



# Les incontournables

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**  
— depuis 1924 —



## SOLINA, UN GÉANT DE L'AGROALIMENTAIRE À TAILLE HUMAINE.

Au fil des années, Solina a bâti son succès en intégrant de nombreuses entreprises d'une renommée régionale et nationale, tout en respectant leur histoire et leur savoir-faire.

Cette approche unique a permis de créer un groupe solide et diversifié, où chaque entreprise partage son savoir-faire. Cette complémentarité permet aux entreprises et aux marques du groupe comme Jaeger de proposer des produits d'excellence aux bouchers, charcutiers et traiteurs français.



**CHIFFRE D'AFFAIRES**  
1,5 milliard d'€



**COLLABORATEURS**  
+ 4 000



**SITES DE PRODUCTION**  
42



**CLIENTS**  
+ 18 000

Malgré cette envergure internationale, nous cultivons une approche locale et personnalisée pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients : industriels de l'agroalimentaire jusqu'aux artisans bouchers-charcutiers-traiteurs.

## LE MAÎTRE MOT, L'INNOVATION.

En concevant, repensant et réinventant des solutions sur mesure pour nos clients, nous contribuons à façonner les tendances alimentaires de demain.



**CENTRES R&D**  
30



**COLLABORATEURS ACTIFS  
DANS LA R&D**  
10 %

# Jaeger

— depuis 1924 —

Marque française du groupe Solina, Jaeger est dédiée aux artisans bouchers-charcutiers-traiteurs.

Avec un catalogue d'environ 400 produits, Jaeger s'affirme comme la référence des solutions d'ingrédients aromatiques et fonctionnels pour répondre à tous les besoins des professionnels.

## JAEGER, UNE MARQUE CENTENAIRE.

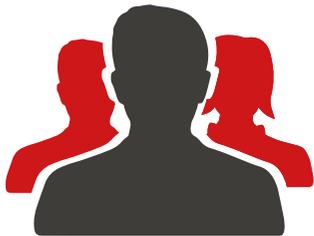


**DATE DE CRÉATION**  
1924



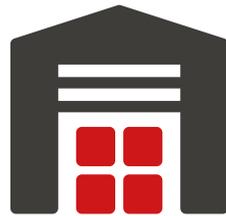
**JAEGER**  
a rejoint le groupe  
Solina en 2013

## JAEGER, EN CHIFFRES.



**COLLABORATEURS**

70 dont 20 technico-  
commerciaux et  
4 démonstrateurs  
sur le terrain



**NOUVEL ENTREPÔT**

6 000 m<sup>2</sup>



**COMMANDES**

+ de 900 lignes par  
jour

## NOS GAMMES DE PRODUITS :

- Marinades
- Charcuterie crue (saucisses, merguez)
- Boyaux
- Saumures
- Charcuterie sèche
- Charcuterie cuite
- Enrobages et chapelures
- Auxiliaires de fabrication (épices simples, conservateurs, consommables...)

Un conseil sur une fabrication ou du matériel, une question d'ordre réglementaire ou encore une demande de démonstration : 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.

# SOMMAIRE



## LES MARINADES

- Terroir
- Ethnique
- Les nouveautés

5

## LA SAUCISSERIE ET LES SPÉCIALITÉS À BASE DE DE VIANDE HACHÉE

- Les mélanges pour saucisses SANS additif colorant
- Les mélanges pour saucisses AVEC additif colorant
- Les So'cissettes
- Les mélanges pour spécialités de saucisses SANS additif colorant
- Les mélanges pour spécialités de saucisses AVEC additif colorant
- Les mélanges pour merguez
- Les boyaux
- Les mélanges pour farces
- Les mélanges pour spécialités de viande hachée

9

## LES ENROBAGES

- Les enrobages
- Les mélanges pour rôtisserie
- Les chapelures

17

## LE TRAITEUR

- Les Eldo-Fix
- Les squeezes de marinades
- Les Intenses
- Les sauces prêtes à l'emploi
- Les solutions pour salades de pâtes
- Les solutions pour plats cuisinés

