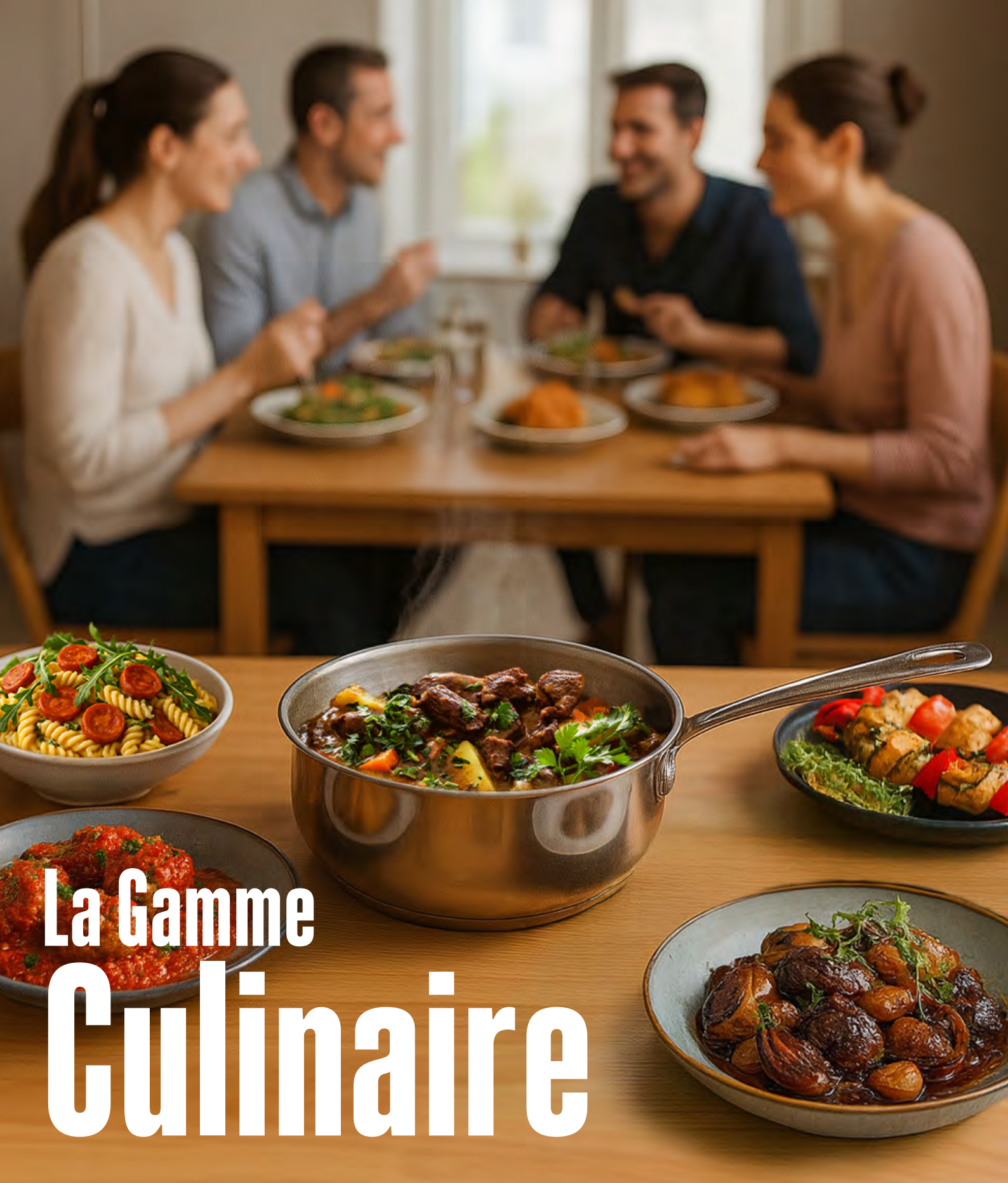




La Gamme Culinaire

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.

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.

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



CHIFFRE D'AFFAIRES
1,6 milliard d'€



COLLABORATEURS
+ 5 000



SITES DE PRODUCTION
50



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.

