



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
1,6 milliard d'€



COLLABORATEURS
+ 4 000



SITES DE PRODUCTION
44



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

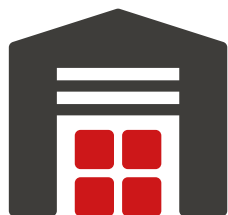
a rejoint le groupe
Solina en 2013

JAEGER, EN CHIFFRES.



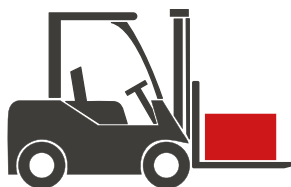
COLLABORATEURS

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



NOUVEL ENTREPÔT

6 000 m²



COMMANDES

+ de 900 lignes par
jour

NOS GAMMES DE PRODUITS :

- Marinades
- Charcuterie crue (saucisses, merguez)
- Boyaux
- Saumures
- Charcuterie sèche
- Charcuterie cuite
- Enrobages et chapelures
- Sauces prêtes à l'emploi
- 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

5

LA SAUCISSERIE ET LES SPÉCIALITÉS À BASE DE VIANDE HACHÉE

- Les mélanges pour saucisses
- Les So'cissettes
- Les mélanges pour spécialités de saucisses
- Les mélanges pour merguez
- Les boyaux
- Les mélanges pour farces
- Les mélanges pour spécialités de viande hachée

8

LES ENROBAGES

- Les enrobages
- Les mélanges pour rôtisserie
- Les chapelures

16

LE TRAITEUR

- Les Eldo-Fix
- Les sauces chaudes prêtes à l'emploi
- Les squeezes de marinades et les sachets de sauces
- Les solutions pour salades de pâtes
- Les solutions pour plats cuisinés

19

LES AUXILIAIRES DE FABRICATION ET LES CONSOMMABLES

- Les auxiliaires de fabrication
- Les consommables

25



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

Les Marinades



LES MARINADES TERROIR



PROVENÇALE

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

Réf : R152035



TOMATE BASILIC

Notes : tomate cuisinée, alliacée, basilic
Marquants : basilic

Réf : R152435



MÉRIDIONALE

Notes : tomatée, aillée, paprika
Marquants : herbes

Réf : R231335



SAVEUR PIMENT D'ESPELETTE

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

Réf : R053635



AIL NOIR

Notes : ail noir, sauce soja
Marquants : ail noir

Réf : R064935



SAVEUR CHORIZO

Notes : piment fumé, chorizo
Marquants : tomates

Réf : R232335



ÉCHALOTE

Notes : échalote, cuisinée
Marquants : échalotes

Réf : R131135



MOUTARDE À L'ANCIENNE

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

Réf : R052735



3 POIVRES

Notes : poivrée, cuisinée, alliacée
Marquants : 3 poivres, baies roses

Réf : R330635



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 : herbes aromatiques, tomates

Réf : R060433



MAÎTRE D'HÔTEL

Notes : beurrée, aillée, persillée
Marquants : persil

Réf : R212735



THYM CITRON

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

Réf : R152635



ROMARIN CITRON

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

Réf : R212435



HERBES D'ÉTÉ

Notes : origan, laurier, basilic
Marquants : herbes de Provence

Réf : R215135



Conditionnement
en bidon de 3.3 à 3.5 kg

LES MARINADES ETHNIQUE



GYROS

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

Réf : R215335



BALI

Notes : curry, gingembre
Marquants : poivre noir

Réf : H489733



FRUITÉE À LA MANGUE

Notes : mangue, paprika, cumin
Marquants : poivrons rouges, graines de pavot, coriandre

Réf : R062935



FLEURS DE HOUBLON MOUTARDE

Notes : houblon, moutarde
Marquants : moutarde, poivre, herbes

Réf : R065933



POIVRE ROMARIN

Notes : poivre, romarin
Marquants : 3 poivres, herbes aromatiques, poivrons rouges

