Une gamme de boyaux de qualité optimale et constante

> Diversité

Une gamme variée pour diférents types de produits.

Rapidité

Une gaine souple pour plus de praticité.

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.





Solina (Cap Traiteur)
1-3 avenue des Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél. +33(0)1 34 38 87 85
commandes.cap@solina.com



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924



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 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	NI - :
ĺ	C045903	24-26	Noir

Gaine souple salée. Seau de 540 mètres.

Boyaux collagène neutre

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

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

➤ 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.

➤ Menu porc salé qualité A

Origine: Europe

Référence	Calibre ø	Couleur couvercle
C046603	36-38	NI = i =
C046703	38-40	Noir

Masse salée. Seau de 540 mètres.