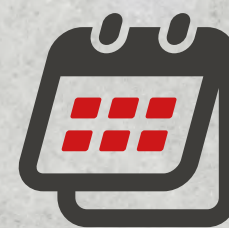


CENTRES R&D
+ 30



**COLLABORATEURS ACTIFS
DANS LA R&D**
+ 10 %

JAEGER, 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 m²



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 AIDES CULINAIRES

- Les squeezes de marinades – 160 ml
- Les squeezes de glaces – 710 ml
- Les fonds, fumets, jus et bouillons déshydratés

5

LES SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI

- Les Eldo – Fix
- Les sauces chaudes prêtes à l'emploi
- Les sauces froides prêtes à l'emploi
- Les sauces 100g prêtes à l'emploi

9

LES SAUCES DÉSHYDRATÉES

- Les sauces traditionnelles de la cuisine française
- Les sauces tomate
- Les sauces champignon
- Les sauces pour le poisson
- Les sauces pour les gratins

14

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Les produits à base de pomme de terre
- Le taboulé
- Les potages instantanés
- Les pâtes

18

LES COMPLÉMENTS DE FABRICATION

- Les solutions pour plats cuisinés
- Les enrobages et décors
- Les champignons
- Les oignons prêts à l'emploi
- Les oignons déshydratés
- Les épices et herbes aromatiques
- Les arômes
- Les conservateurs
- Autres compléments de fabrication

21

LES LIANTS ET AIDES CULINAIRES

- Les liants pour sauces
- Les aides culinaires

29

Les aides Culinaires





Suggestion de présentation

LES SQUEEZES DE **MARINADES** - 160 ml

Des marinades en format pratique, idéales pour sublimer les viandes, créer des plats mijotés savoureux ou encore parfumer des sauces et vinaigrettes avec originalité.



**MARINADE
ROMARIN CITRON**

R063017



**MARINADE
TOMATE THYM
ET BASILIC**

R063117



**MARINADE
ÉCHALOTE**

R063217



**MARINADE
THAÏ**

R063317



**MARINADE
CURRY COCO
CITRONNELLE**

R063417



**MARINADE
AIL PERSIL**

R063517



**MARINADE
TEX MEX**

R065017

**1 CARTON
PRÉSENTOIR**



FACILE ET RAPIDE À PLACER
DANS LES LINÉAIRES
Présentoir : 266 x 135 x 125 mm
Livré monté en kit unitaire
12 UV/colis



Suggestion de présentation

LES SQUEEZES DE **GLACES** - 710 ml

Créés pour rehausser le goût des sauces, vinaigrettes et autres recettes, ces produits premium sont aussi parfaits pour la cuisson.

Les glaces sont utilisées en wok, en bouillons mais aussi en déglacage express. Une qualité authentique et une polyvalence unique en cuisine.



GLACE VOLAILLE

Réf : A456325



GLACE HOMARD

Réf : A457995



GLACE VEAU

Réf : A454835

LES FONDS, FUMETS, JUS ET BOUILLONS DÉSHYDRATÉS



FOND BLANC DE VOLAILLE

Dosage : 13 g/l d'eau

Réf : R067708

Pot 1 kg



FOND BRUN LIÉ

Dosage : 40 à 60 g/l d'eau

Réf : R067801

Pot 1 kg



JUS DE VEAU LIÉ

Dosage : 40 à 50 g/l d'eau

Réf : R067601

Pot 1 kg



JUS DE CANARD

Dosage : 30 à 40 g/l d'eau

Réf : R102201

Pot 1 kg



JUS DE PORC PAUVRE EN SEL

Dosage : 30 à 40 g/l d'eau

Réf : R068401

Pot 1 kg



JUS D'AGNEAU PAUVRE EN SEL

Dosage : 30 à 40 g/l d'eau

Réf : R068501

Pot 1 kg



JUS DE BŒUF PAUVRE EN SEL

Dosage : 30 à 50 g/l d'eau

Réf : R068601

Pot 1 kg



BOUILLON DE VOLAILLE

Dosage : 18 à 20 g/l d'eau

Réf : R067933

Seau 3 kg

Réf : R001069

Seau 10 kg



BOUILLON DE LÉGUMES

Dosage : 10 à 12 g/l d'eau

Réf : R068033

Seau 3 kg



BOUILLON DE BŒUF

Dosage : 18 à 20 g/l d'eau

Réf : R068133

Seau 3 kg



COURT BOUILLON

Dosage : 25 g/l d'eau

Réf : R068733

Seau 3 kg



FUMET DE POISSON

Dosage : 15 g/l d'eau

Réf : R067401

Pot 1 kg



FUMET DE CRUSTACÉS

Dosage : 30 g/l d'eau

Réf : R067501

Pot 1 kg



FUMET TYPE ST JACQUES

Dosage : 20 à 40 g/l d'eau

Réf : R122601

Pot 1 kg

Les sauces Prêtes à l'emploi





Suggestion de présentation

LES ELDO-FIX

Un concept adapté à tous. Des sauces prêtes à l'emploi avec de véritables morceaux de légumes.



