



**L'ATELIER**  
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



**N°14**

RECETTES CHARCUTIÈRES

NOS NOUVELLES MARINADES

LE SNACKING  
UN INCONTOURNABLE DU RAYON

L'ATELIER N°14 MAI 2026

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

— depuis 1924 —

# Sommaire

## 4-6

Les recettes  
de saison

## 7

Nouveauté :  
marinade

## 8-9

Le snacking :  
un incontournable du rayon

## 10

Nouveauté :  
les sachets de 40 g  
de marinades

## 11

La minute  
législative

## 12-13

Interview

## 14

Nouveauté :  
chapelure

## 15

Nouveauté :  
marinade  
en squeeze

## 16-17

CFIA :  
ce qu'il faut retenir

## 18-19

Nouvelle classification  
de nos marinades

## 20-21

Nos coulisses

## 22

Infographie



# Édito

Chères clientes, chers clients,

La saison printemps-été est lancée : une période clé, riche en opportunités, où vos clients ont plus que jamais envie de gourmandise, de convivialité et de nouveautés.

Dans ce nouveau numéro, nous avons souhaité être à vos côtés avec des solutions concrètes et faciles à mettre en œuvre. Nos dernières innovations en marinades et chapelures ont été pensées pour vous simplifier le quotidien, valoriser vos produits et apporter toujours plus de plaisir en rayon. Couleurs, textures, saveurs : autant d'atouts pour vous aider à faire la différence.

Les tendances observées lors du salon CFIA confirment ces évolutions : naturalité, simplicité, mais aussi envie de produits différenciants et porteurs de sens. Autant de pistes inspirantes pour continuer à faire évoluer votre offre et répondre aux attentes de vos clients.

C'est avec cette volonté de vous accompagner au quotidien que nous avons conçu ce numéro. Nous espérons qu'il vous donnera des idées concrètes et l'envie d'innover tout au long de la saison.

Bonne lecture et très belle saison à vous,

**Agathe et Aurélie**  
Chefs de produit Jaeger



# BACON CHEESE BOMB

## ESTIVAL



### Ingrédients

Viande hachée aromatisée de bœuf	1 kg
Burger mix C023533	30 g
Eau	150 g
La Fromachair C041333	40 g
Rondelles de bacon de dinde	8
Fromage type gruyère, comté ou cheddar	100 g
Film cuisson C225700	
Marinade Sirop d'érable R068835	

### Préparation

- 1 Diluer 30 g de Burger Mix avec 150 g d'eau. Mélanger à la viande hachée.
- 2 Ajouter La Fromachair et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Étaler du film et disposer les tranches de bacon de façon à obtenir un rectangle.
- 4 Étaler la farce sur le bacon et mettre des bâtonnets de fromage au centre.
- 5 Rouler le tout en s'aidant du film.
- 6 Possibilité de badigeonner le bacon cheese bomb obtenu avec la marinade sirop d'érable.

Cuisson : barbecue, plancha ou four

# TORCHE

## À GRILLER



### Ingrédients

Poitrine de porc	1 kg
Marinade Gyros R215335	80 g

### Préparation

- 1 Couper la poitrine de porc dans le sens de la longueur en tranche de 3 mm d'épaisseur (sans os, sans couenne, sans cartilage).
- 2 Piquer une extrémité sur une brochette en bois puis enrouler la tranche autour du pic. Fixer l'autre extrémité.
- 3 Mariner avec la marinade Gyros.

Cuisson : barbecue, plancha ou four

# BROCHETTES INVOLTINI



## Ingrédients

Rumsteak ou tende de tranche ou sous noix	500 g
Jambon de dinde	500 g
Mozzarella, ou gruyère en tranches	200 g
Herbes fraîches ou roquette	100 g
Rotisud C212203	20 g
Chapelure dorée CS05104	30 g

## Préparation

- 1 Découper le bœuf en tranches de 3 mm d'épaisseur.
- 2 Saupoudrer les tranches de Rotisud.
- 3 Empiler la viande de boeuf, le fromage, la chapelure et le jambon de dinde.
- 4 Rouler le tout en spirale.
- 5 Découper des tronçons.
- 6 Monter 3 ou 4 rouleaux par brochettes avec 1,5 cm d'écart entre chaque.
- 7 Parsemer d'herbes fraîches ou de roquette.

# NOUVELLE MARINADE SIROP D'ÉRABLE

À l'approche de la saison du barbecue, cette nouvelle marinade vient compléter notre gamme avec une saveur à la fois originale, gourmande et dans l'air du temps. Idéale pour sublimer les grillades, elle permet de dynamiser l'offre des grillades, de créer de la différenciation en vitrine et de proposer une expérience encore plus savoureuse.



## NOUVEAUTÉ 2026

L'esprit des grillades estivales dans une marinade pleine de caractère. La marinade sirop d'érable allie la douceur du sirop d'érable et l'intensité du paprika fumé.