Réf : R065833



NOUVEAUTÉS



CURRY GINGEMBRE

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

Réf : R115535



CURRY CITRONNELLE COCO

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

Réf : R058535



PIRI PIRI

Notes : pimentée, aillée, chili
Marquants : cumin

Réf : R215435



AMERICAN BARBECUE

Notes : fumée, épicée, aigre-douce
Marquants : tomates

Réf : R231035



TEX MEX

Notes : épicée, tomatée, fumée léger, poivron
Marquants : poivrons, oignons

Réf : R152135



MIEL ABRICOT

Notes : fruitée, épicée, miellée
Marquants : abricots, persil

Réf : R053535



THAÏ

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

Réf : R112135



KENTUCKY BACON

Notes : bacon, oignon, paprika
Marquants : poivrons rouges, oignons, carvi

Réf : H495133



MASALA

Notes : poivrée, cumin, coriandre
Marquants : poivre, graines de moutarde

Réf : R065135



CHIMICHURRI

Notes : paprika doux, piment, fumée, ail cuisiné
Marquants : persil, origan, oignons, poivrons

Réf : R060335



PAPRIKA ÉPICÉ OIGNON

Notes : ail doux, oignon cuisiné, ciboulette
Marquants : oignons, poivre, ciboulette

Réf : R059435



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 marquants 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 burgers et pour enrober ou aromatiser des plats cuisinés.



SO'CISETTE CURRY

Réf : C80293433



SO'CISETTE MEXICAINE

aux notes de fumé, paprika, cumin

Réf : C025033



SO'CISETTE TEX MEX

aux notes de paprika, coriandre, cumin

Réf : C125333



SO'CISETTE BASILIC SAVEUR TOMATE

Réf : C032133



SO'CISETTE BASQUAISE

aux notes de paprika, poivrons, ail

Réf : C124633



SO'CISETTE DES SOUS BOIS

aux notes de champignons

Réf : C034733



SO'CISETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE

Réf : C125133



SO'CISETTE CRÉOLE

aux notes de curcuma, cumin, baies roses

Réf : C80155033



SO'CISETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON

Réf : C025433



SO'CISETTE CUBA SAVEUR MOJITO

aux notes menthe, citron, rhum

Réf : C042533



SO'CISETTE OIGNON SAVEUR BACON CHAMPIGNON

Réf : C024733



Conditionnement
en seau de 3 kg

LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES SANS ADDITIF COLORANT

NOUVEAUTÉ



LA JARDINIÈRE

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

Dosage : 45 g/kg de mûlée

Réf : C046833

Seau 3 kg



LA SICILIENNE

Une recette pour la fabrication de saucisses aux herbes.

Notes : herbes aromatiques, ailée

Marquants : herbes, oignon

Dosage : 40 g/kg de mûlée

Réf : C034133

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 mûlée

Réf : C023433

Seau 3 kg



ASS PR SAUCISSE ESPELETTE

Une recette du Sud-Ouest.

Notes : piment d'Espelette, alliée

Marquants : poivrons rouges

Dosage : 45 g/kg de mûlée

Réf : C040333

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 mûlée

Réf : C030733

Seau 3 kg

LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES AVEC ADDITIF COLORANT



CARMICHAIR AUX HERBES

Une recette pour préparer une saucisse aux herbes de couleur rose soutenue.

Notes : herbes de Provence, ail

Marquants : herbes de Provence

Dosage : 35 à 36 g/kg de mûlée

Réf : C103365

Seau 5 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 mûlée

Réf : C124033

Seau 3 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 mûlée

Réf : C032533

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 mûlée

Réf : C041333

Seau 3 kg



CARMICHAIR CHORIZO À GRILLER

Une recette pour préparer un chorizo à griller de couleur rouge soutenue.

Notes : paprika, fumé, piquant léger

Dosage : 60 g/kg de mûlée

Réf : C123865

Seau 5 kg

LES MÉLANGES POUR MERGUEZ



AROMAT COMPLET MERGUEZ NAT

Une recette Clean Label de la complet merguez plus.

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

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 mêlée

Réf : C044469

Seau 10 kg



COMPLET MERGUEZ PLUS

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

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

Réf : C105369

Seau 10 kg

Réf : C105320

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 mêlée

Réf : C031512

Seau 12 kg



ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ ORIENTALE

Une recette peu piquante et peu épicée pour préparer une merguez douce.

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

Réf : C031712

Seau 12 kg

Réf : C031720

Sac 20 kg



COMPLET MERGUEZ 50 HLL

Une recette traditionnelle sans carmin E120.

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

Réf : C223111

Seau 11 kg

Réf : C223120

Sac 20 kg



ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ FORTE

Une recette de merguez piquante et chaude.

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

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 mêlée

Réf : C031469

Seau 10 kg

Réf : C031420

Sac 20 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).

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 À 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



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



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



LES MÉLANGES POUR 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



COMPLET BURGER GRILL

Un liant complet et assaisonné pour la fabrication de burgers typiques.