1 poche de 800 g
d'Eldo-Fix

2,2 kg
d'émincés de viande

3 kg
de plat préparé



INDIEN TYPE BUTTER CHICKEN

Le butter chicken est un plat typique indien composé de poulet accompagné d'une sauce au beurre et aux épices type curry.

Réf : R065708



FORESTIER

Cette sauce onctueuse révèle des saveurs boisées idéale pour un plat réconfortant.

Réf : R065508



LÉGUMES ASIATIQUES

Une sauce aux notes asiatiques riches en poivrons, pousses de bambou, carottes et champignons.

Réf : R065208



LÉGUMES DU TERROIR

Une sauce cuisinée aux notes de crème avec de beaux marquants de carottes et champignons.

Réf : R065308



LÉGUMES RATATOUILLE

Une sauce qui rappelle fidèlement les arômes de la traditionnelle recette de ratatouille.

Réf : R065608



LÉGUMES DU SOLEIL

Une sauce tomatée aux marquants de poivrons et maïs.

Réf : R065408



Suggestion de présentation

LES SAUCES CHAUDES PRÊTES À L'EMPLOI

Une sélection de sauces parfaites pour **mettre en valeur vos viandes** ou pour cuisiner facilement, tout en assurant un gain de temps et une qualité constante.



SAUCE TOMATE

Une sauce tomatée avec des morceaux de légumes, idéale pour une base de plat.

Notes aromatiques : tomate, oignon

Réf : R066111



SAUCE BÉARNAISE

Une sauce qui allie l'onctuosité de la crème et l'acidité du vin blanc.

Notes aromatiques : vin blanc, estragon, crème

Réf : R066111



SAUCE MARCHAND DE VIN

Une sauce brune réalisée à partir de vin rouge, de champignon et de carotte.

Notes aromatiques : vin rouge, tomate

Réf : R066211



SAUCE POIVRE

Une sauce relevée à partir de 3 types de poivres, idéale pour accompagner les viandes.

Notes aromatiques : poivres vert, noir et blanc

Réf : R066411



Conditionnement
en poche de 800 g



Conditionnement
en poche de 1 kg



Suggestion de présentation

LES SAUCES FROIDES PRÊTES À L'EMPLOI

Des sauces prêtes à l'emploi pour des salades pleines de fraîcheur : 3 saveurs, 3 couleurs, une infinité de combinaisons pour varier les plaisirs !



CRÈME DE SAUCE NORDIQUE

Une sauce blanche aux notes d'oignon, de persil et de ciboulette.

Réf : S11342



CRÈME DE SAUCE ITALIENNE

Une sauce orangée légèrement piquante au goût tomate.

Réf : S11341



CRÈME DE SAUCE CURRY

Une sauce jaune aux notes de curry.

Réf : S11343

A combiner avec les spirellis déshydratés pour des salades de pâtes prêtes en un clin d'œil.



SPIRELLI NATURE

Réf : JX02487



SPIRELLI LÉGUMES

Réf : JX02490

Conditionnement
En seau de 3 kg



Suggestion de présentation

LES SAUCES 100 g PRÊTES À L'EMPLOI



NOUVELLE SAUCE

SAUCE BRASSERIE

Une sauce onctueuse à base de fond de veau, échalote et persil typique des brasseries françaises.

Réf : R064200



SAUCE ROQUEFORT

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

Réf : R063900



SAUCE CHAMPIGNON

Une sauce savoureuse aux champignons de Paris et forestiers.