20

## LES AUXILIAIRES DE FABRICATION ET LES CONSOMMABLES

- Les auxiliaires de fabrication
- Les consommables

26



PRODUIT SANS DÉCLARATION D'ADDITIF E DANS LA LISTE D'INGRÉDIENTS

# Les Marinades



# LES MARINADES TERROIR



## PROVENÇALE

Notes : tomatée, herbes, alliacée  
Marquants : basilic, tomate

Réf : R152035



## TOMATE-BASILIC

Notes : tomate cuisinée, alliacée, basilic  
Marquants : basilic

Réf : R152435



## MÉRIDIONALE

Notes : tomatée, aillée, paprika  
Marquants : herbes

Réf : R231335



## ESPELETTE

Notes : piment d'Espelette, cuisinée, épicée  
Marquants : poivrons rouges et verts

Réf : R053635



## THYM-CITRON

Notes : citron, gingembre, thym  
Marquants : zestes de citron, thym

Réf : R152635



## ROMARIN-CITRON

Notes : romarin, aillée, citronnée  
Marquants : persil, poivrons

Réf : R212435



## CAFÉ DE PARIS

Notes : beurrée, persillée, aillée

Réf : H490233



## MAÎTRE D'HÔTEL

Notes : beurrée, aillée, persillée  
Marquants : persil

Réf : R212735



## MOUTARDE À L'ANCIENNE

Notes : épicée, vinaigrée, cuisinée  
Marquants : graines de moutarde

Réf : R052735



## 3 POIVRES

Notes : poivrée, cuisinée, alliacée  
Marquants : poivres vert, blanc, noir, baies roses

Réf : R330635



## ÉCHALOTE

Notes : échalote, cuisinée  
Marquants : échalotes

Réf : R131135



## SAVEUR CRÈME GIROLLES

Notes : crème, champignon  
Marquants : champignons, herbes

Réf : R112235



## CÈPES

Notes : cèpe, cuisinée, alliacée  
Marquants : champignons

Réf : R056435



## AIL DES OURS

Notes : ail doux, oignon cuisiné  
Marquants : persil, ciboulette, oignons, tomates

Réf : R060433



# LES MARINADES ETHNIQUE



## THAI 🌶️🌶️

Notes : pimentée, paprika, coriandre, ailée  
Marquants : paprika, coriandre, ail

Réf : R112135



## CURRY COCO CITRONNELLE

Notes : curry, coco, citronnelle  
Marquants : poivrons rouges, graines de cumin

Réf : R058535



## CURRY GINGEMBRE 🌶️🌶️

Notes : curry, coriandre, cumin  
Marquants : tomates, persil

Réf : R115535



## GYROS

Notes : origan, thym, cumin  
Marquants : thym, oignons

Réf : R215335



## BALI

Notes : curry, gingembre

Réf : H489733



## PIRI PIRI 🌶️🌶️

Notes : pimentée, poivrée, ailée, chili  
Marquants : cumin

Réf : R215435



## KENTUCKY BACON

Notes : bacon, oignon, paprika

Réf : H495133







La  
**Saucisserie**  
et les spécialités à base de  
**Viande hachée**

# LES MÉLANGES POUR SAUCISSES

## SANS ADDITIF COLORANT



### NEUTRACHAIR PLUS A

Une recette qui se démarque par sa note boisée

Notes : boisée, aillée, poivrée

Marquants : poivre

Dosage : 35 g/kg de mêlée

Réf : C204165

Seau 5 kg



### LA CAMPAGNARDE NF

La recette n°1 des ventes de saucisses sans additif colorant

Un incontournable de notre gamme !

Notes : poivrée, cuisinée

Marquants : poivre

Dosage : 35 g/kg de mêlée

Réf : C032265

Réf : C032220

Seau 5 kg

Sac 20 kg



### NEUTRACHAIR TOULOUSE

Une recette avec de gros marquants de poivre, idéale pour la fabrication de saucisses de Toulouse

