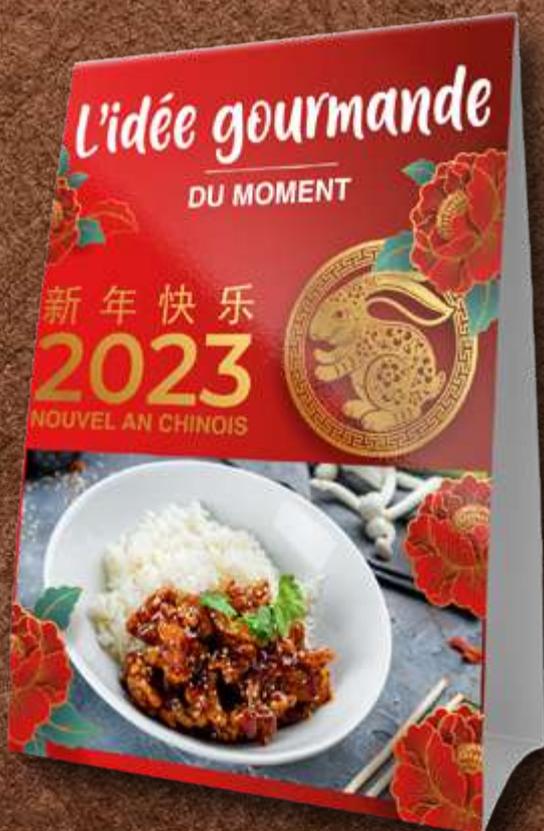
**2,5 kg de SAUCE SWEET RIBS** Réf. : C041725

**2,5 kg de SAUCE HOT RIBS** Réf. : C041825

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**  
depuis 1924

**nouveau !**  
Découvrez notre So'cissette Shanghai



**Jaeger**

depuis 1924

Une marque du Groupe 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