

# La saison Barbecue 2025



À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

— depuis 1924 —



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.

## SOLINA, UN GÉANT DE L'AGROALIMENTAIRE À TAILLE HUMAINE.



**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

## NOS GAMMES DE PRODUITS :

- Marinades
- Charcuterie crue (saucisses, merguez)
- Boyaux
- Saumures
- Charcuterie sèche
- Charcuterie cuite
- Enrobages et chapelures
- Auxiliaires de fabrication (épices simples, conservateurs, consommables...)

## JAEGER, EN CHIFFRES.



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



**NOUVEL ENTREPÔT**  
6 000 m<sup>2</sup>



**COMMANDES**  
+ de 900 lignes par  
jour

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 MÉLANGES POUR SAUCISSES

- SANS additif colorant
- AVEC additif colorant
- Les So'cissettes

5

## LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES

- SANS additif colorant
- AVEC additif colorant
- Les boyaux

9

## LES MÉLANGES POUR MERGUEZ

- Les rouges
- Les oranges

13

## LES MÉLANGES POUR FARGES

16

## LES MARINADES

- Terroir
- Ethnique

17

## LES ENROBAGES ET CHAPELURES

20

## LES SOLUTIONS POUR SALADES DE PÂTES

22

## LES CONSOMMABLES

23



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



# Les mélanges pour Saucisses







Suggestion de présentation

# SANS ADDITIF COLORANT

## AVEC MARQUANTS DE POIVRE



### LA CAMPAGNARDE NF

La recette n°1 des ventes de saucisses sans additif colorant. Un incontournable de notre gamme !

Notes : poivrée, cuisinée  
Dosage : 35 g/kg de mêlée

Réf : C032265

Réf : C032220

Seau 5 kg

Sac 20 kg



### ASS PR SAUC. SEL & POIVRE NF

Une recette classique pour apprécier le goût de la viande.

Notes : poivrée  
Dosage : 27 g/kg de mêlée

Réf : C80375412

Seau 12 kg



### NEUTRACHAIR TOULOUSE

Une recette avec de gros marquants de poivre, idéale pour la fabrication de saucisses de Toulouse.

Notes : poivrée  
Dosage : 30 g/kg de mêlée

Réf : C104065

Seau 5 kg



### NEUTRACHAIR PLUS A

Une recette qui se démarque par sa note boisée.

Notes : boisée, aillée, poivrée  
Dosage : 35 g/kg de mêlée

Réf : C204165

Réf : C204120

Seau 5 kg

Sac 20 kg



### AROMAT CAMPA NAT

Une recette Clean Label de la campagnarde.

Notes : poivrée, cuisinée  
Dosage : 30 g/kg de mêlée

Réf : C044269



Seau 10 kg

## SANS MARQUANTS DE POIVRE



### 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





Suggestion de présentation

## AVEC ADDITIF COLORANT

### AVEC MARQUANTS DE POIVRE

#### BELCHAIR BT SEL

Une recette de couleur rose soutenue, riche en épices.

Notes : boisée, poivrée, aillée  
Dosage : 23 à 25 g/kg de mûlée

Réf : C102869

Seau 10 kg

#### ASS PR SAUCISSE N.39

Une recette classique et colorée.

Notes : poivrée  
Dosage : 35 g/kg de mûlée

Réf : C032365

Seau 5 kg

### SANS MARQUANTS DE POIVRE

#### BELCHAIR COMPLET

Une recette colorée qui se démarque par sa note boisée.

Notes : boisée, poivrée, aillée  
Dosage : 35 à 36 g/kg de mûlée

Réf : C003465

Seau 5 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 mûlée

Réf : C103069

Réf : C103020

Seau 10 kg

Sac 20 kg

#### CARMIBELCHAIR NF

Une recette de couleur rose qui se démarque par ses notes d'épices.

Notes : coriandre, aillée, poivrée  
Dosage : 32 à 35 g/kg de mûlée

Réf : C031369

Seau 10 kg

# Les SO'CISSSETTES

Mélange aromatique avec sel pour typer saucisses, farces ou burgers et pour enrober ou aromatiser des plats cuisinés.