Réf : R064100



SAUCE ÉCHALOTE

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

Réf : R063700



SAUCE BÉARNAISE

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

Réf : R063800



SAUCE POIVRE

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

Réf : R063600

1 CARTON PRÉSENTOIR

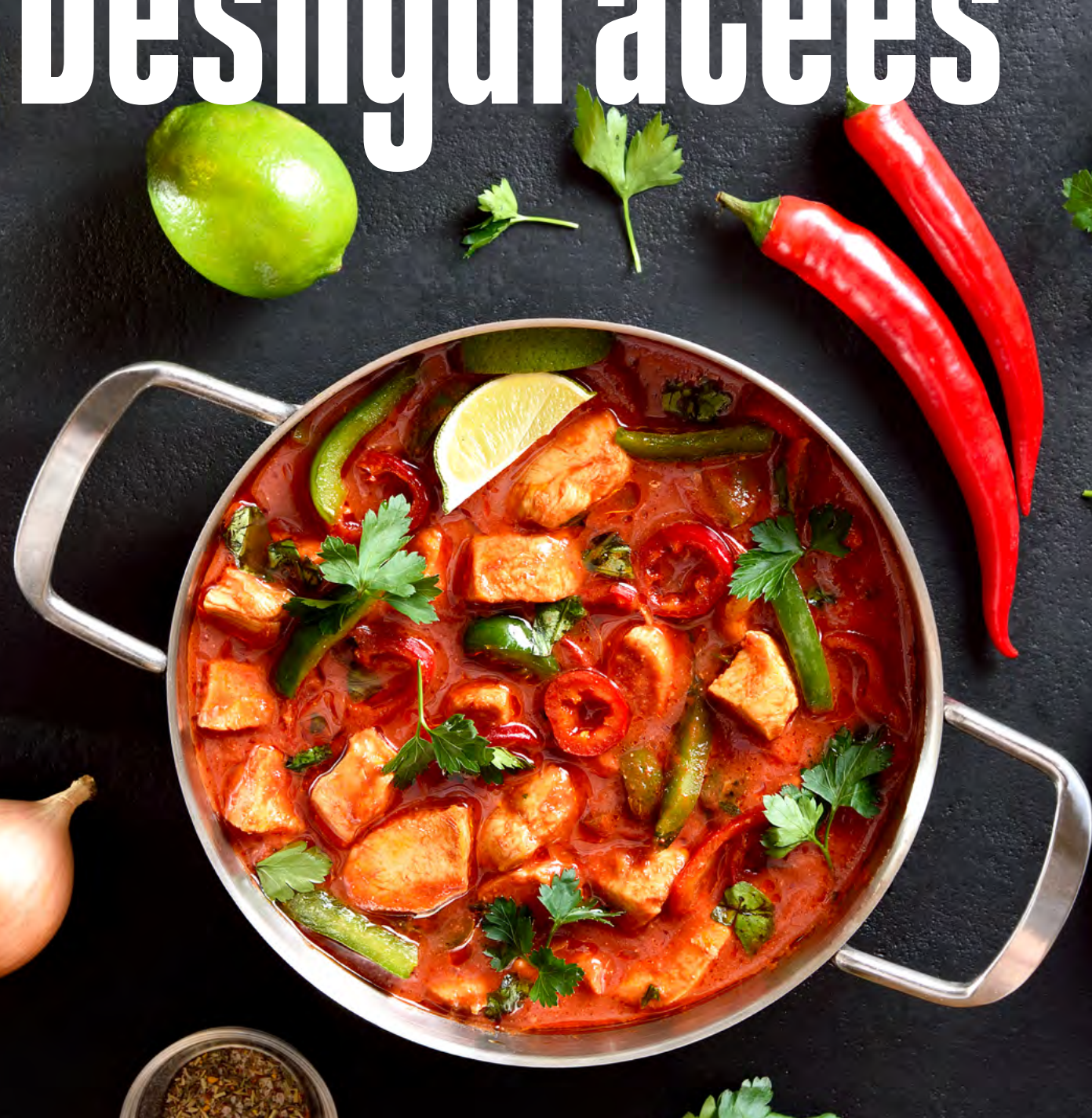


Présentoir : 260 x 175 x 150 mm
Livré monté en kit unitaire
12 UV/colis



Conditionnement
En seau de 2,8 kg

Les Sauces Déshydratées



Suggestion de présentation

LES SAUCES **TRADITIONNELLES** DE LA CUISINE FRANÇAISE



SAUCE AUX 3 POIVRES

Alliant la puissance des poivres à la douceur d'une base laitière, cette sauce rehausse parfaitement les viandes rouges.