Notes : poivrée

Marquants : poivre

Dosage : 30 g/kg de mêlée

Réf : C104065

Seau 5 kg



### AROMAT BELCHAIR NAT



Une recette Clean Label sans marquant de poivre

Notes : poivrée, boisée

Dosage : 32 g/kg de mêlée

Réf : C044069

Seau 10 kg

# LES MÉLANGES POUR SAUCISSES

## AVEC ADDITIF COLORANT



### CARMIBELCHAIR NF

Une recette de couleur rose qui se démarque par sa note d'épices

Notes : coriandre, aillée, poivrée

Dosage : 32 à 35 g/kg de mêlée

Réf : C031369

Seau 10 kg



### CARMICHAIR COMPLET sans salpêtre

Une recette, de couleur rose, n°1 des ventes de saucisses avec additif colorant

Notes : poivrée

Dosage : 32 g/kg de mêlée

Réf : C103069

Seau 10 kg

# LES SO'CISETTES

Mélange aromatique avec sel pour typer saucisses, farces ou burger, pour enrober ou aromatiser des plats cuisinés.



## SO'CISETTE CURRY

Réf : C80293433



## SO'CISETTE MEXICAINE

Réf : C025033



## SO'CISETTE TEX MEX

Réf : C125333



**Conditionnement**  
En seau de 3 kg



## SO'CISETTE BASILIC SAVEUR TOMATE

Réf : C032133



## SO'CISETTE BASQUAISE

Réf : C124633



## SO'CISETTE DES SOUS BOIS

Réf : C034733



## SO'CISETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE

Réf : C125133



## SO'CISETTE OIGNON SAVEUR BACON CHAMPIGNON

Réf : C024733



## SO'CISETTE CRÉOLE

Réf : C80155033



## SO'CISETTE CANNELLE SAVEUR ANANAS

Réf : C124533



## SO'CISETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON

Réf : C025433



## SO'CISETTE CUBA SAVEUR MOJITO

aux notes menthe, citron, rhum

Réf : C042533



## SO'CISETTE ASIATIQUE

aux notes de bouillon asiatique

Réf : C042433

# LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES SANS ADDITIF COLORANT



## ASS PR SAUCISSE ESPELETTE

Une recette du Sud-Ouest

**Notes :** piment d'Espelette, alliacée

**Marquants :** poivrons rouges

**Dosage :** 45 g/kg de mêlée

Réf : C040333

Seau 3 kg



## LA SICILIENNE

Une recette pour la fabrication de saucisses aux herbes

**Notes :** herbes aromatiques, aillée

**Marquants :** herbes, oignon

**Dosage :** 40 g/kg de mêlée

Réf : C034133

Seau 3 kg

NOUVEAUTÉ



## LA JARDINIÈRE

Une recette riche en légumes aux notes de poireau, oignon, carotte et bœuf

**Dosage :** 45 g/kg de mêlée

Réf : C046833

Seau 3 kg



## ASSAISONNEMENT POUR COMPLET VIGNERON

Produit en pâte à base de réduction de vin pour la fabrication de saucisses vigneronnes

**Notes :** vin rouge, fumée

**Dosage :** 70 à 80 g/kg de mêlée

Réf : C023433

Seau 3 kg



## NEUTRACHAIR SAUCISSE ÉCHALOTE

Une recette pour préparer des saucisses aux échalotes

**Notes :** vin blanc, échalotes

**Marquants :** échalotes et oignons

**Dosage :** 40 g/kg de mêlée

Réf : C030733

Seau 3 kg

# LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES AVEC ADDITIF COLORANT



## CARMICHAIR CHORIZO À GRILLER

Une recette pour préparer un chorizo à griller de couleur rouge soutenu

**Notes :** paprika, fumé, piquant léger

**Dosage :** 60 g/kg de mêlée

Réf : C123865

Seau 5 kg



## CARMICHAIR AUX HERBES

Une recette pour préparer une saucisse aux herbes de couleur rose soutenu

**Notes :** herbes de Provence, ail

**Marquants :** herbes de Provence

**Dosage :** 35 à 36 g/kg de mêlée

Réf : C103365

Seau 5 kg



## ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE NAPOLI

Une recette pour préparer une saucisse aux notes italiennes

**Notes :** fromage, tomate, origan, basilic

**Marquants :** origan, basilic

**Dosage :** 45 g/kg de mêlée

Réf : C032533

Seau 3 kg



## CARMICHAIR SAUCISSE ÉCHALOTE

Une recette colorée pour préparer des saucisses aux échalotes

**Notes :** vin blanc, échalotes cuisinées

**Marquants :** échalotes et oignons rouges

**Dosage :** 40 g/kg de mêlée

Réf : C124033

Seau 3 kg



## LA FROMACHAIR

Une recette rosée pour la fabrication de saucisses aux notes de fromage

**Note :** fromage

**Marquants :** carottes, persil

**Dosage :** 43 g/kg de mêlée

Réf : C041333

Seau 3 kg

# LES MÉLANGES POUR MERGUEZ



## COMPLET MERGUEZ PLUS

Une recette de merquez traditionnelle, incontournable de notre gamme. N°1 des ventes de merquez

