

## Une gamme de boyaux de qualité optimale et constante

- **Rapidité**  
Gaine souple
- **Prêt à utiliser**  
En saumure saturée, DDM 12 mois\*
- **Rentabilité**  
Une grande longueur par gaine pour le mouton. Des longueurs séparées par un intercalaire pour le porc
- **Simplicité**  
Une couleur de couvercle par référence
- **Sérénité**  
Livraison rapide, sous température dirigée et contrôlée\*

\*Excepté qualité AB\*VH

# Gamme Boyaux



**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](mailto:commandes.cap@solina.com)

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**  
— depuis 1924 —

## Pour vos chipolatas, merguez et saucisses de Francfort

## Pour vos saucisses de Toulouse, chorizos à griller et boudins blancs

### ➤ Menu mouton **qualité AA**

Origine : *Australie, Nouvelle-Zélande*

Référence	Calibre ø	Couleur couvercle
C042600	22-24	Jaune
C042700	24-26	Bleu

Gaine souple saumurée. Seau de 900 mètres.

### ➤ Menu mouton **qualité AB**

Origine : *Australie, Nouvelle-Zélande*

Référence	Calibre ø	Couleur couvercle
C044600	22-24	Vert
C044700	24-26	Blanc

Gaine souple saumurée. Seau de 900 mètres.

### ➤ Menu mouton **qualité AB\*VH**

Origine : *Australie, Nouvelle-Zélande*

Référence	Calibre ø	Couleur couvercle
C045803	22-24	Noir
C045903	24-26	

Gaine souple salée. Seau de 540 mètres.



### ➤ Menu porc **qualité A**

Origine : *Europe*

Référence	Calibre ø	Couleur couvercle
C044800	28-30	Rose
C042800	30-32	Orange
C042900	32-34	Rouge

Gaine souple saumurée. Seau de 900 mètres.

### ➤ Boyaux collagène **neutre**

Références	Calibre ø	Conditionnement
C017800	23	35 sticks x 15 m (525m)



Seau de 900 mètres  
(15 masses de 60 mètres)

Commande en fût possible  
consultez votre Technico-Commercial