

Les RELEVÉES ET ÉPICÉES

Pour les amateurs de caractère et de chaleur.



Les MÉDITERRANÉENNES

Le goût du sud dans une marinade.



Les FORESTIÈRES

La richesse des sous-bois tout en gourmandise.



Les SAVEURS FRUITÉES

L'originalité du sucré salé.



Les BBQ ET SAVEURS FUMÉES

L'esprit grillades, intensément fumé.



Les HERBACÉES ET ALLIACÉES

La fraîcheur des herbes et plantes aromatiques.



Conditionnement
en bidon de 3 à 3.5 kg

Jaeger
depuis 1924

Les SAVEURS DU MONDE

Les dernières tendances culinaires venues d'ailleurs.



BALI

Notes : curry, gingembre
Marquants : poivre noir
Allergène : Moutarde

Réf : H489733



CURRY CITRONNELLE COCO

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

Réf : R058535



CURRY GINGEMBRE

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

Réf : R115535



THAÏ

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

Réf : R112135



GYROS

Notes : origan, thym, cumin
Marquants : thym, oignons

Réf : R215335



MASALA

Notes : poivrée, cumin, coriandre
Marquants : poivre, graines de moutarde
Allergène : Moutarde

Réf : R065135



CHIMICHURRI

Notes : paprika doux, piment, fumée, ail cuisiné
Marquants : persil, origan, oignons, poivrons

Réf : R060335



La NOUVEAUTÉ



SIROP D'ÉRABLE

Notes : sirop d'érable, paprika, léger fumé.

Réf : R068835



Pas d'allergène ajouté intentionnellement dans la recette.

Sans additif E à déclarer dans la liste d'ingrédients



Conditionnement en bidon de 3 à 3,5 kg

SOLINA

Distribué par Cap Traiteur
1-3 Avenue des Grands Champs
95500 Le Thillay
Tél : 01 34 38 87 85

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

depuis 1924