### MARINADE SIROP D'ÉRABLE

Notes : sirop d'érable, paprika léger fumé

Réf : R068835

Bidon de 3,5 kg



Clean Label : sans déclaration d'additif E dans la liste d'ingrédients

# LE SNACKING S'IMPOSE

## COMME UN INCONTOURNABLE EN POINT DE VENTE

**Le snacking est devenu un levier clé pour répondre aux nouvelles habitudes de consommation : plus nomade, plus rapide, mais toujours gourmand.**

Facile à mettre en place, il permet de dynamiser vos vitrines et de multiplier les occasions d'achat. Découvrez nos inspirations pour revisiter les grands classiques... et créer une offre différenciante.



### MINI BROCHETTE

L'INCONTOURNABLE DES BARBECUES EN FORMAT MINI.

Une offre colorée, idéale pour l'apéritif ou les barbecues. Proposez des mini portions en coupant vos brochettes en deux ou trois pour inciter vos clients à varier les plaisirs... et augmenter leur panier d'achat.

#### Astuce Produit

Diversifiez les saveurs et les couleurs avec nos marinades.



### SANDWICHES, WRAPS ET TORTILLA

LE SNACKING PRATIQUE ET GÉNÉREUX..

Wraps, tortillas ou sandwiches du boucher garnis d'émincés de poulet marinés, de rôti de porc ou de poulet effiloché.

#### Astuce Produit

Remplacez la mayonnaise par nos crèmes de sauce nordique, curry ou italienne pour une alternative plus légère et différenciante.



### CROQUE MONSIEUR / FEUILLETÉS

LES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE FRANÇAISE.

Des recettes chaudes, croustillantes et réconfortantes, parfaites pour une pause déjeuner rapide et gourmande.

#### Astuce Produit

Utilisez nos sauces béchamel pour un gain de temps et une qualité constante. Nos recettes sont pour une utilisation à froid ou à chaud.



### HOT DOG MAISON

LE CLASSIQUE DU STREET FOOD FAIT MAISON.

Proposez des hot-dogs généreux avec des knacks faits maison pour une offre authentique et différenciante.

#### Astuce Produit

Nos assortiments pour knacks vous permettent de varier facilement les recettes et de diversifier votre offre.



### QUICHES

LA SOLUTION RENTABLE ET PRATIQUE.

Des recettes faciles à décliner selon les saisons, idéales pour une offre snacking quotidienne.

#### Astuce Produit

Créamix, notre base multi-usage et notre préparation pour quiches permettent de réaliser un appareil prêt à l'emploi avec seulement de l'eau et du jaune d'œuf.

# NOUVELLE GAMME DE MARINADES

## en sachets de 40 g

Déclinée en **3 références, 3 couleurs et 3 goûts**, cette nouveauté permet aux bouchers-charcutiers de dynamiser facilement leur offre. Pratiques, ces sachets peuvent être **ajoutés sur des plateaux de grillades** ou **proposés en complément lors de l'achat de viande**. Une solution simple pour créer de la différenciation, générer des ventes additionnelles et apporter plus de gourmandise au point de vente.



### LES AVANTAGES

- > Prêt à l'emploi
- > Peu de préparation en magasin
- > Format pratique
- > Valorisation immédiate de la barquette de viande
- > Le consommateur marine quand il veut

### LES UTILISATIONS

- 3 saveurs** pour dynamiser l'offre :
- > Herbes d'été - légère et aromatique
  - > Curry - chaude et exotique
  - > Provençale - fraîche et ensoleillée

**Multi-application** : poulet, boeuf, porc, agneau, brochettes, filets, émincés, pièces à griller...

**Différentes cuissons possibles** : poêle, four, plancha ou barbecue.

# ARÔMES DE FUMÉE :

## un cadre réglementaire qui se durcit

Longtemps utilisés pour apporter une note fumée sans recourir à la fumaison traditionnelle, les arômes de fumée sont aujourd'hui dans le viseur des autorités européennes. À la suite de la réévaluation menée par l'EFSA, plusieurs substances n'ont pas vu leur autorisation renouvelée, poussant la Commission européenne à engager leur retrait progressif du marché.

Pour les professionnels de la viande et de la charcuterie, le sujet est loin d'être anecdotique. Un calendrier transitoire a bien été prévu : pour certaines catégories comme les viandes, charcuteries, fromages ou produits de la pêche transformés, l'utilisation reste possible jusqu'au **1<sup>er</sup> juillet 2029**. Pour d'autres applications, l'échéance est fixée au **1<sup>er</sup> juillet 2026**.

Plus concrètement, si l'arôme devient partie intégrante du produit carné, il peut être utilisé jusqu'au **1<sup>er</sup> juillet 2029**. En revanche, la vente directe au consommateur d'un mélange à saupoudrer ou à utiliser librement chez soi n'est plus admise après le **1<sup>er</sup> juillet 2026**. Même logique pour une sauce ou une marinade simplement appliquée en surface : s'il ne s'intègre pas au produit, il ne peut plus être utilisé après cette date.

