



SAUCES POUR CUISINER





SAUCES POUR CUISINER

Une sélection de sauces cuisinées pour sublimer tous vos plats, du plus simple au plus raffiné : viandes, 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 solution simple pour générer des ventes supplémentaires au rayon boucherie-charcuterie.





SAUCES POUR CUISINER



BÉARNAISE

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

Réf : R063800

Une sauce onctueuse à
base de fond de veau,
échalote et persil.

Réf : R064200



BRASSERIE



CHAMPIGNON

Une sauce savoureuse aux
champignons de Paris et
forestiers.

Réf : R064100

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

Réf : R063700



ÉCHALOTE



POIVRE

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

Réf : R063600

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

Réf : R063900



ROQUEFORT



SAUCES POUR CUISINER

Un concept simple : 12 sachets de 100 g présentés dans un carton prêt-à-poser sur le comptoir.



1 sachet = 100 g pour 2 personnes

RÉFÉRENCES



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

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

Proud member of

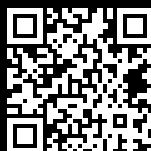
SOLINA

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