Dosage : 100 à 110 g/l d'eau

Réf : R004508

Pot 800 g



SAUCE PIQUANTE

Relevée d'épices et cuisinée à la tomate, cette sauce de caractère accompagne les côtes de porc charcutières ou la langue de bœuf.

Dosage : 150 g/l

Pour typer votre sauce : possibilité d'ajouter 150 g/l de cornichons et 50 g/l de jus de cornichons.

Réf : R060201

Pot 1 kg



SAUCE MARCHAND DE VIN

Cette sauce au vin rouge, échalote et fond de veau met en valeur les viandes rouges telles que le pavé de bœuf, l'entrecôte ou encore le magret de canard.

Dosage : 170 à 200 g/l d'eau

Réf : R104601

Pot 1 kg



SAUCE CHASSEUR

Élaborée à partir de vin blanc, de champignons et de tomate, cette sauce emblématique de la cuisine française s'accorde avec les viandes blanches telles que les côtes de porc, les escalopes de veau, le lapin ou encore le traditionnel poulet chasseur.

Dosage : 120 à 130 g/l d'eau

Réf : R051631

Poche 1 kg



SAUCE MADÈRE

Une recette au Madère et au fond brun qui se marie avec les viandes rouges, le filet de bœuf, le tournedos ou les rognons pour une touche raffinée et généreuse.

Dosage : 110 g/l d'eau

Réf : R105308

Pot 800 g



SAUCE VIN BLANC

Cette sauce au vin blanc et aux aromates accompagne à merveille les poissons, fruits de mer, volailles ou encore les viandes blanches comme le veau.

Dosage : 160 à 180 g/l d'eau

Réf : R105201

Pot 1 kg



LES SAUCES TOMATE

SAUCE BOLOGNAISE

Une recette aux notes de tomate, thym, origan et marjolaine.
Dosage : 200 g/kg de viande hachée et 1 l d'eau.

Réf : H599703

Sac 3 kg

TOMATE POUDRE

Pour la confection de concentré de tomate.
Dosage : 10 g pour 100 à 120 ml d'eau

Réf : R014631

Poche 1 kg



SAUCE TOMATO GRILL

Une sauce tomatée riche en herbes aromatiques.
Dosage : 120 g/l d'eau

Réf : R104101

Pot 1 kg

SAUCE TOMATE

Un mélange en poudre pratique pour réaliser une sauce tomate classique en un instant.
Dosage : 100 à 130 g/l d'eau

Réf : R103901

Pot 1 kg

SAUCE TOMATE À FROID PAUVRE EN SEL

Une sauce tomate pauvre en sel pour une utilisation à froid.
Dosage : 100 à 150 g/l d'eau

Réf : S123308

Pot 800 g

Réf : S123331

Poche 1 kg

SAUCE BEURRE BLANC

Cette recette au beurre et au vin blanc, subtilement échalotée, accompagne à merveille les poissons blancs, les fruits de mer et les volailles.

Dosage : 120 à 130 g/l d'eau + 500 g de beurre

Réf : R104401

Pot 1 kg

Réf : R051531

Poche 1 kg

SAUCE HOLLANDAISE

Cette sauce au beurre citronné accompagne avec élégance poissons pochés, asperges ou œufs bénédicte.

Dosage : 180 à 200 g/l d'eau + 450 g de beurre

Réf : R051731

Poche 1 kg

SAUCE ARMORICAINE

Cette sauce à base de tomate, d'aromates et de crustacés accompagne parfaitement les poissons nobles comme la lotte, les filets de poisson blanc ou les fruits de mer.

Dosage : 100 à 160 g/l d'eau

Réf : R103801

Pot 1 kg

LES SAUCES CHAMPIGNONS

SAUCE CHAMPIGNON

Une recette basique de sauce champignon.
Dosage : 100 g/l d'eau

Réf : R104001

Pot 1 kg

SAUCE SUPRÊME DE CHAMPIGNON

Une sauce premium onctueuse aux notes de champignon, de vin blanc et aromates.
Dosage : 117 g de mix + 430 g de crème + 453 g d'eau chaude pour 1L de sauce reconstitué.

Réf : R118701

Pot 1 kg

SAUCE MORILLES

Une sauce riche en morilles, bolets et cèpes.
Dosage : 120 g/l d'eau

Réf : R118501

Pot 1 kg

LES SAUCES POUR LES GRATINS

SAUCE BÉCHAMEL SANS SEL AJOUTÉ

Une recette sans sel ajouté pour une utilisation à froid ou à chaud.