à l'exception  
de la So'cissette curry



## SO'CISSSETTE CURRY

Réf : C80293433



## SO'CISSSETTE MEXICAINE

aux notes de fumé, paprika, cumin

Réf : C025033



## SO'CISSSETTE TEX MEX

aux notes de paprika, coriandre, cumin

Réf : C125333



## SO'CISSSETTE BASILIC SAVEUR TOMATE

Réf : C032133



## SO'CISSSETTE BASQUAISE

aux notes de paprika, poivrons, ail

Réf : C124633



## SO'CISSSETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE

Réf : C125133



## SO'CISSSETTE OIGNON SAVEUR BACON CHAMPIGNON

Réf : C024733



## SO'CISSSETTE CRÉOLE

aux notes de curcuma, cumin, baies roses

Réf : C80155033



## SO'CISSSETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON

Réf : C025433



## SO'CISSSETTE CUBA SAVEUR MOJITO

aux notes menthe, citron, rhum

Réf : C042533



## SO'CISSSETTE DES SOUS BOIS

aux notes de champignons

Réf : C034733



**Conditionnement**  
En seau de 3 kg



# Les mélanges pour spécialités de Saucisses







Suggestion de présentation

# SANS ADDITIF COLORANT

## ASS PR SAUCISSE ESPELETTE

Une recette du Sud-Ouest pour préparer des saucisses au piment d'Espelette.

Notes : piment d'Espelette, alliacée, léger piquant  
Marquants : poivrons rouges  
Dosage : 45 g/kg de mêlée

Réf : C040333

Seau 3 kg



## NEUTRACHAIR SAUCISSE ÉCHALOTE

Une recette pour préparer des saucisses aux échalotes.

Notes : vin blanc, échalotes cuisinées  
Marquants : échalotes et oignons rouges  
Dosage : 40 g/kg de mêlée

Réf : C030733

Seau 3 kg



## LA SICILIENNE

Une recette pour la fabrication de saucisses aux herbes.

Notes : herbes aromatiques, aillée, oignons  
Marquants : origan, basilic, persil et oignons  
Dosage : 40 g/kg de mêlée

Réf : C034133

Seau 3 kg



## ASS PR COMPLET VIGNERON

Produit en pâte à base de réduction de vin pour la fabrication de saucisses vigneronnes.

Notes : vin rouge, légèrement fumée  
Dosage : 70 à 80 g/kg de mêlée

Réf : C023433

Seau 3 kg



### NOUVEAUTÉ

## LA JARDINIÈRE

Une recette pour la fabrication de saucisses aux légumes.

Notes : légumes, raifort, boeuf grillé  
Marquants : carottes, poireaux, petits pois  
Dosage : 45 g/kg de mêlée

Réf : C046833

Seau 3 kg







Suggestion de présentation

# AVEC ADDITIF COLORANT

## BELCHAIR PROVENCAL

Une recette colorée pour la fabrication de saucisses aux notes provençales.

Notes : tomate, ail, herbes aromatiques  
 Marquants : herbes aromatiques, oignons  
 Dosage : 45 g/kg de mûlée

Réf : C123933

Seau 3 kg

## ASS PR 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

## 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

## 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

## CARMICHAIR AUX HERBES

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

Notes : herbes de Provence, ail  
 Marquants : herbes de Provence  
 Dosage : 35 à 36 g/kg de mûlée

Réf : C103365

Seau 5 kg

## CARMICHAIR VIGNERON NF

Une recette colorée pour la fabrication de saucisses vigneronnes.

Notes : vin, viande, cuisinée  
 Marquant : oignons  
 Dosage : 60 g/kg de mûlée

Réf : C031133

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

# 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 vos 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 vos saucisses de Toulouse, chorizos à griller et boudins

### 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 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 **Merguez**







Suggestion de présentation

# LES ROUGES

## ASS PR MERGUEZ FORTE

Une recette de merguez piquante et chaude.

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

Réf : C043269

Seau 10 kg



## ASS PR 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

Réf : C031720

Seau 12 kg

Sac 20 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 : C105365

Réf : C105369

Réf : C105320

Seau 5 kg

Seau 10 kg

Sac 20 kg



## ASS PR MERGUEZ PLUS

La recette de la complet merguez plus avec sel à ajouter.

Notes : piquante, cumin, alliacée, fenouil  
Dosage : 40 à 45 g/kg de mêlée  
+ 12 à 14 g/kg de sel

Réf : C105065

Réf : C105069

Réf : C105020

Seau 5 kg

Seau 10 kg

Sac 20 kg



## ASS PR MERGUEZ C35

Une recette, avec sel à ajouter, riche en épices.

Notes : paprika, anis, cumin, alliacée  
Dosage : 37 g/kg de mêlée  
+ 11 à 13 g/kg de sel

Réf : C025910

Sac 10 kg







Suggestion de présentation

# LES ORANGES

## ASS PR MERGUEZ MERIDIONALE

Une recette qui se démarque par sa note « réglisse ».