**Notes :** piquante, cumin, alliacée, fenouil  
**Dosage :** 54 à 59 g/kg de mûlée

Réf : C105369

Seau 10 kg

Réf : C105320

Sac 20 kg



## ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ ORIENTALE

Une recette peu piquante et peu épicée pour préparer une merquez douce

**Notes :** alliacée, paprika, anis  
**Dosage :** 60 g/kg de mûlée

Réf : C031712

Seau 12 kg

Réf : C031720

Sac 20 kg



## ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ FORTE

Une recette de merquez piquante et chaude

**Notes :** piquante, alliacée, paprika  
**Dosage :** 60 g/kg de mûlée

Réf : C043269

Seau 10 kg



## ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ DU SOLEIL

Une recette universelle très appréciée pour sa note anisée

**Notes :** paprika, cumin, anis  
**Dosage :** 55 g/kg de mûlée

Réf : C031469

Seau 10 kg

Réf : C031420

Sac 20 kg



## ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ MERIDIONALE

Une recette qui se démarque par sa note « réglisse »

**Notes :** piquante, réglisse, alliacée, paprika  
**Dosage :** 52 g/kg de mûlée

Réf : C031512

Seau 12 kg



## COMPLET MERGUEZ 50 HLL

Une recette traditionnelle sans carmin E120

**Notes :** piquante, paprika, cumin, alliacée  
**Dosage :** 50 g/kg de mûlée

Réf : C223111

Seau 11 kg

Réf : C223120

Sac 20 kg



## AROMAT COMPLET MERGUEZ NAT

Une recette Clean Label de la complet merquez plus

**Notes :** cumin, alliacée, fenouil  
**Dosage :** 55 g/kg de mûlée

Réf : C044169

Seau 10 kg



## AROMAT MERGUEZ CONSTANTINE NAT

Une recette Clean Label riche en épices

**Notes :** piquante, paprika, anis, cumin, alliacée  
**Dosage :** 45 g/kg de mûlée

Réf : C044469

Seau 10 kg

# LES BOYAUX

Une gamme de boyaux de qualité optimale et constante

## • RAPIDITÉ

Gaine souple

## • DIVERSITÉ

Une gamme variée pour différents produits

## • RENTABILITÉ

Des boyaux de grande longueur

## • QUALITÉ

Une gamme sélectionnée pour des produits de qualité

## • SÉRÉNITÉ

Livraison rapide, sous température dirigée et contrôlée pour les boyaux stockés à température réfrigérée

## Pour les chipolatas, merguez et saucisses de Francfort

### 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 m (15 masses de 60 m).

### 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 m (15 masses de 60 m).

### 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 m.

### Boyaux collagène neutre

Référence	Calibre Ø	Conditionnement
C017800	23	35 sticks x 15 m (525 m)

## Pour les saucisses de Toulouse, saucisses Diots, chorizos à griller boudins noirs et blancs

### 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 m (15 masses de 60 m).

## NOUVEAUTÉ

### Menu de porc salé qualité A

Origine : Europe

Référence	Calibre Ø	Couleur couvercle
C046603	36 - 38	Noir
C046703	38 - 40	

Masse salée. Seau de 540 mètres.