Dosage : 80 à 200 g/l d'eau

Réf : S101102

Pot 1 kg

Réf : S101105

Sac 5 kg

SAUCE BÉCHAMEL

Pour une utilisation à froid ou à chaud.
Dosage : 80 g/l d'eau

Réf : R005602

Poche 2 kg

SAUCE AUX FROMAGES

Recommandée pour la confection de gratins, cette sauce accompagne parfaitement les pâtes et plats à base de volaille.

Dosage : 200 à 300 g/l d'eau

Réf : R80163708

Poche 2 kg

Les Accompagnements



Suggestion de présentation

LES PRODUITS À BASE DE POMME DE TERRE



FINE PURÉE COMPLÈTE

Verser les 5 kg de préparation dans 25 l d'eau bouillante. Remuer. Laisser reposer 3 minutes.

Réf : 8024271323

Sac 5 kg



PURÉE COMPLÈTE À LA CRÈME

Verser les 4 kg de préparation dans 18 l d'eau bouillante. Remuer. Laisser reposer 3 minutes.

Réf : 8034772505

Sac 4 kg



PRÉPARATION POUR POMMES DAUPHINES

Mélanger au batteur 1 kg de préparation avec 2 l d'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laisser reposer 15 à 20 minutes. Former les pommes Dauphines à la cuillère et les plonger dans l'huile de friture à 160°C environ. Cuire 6 minutes jusqu'à obtention d'une croûte dorée.

Réf : R008082

Sac 5 kg

LE TABOULÉ



TABOULÉ TUNISIEN

Une préparation déshydratée tout-en-un pour réaliser facilement un taboulé savoureux.

Dosage : mélanger 1 kg pour 2 l d'eau froide + 160 ml d'huile et un jus de citron. Laisser reposer au froid 1 à 2 heures.

Réf : R80024831

Poche 1 kg



Suggestion de présentation

LES POTAGES **INSTANTANÉS**

Nos préparations pour potage instantané offrent une solution rapide, pratique et savoureuse pour réaliser des soupes onctueuses en un clin d'œil. Il suffit de diluer 80 à 100 g de poudre par litre d'eau chaude pour obtenir un potage équilibré.



MOULINÉ DE LÉGUMES

Réf : R80348031



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Réf : R80348231



SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE

Réf : R80348131



CRÈME D'ASPERGES

Réf : R80348331



Conditionnement
en poche de 1 kg

LES **PÂTES**

Il suffit de réhydrater 500 g de pâtes dans 1 l d'eau et laisser reposer 2 heures pour obtenir des pâtes cuites al dente et prêtes à être utilisées



SPIRELLI NATURE

Réf : JX02487



SPIRELLI LÉGUMES

Réf : JX02490

À combiner avec les crèmes de sauce pour des salades de pâtes prêtes en un clin d'œil.



Conditionnement
en seau de 3 kg

Les compléments de **Fabrication**





Suggestion de présentation

LES SOLUTIONS POUR PLATS CUISINÉS

Des solutions pratiques pour simplifier la préparation, tout en révélant les saveurs authentiques grâce à des assaisonnements complets et équilibrés.

MIX ÉPICE PAËLLA

Pour l'aromatisation et la coloration de riz pour paëlla ou riz à l'espagnol.
Dosage : 50 à 70 g par kilo de riz sec mis en oeuvre selon l'intensité de goût et couleur désirée. Rajouter eau et huile selon habitude pour une cuisson type pilaf.

Réf : C018001

Pot 1 kg



ÉPICE COUSCOUS

Mélange aromatique pour l'assaisonnement du bouillon pour couscous.
Dosage : 20 à 25 g/l de bouillon.

Réf : C80062001

Pot 1 kg



ASSAISONNEMENT POUR GRAVLAX

Un mélange équilibré de sel, sucre et épices pour réussir facilement un saumon gravlax.
Dosage : enrober le saumon d'assaisonnement pour gravlax à 60 g/kg de poisson. Filmer et laisser reposer 48 h à + 4°C.

Réf : H328631

Poche 1 kg



TZIGANE N.2

Un mélange aromatique avec marquants de poivrons et graine de millet pour plats type goulash ou chili.
Dosage : selon intensité souhaitée

Réf : C80332501

Pot 1 kg



Suggestion de présentation

LES ENROBAGES ET DÉCORS

ENROBAGE AIL PERSIL

Un mélange aromatique aux notes d'ail et de persil.
Dosage : 20 à 30 g/kg de légumes, poisson ou viande.