Notes : piquante, réglisse, alliacée, paprika

Dosage : 52 g/kg de mêlée

Réf : C031505

Réf : C031512

Seau 5 kg

Seau 12 kg

## ASS PR MERGUEZ DU SOLEIL

Une recette universelle très appréciée pour sa note anisée.

Notes : paprika, cumin, anis

Dosage : 55 g/kg de mêlée

Réf : C031469

Réf : C031420

Seau 10 kg

Sac 20 kg

## ASS PR MERGUEZ D AVEC SEL NF2

Une recette pour la fabrication de merguez basique.

Notes : cumin, ail, paprika

Dosage : 60 à 65 g/kg de mêlée

Réf : C030920

Sac 20 kg

## 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 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

# Les mélanges pour Farces



## CARMICHAIR FARGES V2

Une recette classique pour fabriquer des farces de couleur rose.

Notes : ail, persil  
Marquants : persil  
Couleur cru/cuit : rose léger / chair  
Dosage : 57 à 60 g/kg de mêlée

Réf : C403665

Seau 5 kg



## NEUTRACHAIR FARGE

Une recette classique pour fabriquer des farces de couleur chair.

Notes : ail, persil  
Marquants : persil  
Dosage : 45 à 50 g/kg de mêlée

Réf : C104265

Seau 5 kg



## AROMAT FARGE 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



## SCP FARGE A 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 FARGE 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





# 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



## 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



## MAÎTRE D'HÔTEL

Notes : beurrée, aillée, persillée  
Marquants : persil

Réf : R212735



## 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



## ÉCHALOTE

Notes : échalote, cuisinée  
Marquants : échalotes

Réf : R131135



## 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



## SAVEUR CHORIZO

Notes : piment fumé, chorizo  
Marquants : tomates

Réf : R232335



## AIL NOIR

Notes : ail noir, sauce soja  
Marquants : ail noir

Réf : R064935



**Conditionnement**  
en bidon de 3,3 à 3,5 kg



# LES MARINADES ETHNIQUE



## THAÏ

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

Réf : R112135



## CURRY CITRONNELLE COCO

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

Réf : R058535



## CURRY GINGEMBRE

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

Réf : R115535



## 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



### NOUVEAUTÉS



## 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



## PIRI PIRI

Notes : pimentée, ailée, chili  
Marquants : cumin

Réf : R215435



## AMERICAN BARBECUE

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

Réf : R231035



## TEX MEX

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

Réf : R152135



## MIEL ABRICOT

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

Réf : R053535



## 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





# Les Enrobages et Chapelures





# LES ENROBAGES



## P.P.E PAYSANNE

Un mélange d'épices et 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 CHAPELURES



## CHAPELURE DORÉE

Une chapelure traditionnelle de couleur pain.

Réf : CS05105

Sac 5 kg



## CHAPELURE NAPOLI

Une chapelure assaisonnée de couleur orange avec marquants d'herbes aromatiques.

Réf : CS05180

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 TRICOLEURE

Une chapelure jaune et orange avec marquants noirs de graine de nigelle.

Réf : CS05182

Seau 5 kg



## CHAPELURE DÉCOR

Une chapelure blonde avec marquants de légumes secs.

Réf : CS05179

Seau 5 kg



## CHAPELURE CORN FLAKES

Une chapelure de flocons de maïs de couleur jaune.

Réf : CS05181

Seau 4 kg



## BATTER UNIVERSEL

Pour une meilleure adhérence des chapelures et enrobages.

Réf : S06437

Seau 2 kg



# Les solutions pour Salades de pâtes



## PÂTES



Des spirellis réhydratés



## SAUCE



Une crème de sauce



## ACCOMPAGNEMENTS



Des dés de viande, légumes, fromages,...



Une salade de pâtes élaborée.  
Simple, rapide, à customiser selon les envies et disponibilités d'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 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

## LE FILM DE CUISSON



### FILM DE CUISSON - 50 m

Pour élaborer des papillotes.

Réf : C225700

## LES PICS KEBAB




### PICS À KEBAB RONDS

Réf : H710500

50 unités



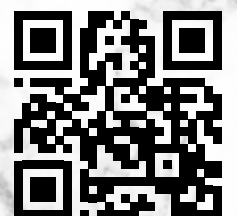


PROUD MEMBER OF  SOLINA

(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](http://www.jaeger-pro.com)