# LES MÉLANGES POUR FARCES



## CARMICHAIR FARCES V2

Une recette classique pour fabriquer des farces

**Notes :** ail, persil

**Marquants :** persil

**Couleur cru/cuit :** rose léger / chair

**Dosage :** 57 à 60 g/kg de mêlée

Réf : C403665

Seau 5 kg



## SCP FARCE A TOMATE RENFORCÉE

Une recette très typée en herbes aromatiques pour fabriquer des farces roses avant et après cuisson

**Notes :** ail, persil, thym, romarin

**Marquants :** herbes aromatiques

**Couleur cru/cuit :** rose / rose

**Dosage :** 52 g/kg de mêlée

Réf : C046165

Seau 5 kg



## AROMAT FARCE À TOMATE NAT

Une recette clean label aux notes typiques d'oignon rouge et d'estragon

**Notes :** échalote, oignon rouge, persil, estragon

**Marquants :** échalote, oignon rouge, herbes aromatiques

**Couleur cru/cuit :** rose / chair

**Dosage :** 60 g/kg de mêlée

Réf : C044333

Seau 3 kg



## SCP FARCE MIEL FIGUE

Une association de miel, de figue et d'épices boisées pour une farce originale

**Notes :** miel, figue, épices

**Marquants :** poivron rouge, figue, persil

**Dosage :** 60 g/kg de mêlée

Réf : C042333

Seau 3 kg



## SCP FARCE FORESTIÈRE

Une recette automnale aux champignons pour fabriquer des farces de couleur neutre

**Notes :** champignon

**Marquants :** champignons, persil

**Dosage :** 73 g/kg de mêlée

Réf : C041433

Seau 3 kg



# SPÉCIALITÉS DE VIANDE HACHÉE



## LA MILANAISE

Une recette typique pour la fabrication de hachés milanais

**Notes :** fromage

**Dosage :** 60 g/kg de mêlée

Réf : C031833

Seau 3 kg



## COMPLET BURGER GRILL

Un liant complet et assaisonné pour la fabrication de burger typique

**Notes :** viandée, grillée, cuisinée

**Dosage :** 73 g de complet burger grill et 150 g d'eau par kg de viande

Réf : C043833

Seau 3 kg



## ASSAISONNEMENT ORIENTAL

Un assaisonnement idéal pour donner une influence orientale aux hachés, burgers, boulettes ou kebabs

**Notes :** paprika, cumin, curry

**Marquants :** oignon et poivron rouge

**Dosage :** 50 g/kg de mêlée

Réf : C032633

Seau 3 kg



## S.C.P CARRÉ SAVOYARD V2

Une recette idéale pour la fabrication de carrés savoyards

**Notes :** viandée, cuisinée, céleri

**Dosage :** 65 g/kg de mêlée

Réf : C221133

Seau 3 kg



## BURGER MIX

Un liant complet non assaisonné pour la fabrication de hachés, burgers, boulettes, kebabs...

**Notes :** neutre

**Dosage :** 30 g de burger mix et 150-200 g d'eau par kg de viande. A utiliser en association avec des épices telles que les So'cissettes

Réf : C023533

Seau 3 kg



## ASSAISONNEMENT TOMATE

Un assaisonnement idéal pour les hachés, burgers, boulettes ou kebabs

**Notes :** tomate cuisinée, alliacée

**Dosage :** 45 g/kg de mêlée

Réf : C031933

Seau 3 kg

# LES ENROBAGES



# LES ENROBAGES



## P.P.E PAYSANNE

Un mélange d'épices et arômes avec de nombreux marquants d'herbes aromatiques, d'oignon et de poivron rouge

Réf : C80031733

Seau 3 kg



## ENROBAGE BOMBAY

Un mélange de marquants de poivrons rouge et vert, de millet, de carotte, d'ail et d'oignon