Réf : R059101

Pot 800 g



DÉCOR JARDINIÈRE

Un mélange de poivron rouge, poivron vert et oignon.

Réf : C020571

Seau 1 kg



AIL DES OURS ET HERBES AROMATIQUES

Un mélange d'ail des ours, persil, ciboulette et thym.

Réf : H063650

Poche 500 g



GLAÇAGE MÉRIDIONAL

Un mélange aromatique qui apporte de la brillance et du goût.
Dosage : délayer 30 g dans 60 g de beurre fondu et ajouter 110 g d'eau sans cesser de remuer. Porter à ébullition. Mélanger délicatement cet appareil aux légumes.

Réf : R80080131

Poche 1 kg



POIVRONS VERTS ET ROUGES

Un mélange de poivron rouge et poivron vert.

Réf : C037371

Seau 1 kg





Suggestion de présentation

LES CHAMPIGNONS

Une sélection haut de gamme de champignons déshydratés.
Les cuire pendant 7 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les, rincez-les, et ils sont prêts à être cuisinés.



TROMPETTES DE LA MORT SÉCHÉES

Réf : 8041161640

Pot 400 g



MORILLES TRAITEUR SÉCHÉES

Réf : 8041171640

Pot 400 g



MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ

Réf : 8041181666

Pot 500 g



GIROLLES SÉCHÉES

Réf : 8041191666

Pot 500 g



CÈPES SÉCHÉES

Réf : 8041201666

Pot 500 g



MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES

Réf : 8041211666

Pot 500 g



QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

Réf : 8041221666

Pot 500 g



Suggestion de présentation

LES OIGNONS PRÊTS À L'EMPLOI

Contrairement aux oignons frais ou surgelés, les oignons prêts à l'emploi n'ont aucune perte après cuisson. Ils permettent un gain de temps et d'énergie et un risque microbiologique maîtrisé.



OIGNONS CUISINÉS 9X9

Réf : C046005

Sac 5 kg



OIGNONS CARAMÉLISÉS RÉDUIT 12X12

Réf : ONION1031-02

Poche 1 kg



OIGNONS MARINÉS ÉMINCÉS

Réf : ONION1044-01

Poche 1 kg

LES OIGNONS DÉSHYDRATÉS



OIGNONS LANIÈRES FRITS

Réf : H613331

Poche 1 kg



OIGNONS LANIÈRES

Réf : H618231

Poche 1 kg



Suggestion de présentation

LES ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES

Notre gamme d'épices simples et herbes aromatiques a été conçue pour répondre aux besoins des professionnels des métiers de bouche. Sélectionnées pour leur qualité et leur régularité, ces épices permettent d'assaisonner avec précision tous types de préparations. Une solution pratique et efficace pour rehausser les saveurs avec maîtrise et constance.



HERBES DE PROVENCE
Réf : C009433
Seau 3 kg



POIVRE NOIR MOULU
Réf : C008131
Poche 1 kg



POIVRE BLANC MOULU
Réf : C008231
Poche 1 kg



MIGNONETTE GRISE
Réf : C008331
Poche 1 kg



BOUQUET GARNI
Réf : C009031
Poche 1 kg



ÉCHALOTES LANIÈRES
Réf : C009331
Poche 1 kg



QUATRE ÉPICES
Réf : H328531
Poche 1 kg



AIL SEMOULE
Réf : H657131
Poche 1 kg



MUSCADE MOULUE
Réf : H658831
Poche 1 kg



PERSIL FEUILLES
Réf : C009122
Seau 300 g



PULPE D'AIL
Réf : 8015972089
Boite 1 kg

CLEAN LABEL
exceptée la pulpe d'ail



Suggestion de présentation

LES ARÔMES

Notre gamme d'arômes culinaires offre une solution simple et performante pour intensifier les saveurs de toutes les préparations. Qu'ils soient naturels ou de synthèse, ces arômes sont conçus pour une utilisation facile en cuisine professionnelle, avec une excellente tenue à la cuisson. Idéal pour apporter une touche précise, régulière et maîtrisée à vos plats salés.



