

OIGNONS CUISINÉS

Prêt à l'emploi

Température
ambiante

Sac de 5kg

Multiples
applications



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

— depuis 1924 —

Les avantages

- Prêt à l'emploi
- Gain de temps et d'énergie
- Stockage à température ambiante
- 18 mois de durée de vie
- Prix stable toute l'année
- Source locale européenne
- Pas d'ajout de colorants, arômes ou conservateurs
- Pas de perte

Les utilisations

Viandes & Charcuteries



Pâtés
Rillettes
Boudins Noirs

Saucisses
Burgers
Boulettes

Plats cuisinés & Snacking



Plats cuisinés
Quiches
Salades

Tartes
Sauces
Pizzas

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Comparaison avec des oignons frais



50kg d'oignons
frais



Epluchage et coupe
des oignons

4 h

Perte
de 16 %



Cuisson
des oignons

1 h

Perte
de 33 %



28kg d'oignons
cuisinés

Comparaison avec des oignons surgelés



50kg d'oignons
surgelés



Cuisson
des oignons

1 h

Perte
de 20 %



40kg d'oignons
cuisinés

PERTE de produit
PERTE de temps de travail
PERTE d'énergie

OIGNONS CUISINÉS 9X9



Description

Oignons cuits dans son propre jus.
Peuvent être utilisés dans des préparations chaudes ou froides.
Remplacent les oignons frais ou surgelés.

Ingrédients

Oignon 100%

Conditionnement

Sac de 5kg
Carton de 3 sacs de 5 kg

Référence

C046005

 **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



www.jaeger-pro.com