Réf : R113301

Pot 1 kg



## DÉCOR JARDINIÈRE

Un mélange de marquants de poivron rouge et d'oignon

Réf : C020571

Seau 1 kg



## TZIGANE N.2

Un mélange d'épices, de légumes déshydratés et de graines de millet

Réf : C80332501

Pot 1 kg



# LES MÉLANGES POUR RÔTISSERIE



## ROTISUD V2

Un mélange orangé aux notes de tomate et poivron rouge

Réf : C212210

Seau 10 kg

Réf : C212203

Seau 3 kg



## ÉPICE DU ROTISSEUR V2

Un mélange aromatique aux herbes de Provence

Réf : C039769

Seau 10 kg

Réf : C039703

Seau 3 kg

# LES CHAPELURES



## CHAPELURE DORÉE

Une chapelure traditionnelle de couleur pain

Réf : CS05105

Sac 5 kg



## CHAPELURE NAPOLI

Une chapelure assaisonnée de couleur rouge avec marquants d'herbes aromatiques

Réf : CS05180

Seau 5 kg



## CHAPELURE DÉCOR

Une chapelure blonde avec marquants de légumes secs

Réf : CS05179

Seau 5 kg



## CHAPELURE JAUNE

Une chapelure idéale pour la fabrication de cordons bleus

Réf : CS11828

Seau 5 kg



## CHAPELURE BORÉALE

Une chapelure de couleur crème avec graines de pavot

Réf : CS11830

Seau 5 kg



## CHAPELURE CORN FLAKES

Une chapelure de flocons de maïs de couleur jaune

Réf : CS05181

Seau 4 kg



## CHAPELURE TRICOLORE

Une chapelure jaune et orange avec marquants noirs de graine de nigelle

Réf : CS05182

Seau 5 kg



## BATTER UNIVERSEL

Pour une meilleure adhérence des chapelures et enrobages

Réf : S06437

Seau 2 kg

# LE TRAITEUR



Une gamme de sauces riches en légumes pour fabriquer des plats préparés en un tour de main.



1 poche de 800 g  
d'Eldo-Fix



2,2 kg  
d'émincés  
de viande



3 kg  
de plat préparé



### LÉGUMES ASIATIQUES

Une sauce aux notes asiatiques riches en poivrons, pousses de bambou, carottes et champignons

Réf : R065208

Poche de 800 g



### LÉGUMES DU TERROIR

Une sauce cuisinée aux notes de crème, carotte, champignon avec de beaux marquants de carottes et champignons