SAVEUR AIL
Réf : C010101
Pot 1 kg



ARÔME NATUREL CAYENNE
Réf : C010601
Pot 1 kg



SAVEUR ÉCHALOTE
Réf : C010701
Pot 1 kg



ARÔME IMPERIAL
Réf : C011631
Bidon 1 kg



SAVEUR BOLET
Réf : C011801
Pot 1 kg



ARÔME OIGNON RISSOLÉ
Réf : C80015601
Pot 1 kg



ARÔME POIVRE SUR SEL
Réf : C80017031
Poche 1 kg



ARÔME POIVRE N.2
Réf : C80020269
Seau 10 kg

Réf : C80017069
Seau 10 kg



LES CONSERVATEURS

ASCOFOR

Antioxydant pour préserver la qualité et améliorer la conservation des plats préparés.
Dosage : 1 à 2 g/kg de mûlée.

Réf : C001001

Pot 1 kg

LACTATE K+

Additif couramment utilisé dans les plats cuisinés pour ses propriétés conservatrices.
Dosage : 20 à 30 g/kg de mûlée.

Réf : C001946

Bidon 10 kg

ACIDOLAC

Pour le nettoyage des légumes.
Dosage : 50 % en solution.

Réf : C002042

Bidon 1 kg

DELIFRESH PLUS

Un mélange de citrate, acétate et diacétate qui permet de maintenir la fraîcheur des préparations.
Dosage : 12 à 17 g/kg de mûlée.

Réf : C025512

Seau 12 kg

S-GUARD CPX CONC

Un conservateur à base de vinaigre tamponné.
Dosage : 6,5 g/kg de mûlée.

Réf : C033602

Poche 2 kg

AUTRES COMPLÉMENTS DE FABRICATION

CARAMEL

Idéal pour colorer les sauces brunes.

Réf : C004342

Bidon 1 kg

PREP GOURMET

Il remplace le beurre pour la cuisson au four ou à la poêle des poissons, légumes et viandes. S'utilise, également, pour la confection de pâtisserie ou assaisonnement des légumes, riz, pâtes et purées.

Réf : 8030441098

Bidon 2 kg

Les Liants et aides culinaires





LES LIANTS POUR SAUCES

LES AIDES CULINAIRES



ROUX BLANC

Base traditionnelle des sauces blanches type béchamel, blanquette ou bouchée à la reine. Il s'utilise à chaud pour renforcer instantanément la liaison des préparations liquides. Le roux blanc apporte de l'opacité et un goût typique de farine. Il ne supporte pas la congélation.

Dosage : 20 à 80 g/l selon texture souhaitée

Réf : 8007421258

Réf : 8007421056



Poche 2 kg

Sac 10 kg



LIANT POUR SAUCES C.C

Sans huile de palme, ce liant permet d'augmenter la tenue des préparations. Il se dilue à froid et doit être porté à ébullition afin d'obtenir la texture de liaison désirée.

Neutre en goût, il apporte de l'opacité dans les préparations.

Le liant pour sauce est stable à la cuisson sous vide, pasteurisation, stérilisation et congélation.

Dosage : 30 à 100 g/l selon texture souhaitée

Réf : R055710

Sac 10 kg



JAERLIANT

Produit neutre en goût et sans allergène, le jaerliant permet d'épaissir les sauces. Il agit à froid et peut s'utiliser à chaud jusqu'à 80° max.

Dosage : 30 à 60 g/l selon texture souhaitée

Réf : S80080062

Réf : S80080005

Réf : S80080010

Seau 1,5 kg

Seau 5 kg

Sac 10 kg



PRÉPARATION POUR QUICHE

Un mélange d'œuf, de lait et de texturants déshydratés pour la fabrication d'appareil à quiche.

Dosage : 170 g/l d'eau froide

Réf : R80306831

Poche 1 kg



CREAMIX

Un mélange pour la fabrication de terrines, cakes ou gratins. Pour préparer l'appareil ajouter des œufs, du lait et/ou de la crème au creamix.

Dosage : 90 à 150 g/l selon recette

Réf : C022933

Seau 3 kg



MAYONNAL

Il permet de réaliser des sauces émulsionnées chaudes ou froides type vinaigrettes ou sauce béarnaise.

Dosage : 20 à 50 g pour 1/2 l d'eau + 1/2 l d'huile selon texture souhaitée

Réf : R005902

Poche 2 kg



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



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