Notes : viandée, grillée, cuisinée
Dosage : 73 g de complet burger grill et 150 g d'eau par kg de viande

Réf : C043833



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



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



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



ASSAISONNEMENT TOMATE

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

Notes : tomate cuisinée, alliacée
Dosage : 45 g/kg de mêlée

Réf : C031933



Les Enrobages



LES ENROBAGES



P.P.E PAYSANNE

Un mélange d'épices et d'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 : CS05104

Sac 4 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 TRICOLEURE

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



LES ELDO-FIX

Un concept adapté à tous. Des sauces prêtes à l'emploi avec de véritables morceaux de légumes.



1 poche de 800 g
d'Eldo-Fix



2,2 kg
d'émincés de viande



3 kg
de plat préparé

NOUVEAUTÉS



INDIEN TYPE BUTTER CHICKEN

Le butter chicken est un plat typique indien composé de poulet accompagné d'une sauce au beurre et aux épices type curry.

Réf : R065708



FORESTIER

Cette sauce onctueuse révèle des saveurs boisées idéale pour un plat réconfortant.

Réf : R065508



LÉGUMES RATATOUILLE

Une sauce qui rappelle fidèlement les arômes de la traditionnelle recette de ratatouille.

Réf : R065608



LÉGUMES ASIATIQUES

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

Réf : R065208



LÉGUMES DU TERROIR

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

Réf : R065308



LÉGUMES DU SOLEIL

Une sauce tomatée aux marquants de poivrons et maïs.

Réf : R065408



Conditionnement
en poche de 800 g

LES SAUCES CHAUDES PRÊTES À L'EMPLOI



De la sauce prête à l'emploi



De la viande



Des accompagnements



Des plats du jour



SAUCE TOMATE

Une sauce tomatée avec des morceaux de légumes, idéale pour une base de plat.
Notes aromatiques : tomate, oignon

Réf : R066111



SAUCE MARCHAND DE VIN

Une sauce brune réalisée à partir de vin rouge, de champignon et de carotte.
Notes aromatiques : vin rouge, tomate

Réf : R066211



SAUCE BÉARNAISE

Une sauce qui allie l'onctuosité de la crème et l'acidité du vin blanc.
Notes aromatiques : vin blanc, estragon, crème

Réf : R066311



SAUCE POIVRE

Une sauce relevée à partir de 3 types de poivres, idéale pour accompagner les viandes.
Notes aromatiques : poivres vert, noir et blanc

Réf : R066411



LES SQUEEZES DE MARINADES - 160 ml



MARINADE ROMARIN CITRON

R063017



MARINADE TOMATE THYM ET BASILIC

R063117



MARINADE ÉCHALOTE

R063217



MARINADE THAI

R063317



MARINADE CURRY COCO CITRONNELLE

R063417



MARINADE AIL PERSIL

R063517



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

LES SACHETS DE SAUCES - 100G

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



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



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

Présentoir : 260 x 175 x 150 mm

12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire

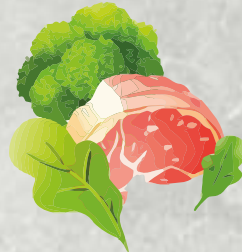
LES SOLUTIONS POUR SALADES DE PÂTES



Des spirellis réhydratés



Une crème de sauce



Des accompagnements



Une salade de pâtes élaborée
Simple, rapide, à personnaliser selon les envies et disponibilités des accompagnements.



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

LES SOLUTIONS POUR PLATS CUISINÉS



MIX ÉPICE PAËLLA

Pour l'aromatization 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. Rojouter 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



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



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

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

S-GUARD CPX CONC

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

Réf : C033602

Poche de 2 kg

SAVEUR BOOST NAT

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

Réf : C043905

Bidon de 5 l

ROUX BLANC

Pour lier les sauces et améliorer la tenue des préparations.

Réf : 8007421056

Sac de 10 kg

Réf : 8007421258

Poche de 2 kg

SEL NITRITE

Réf : 8001201056

Sac de 10 kg

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

FILM DE CUISSON



FILM DE CUISSON - 50 m

Pour élaborer des papillotes.

Réf : C225700



PROUD MEMBER OF **SOLINA**

(distribué par Cap Traiteur)

1-3, Avenue des Grands Champs - 95500 LE THILLAY
Tél. +33 (0)1 34 38 87 85



www.jaeger-pro.com