Réf : R065308

Poche de 800 g



### LÉGUMES DU SOLEIL

Une sauce tomatée aux marquants de poivrons et maïs

Réf : R065408

Poche de 800 g

# LES SQUEEZES DE MARINADES - 160 ml



MARINADE  
**AIL PERSIL**

R063517



MARINADE  
**TOMATE THYM  
ET BASILIC**

R063117



MARINADE  
**ROMARIN CITRON**

R063017



MARINADE  
**ECHALOTE**

R063217



MARINADE  
**CURRY COCO  
CITRONNELLE**

R063417



MARINADE  
**CORIANDRE  
PIMENT**

R063317

**NOUVEAUTÉ**



MARINADE  
**TEX MEX**

R065017

**1 CARTON  
PRÉSENTOIR**



FACILE ET RAPIDE À PLACER DANS LES LINÉAIRES

Présentoir : 266 x 135 x 125 mm

12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire

# LES INTENSES - 950 ml

L'ASSAISONNEMENT POUR BOOSTER  
LES GOÛTS

3 à 4 cuillères à soupe par kilo de plats  
cuisinés ou litre de sauces



MARINADE  
**TOMATE  
ET POIVRON**

AW06881

MARINADE  
**TOMATE THYM  
ET BASILIC**

A456980

MARINADE  
**CURRY COCO  
CITRONNELLE**

AW08332

MARINADE  
**AIL PERSIL**

A457010

MARINADE  
**ROMARIN CITRON**

A457000

# LES SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI - 100 g



## SAUCE ROQUEFORT

Une sauce crémeuse à base de roquefort et de crème fraîche

Réf : R063900



## SAUCE ÉCHALOTE

Une sauce à base d'échalote et de vin rouge

Réf : R063700



## SAUCE CHAMPIGNON

Une sauce savoureuse aux champignons de Paris et forestiers

Réf : R064100



## SAUCE POIVRE

Une sauce intense à base de crème et de poivre de Madagascar

Réf : R063600



## SAUCE MOUTARDE

Une sauce relevée mélange de 2 moutardes à l'ancienne et de Dijon

Réf : R064000



NOUVEAUTÉ

## SAUCE BÉARNAISE

Une sauce onctueuse à l'estragon, à l'échalote et au cerfeuil

Réf : R063800

## 1 CARTON PRÉSENTOIR



FACILE ET RAPIDE AU-DESSUS DE VOTRE COMPTOIR

# LES SOLUTIONS POUR SALADES DE PÂTES



## SPIRELLI NATURE

Réf : JX02487

Seau 3 kg



## SPIRELLI LÉGUMES

Réf : JX02490

Seau 3 kg



## CRÈME DE SAUCE NORDIQUE

Réf : S11342

Seau 2,8 kg



## CRÈME DE SAUCE ITALIENNE

Réf : S11341

Seau 2,8 kg



## CRÈME DE SAUCE CURRY

Réf : S11343

Seau 2,8 kg



Des spirellis réhydratés



Une crème de sauce



Des accompagnements



Une salade de pâtes élaborée  
Simple, rapide, à customiser selon les envies et disponibilités  
d'accompagnements

# LES SOLUTIONS POUR PLATS CUISINÉS



## MIX ÉPICE PAËLLA

Pour l'aromatisation et la coloration de riz pour paëlla ou riz à l'espagnol

**Dosage :** de 50 à 70g/kg de riz sec mis en oeuvre selon l'intensité de goût et couleur désirée. Rajouter eau et huile selon habitude pour une cuisson type pilaf

Réf : C018001

Pot 1 kg



## ÉPICE COUSCOUS

Mélange aromatique pour l'assaisonnement du bouillon pour couscous

**Dosage :** 20 à 25 g/l de bouillon

Réf : C80062001

Pot 1 kg

LES  
**AUXILIAIRES**  
DE FABRICATION ET LES  
**CONSOMMABLES**



LES

# AUXILIAIRES DE FABRICATION

NOUVEAUTÉ



## OIGNONS CUISINÉS 9X9

Contrairement aux oignons frais ou surgelés, les oignons prêts à l'emploi n'ont aucune perte après cuisson. Ils permettent un gain de temps et d'énergie et un risque microbiologique maîtrisé

Réf : C046005

Sac 5 kg

## DELIFRESH PLUS

Un mélange de citrate, acétate et diacétate de sodium qui permet de maintenir la fraîcheur des charcuteries et salaisons

Réf : C025512

Seau de 12 kg

## ROUX BLANC

Pour lier les sauces et améliorer la tenue des préparations

Réf : 8007421056

Réf : 8007421258

Sac de 10 kg

Poche de 2 kg



## PERSIL FEUILLES

Réf : C009122

Seau 300 g



## OIGNONS LANIÈRES FRITS

Réf : H613331

Poche 1 kg



## OIGNONS LANIÈRES

Réf : H618231

Poche 1 kg



## HERBES POUR SAUCISSETTES

Réf : C80034761

Seau 1 kg

## S-GUARD CPX CONC

Un conservateur à base de vinaigre tamponné qui se dose à 6,5 g/kg de mée

Réf : C33602

Poche de 2 kg

## SEL NITRITE

Réf : 8001201056

Sac de 10 kg

## SAVEUR BOOST NAT

Un arôme naturel qui se dose entre 15 et 20 g/kg de mée pour booster les préparations

Réf : C043905

Bidon de 5 l



# LES CONSOMMABLES

## LES PICS BROCHETTES



### PICS BROCHETTES INOX - 25 cm

Réf : S09799

Carton de 400



### PICS BROCHETTES PREMIUM - 25 cm

Réf : C041200

Sachet de 1000



### PICS BROCHETTES - 25 cm

Réf : S01360

Sachet de 1000

## LES MOULES



### MOULE GRILLADIN

Pour la fabrication de préparations bouchères assaisonnées et décorées

Réf : C046201



### CAISSETTES NOIRES

Pour la mise en valeur de vos préparations bouchères

Réf : C046301



### PICADA PANÉS FACILE

Pour la fabrication de cordons bleus

Réf : C040112

## LES PICS KEBAB



### PICS À KEBAB RONDS

Réf : H710500

50 unités



### PICS À KEBAB CARRÉS

Réf : H131200

50 unités

## FILM DE CUISSON



### FILM DE CUISSON - 50 m

Pour élaborer des papillotes

Réf : C225700



PROUD MEMBER OF  SOLINA

(distribué par Cop Traitteur)

1-3, Avenue des Grands Champs - 95500 LE THILLAY

Tél. +33 (0)1 34 38 87 85



[www.jaeger-pro.com](http://www.jaeger-pro.com)