



Apollo®
MASTER OF CREATIONS

SAUCES



SAUCES



Une gamme de sauces **savoureuses et cuisinées** pour sublimer tous les plats : viande, légumes, féculents...

⊕ PRATICITÉ

- Facile à utiliser
- Conservation à température ambiante
- Dosage précis

⊕ PRÊTE À L'EMPLOI

- 45 secondes au micro-ondes
- Polyvalent, multi-recettes
- Sublime votre plat en un clin d'œil

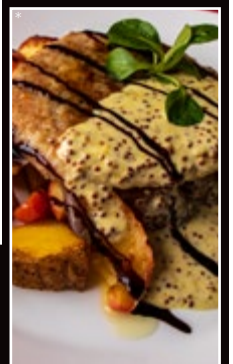
Une **valeur ajoutée** pour des ventes additionnelles au rayon boucherie-charcuterie.



BÉARNAISE

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

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



MOUTARDE



CHAMPIGNON

Une sauce savoureuse aux champignons de Paris et forestiers.

Une sauce traditionnelle à base d'échalote et de vin rouge.



ÉCHALOTE



POIVRE

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

Une sauce crémeuse à base de roquefort et de crème fraîche.



ROQUEFORT

KIT DE LANCEMENT

1 CARTON PRÉSENTOIR

FACILE ET RAPIDE À PLACER AU-DESSUS DES VITRINES



1 sachet = 100 g pour 2 personnes

RÉFÉRENCES

- BÉARNAISE - **NOUVEAUTÉ**
- CHAMPIGNON
- MOUTARDE
- ÉCHALOTE
- POIVRE
- ROQUEFORT



Présentoir : 260 x 75 x 155 mm
12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire

OFFRE DÉCOUVERTE

UN CARTON PRÉSENTOIR
DE CHAQUE RÉFÉRENCE SOIT
6 CARTONS POUR LE PRIX
EXCEPTIONNEL DE :

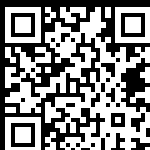
99€*

*Offre valable jusqu'à épuisement des stocks

Proud member of

SOLINA

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

commandes.cap@solina.com



JAEGER
BY SOLINA