Au-delà des dates, la vigilance porte aussi sur l'usage et l'étiquetage. Les autorités rappellent que la mention « **arôme de fumée** » doit apparaître clairement, et que ces ingrédients ne doivent pas induire le consommateur en erreur sur la nature réellement fumée — ou non — du produit. Pour les entreprises, c'est donc le bon moment pour sécuriser les formules, vérifier les documents fournisseurs et anticiper les alternatives.

**TOUTES LES RECETTES DE SAUCES ET MARINADES JAEGER SERONT CONFORMES À CETTE NOUVELLE LÉGISLATION DÈS CETTE ANNÉE.**

# Interview de Vincent

Intermarché de Fécamp (76400)

Nous avons rencontré Vincent, un poissonnier à l'Intermarché de Fécamp passionné de son métier qui ne cesse de diversifier son offre en proposant entre autres des préparations élaborées.

## Comment décririez-vous votre activité aujourd'hui entre poissonnerie traditionnelle et traiteur ?

Je suis un important vendeur de poissons entiers, on m'appelle le dinosaure, mais le traiteur m'apporte beaucoup, ça m'a permis de gagner de nouveaux

clients et de proposer des poissons chers qu'ils ne pouvaient pas se permettre de payer.

## Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire du traiteur de la mer ?

Je fais du traiteur de la mer depuis 3-4 ans, j'ai commencé à faire du traiteur de la mer grâce à Jaeger qui m'a proposé de faire une formation en magasin. Je n'y croyais pas au début, mais la formation m'a permis vraiment de comprendre l'intérêt du traiteur de la mer, de la facilité et de me prouver que les produits sont vraiment bons.



« Je suis un important vendeur de poissons entiers, on m'appelle le dinosaure... »

## Quelles recettes proposez-vous ?

Des poissons marinés, surtout du cabillaud et du saumon, des gratins, des brochettes de crevettes marinées et des salades de pâtes. Nous proposons aussi des lamelles d'encornets marinées.

J'ai créé une salade de pâtes avec la sauce nordique et moi j'apporte des tomates cerises, des poivrons, des crevettes, du saumon fumé, du surimi. Et ça, c'est 12 à 15 kg de chaque salade par semaine.

## Quelle recette fonctionne le mieux chez vous ?

Cela dépend des saisons. Quand l'été arrive, on fait 100 à 150 brochettes de crevettes marinées. Les poêlées sont les recettes les plus simples et complètes. Dans mes poêlées, j'apporte des légumes, poivrons rouges, verts, oignons, une tomate et ensuite je sélectionne le poisson en fonction de mon étalage. J'ai l'habitude de travailler le cabillaud et le saumon, mais on peut aussi proposer du lieu noir. Ça prend vraiment 3-4 minutes pour avoir 4 kg de préparation. Généralement, on vise 600 g pour 2 personnes. Cette recette plaît car les clients n'ont pas besoin d'ajouter d'autres ingrédients vu qu'il y a déjà des légumes.

## Comment choisissez-vous les recettes ou les combinaisons ?

Tout est possible avec le traiteur de la mer, il y a plusieurs combinaisons. J'aime travailler les produits différemment pour proposer plusieurs recettes. Nous pouvons faire plein de préparations.

## Quel rôle joue aujourd'hui le traiteur de la mer dans votre point de vente ?

Pour moi, le traiteur de la mer, c'est vraiment essentiel maintenant et puis ça permet aussi d'organiser les journées. Dans les périodes creuses, le personnel travaille et cuisine sur les plats cuisinés, ça permet de bien dynamiser les journées et d'éviter les périodes d'attente.

## Quels bénéfices concrets retirez-vous du traiteur de la mer ?

C'est très facile de faire du traiteur de la mer et surtout ça m'a ramené de la clientèle, qui ne sait pas le travailler ou qui n'a pas le temps. Aujourd'hui, les

clients, ce qu'ils recherchent, ce sont des poissons prêts à être consommés. Et après, forcément, c'est gagnant de mon côté car ça me permet de valoriser mon travail et mon poisson.

Le traiteur de la mer, ça m'a permis d'avoir une clientèle qui ne venait pas chez moi et en plus d'avoir des paniers intéressants car un client qui achète du traiteur de la mer ne va pas s'arrêter à cela, il va prendre 4-5 crevettes, des bulots...



# NOUVELLE CHAPELURE PANKO

NOUVEAUTÉ

Une solution idéale pour apporter **croustillant, légèreté et gourmandise**. Grâce à sa texture spécifique, la chapelure panko permet de valoriser facilement viandes et poissons tout en répondant aux attentes de consommateurs en quête de recettes généreuses et qualitatives. Une référence simple à intégrer pour enrichir l'offre et créer de nouvelles occasions de vente.



## NOUVEAUTÉ 2026

Chapelure blanche de style japonais à la texture légère et croustillante. Elle est idéale pour la cuisson au four ou en friture.



### CHAPELURE PANKO

Réf : CS02935

Sac de 3 kg

# NOUVEAU SQUEEZE MARINADE POUR CUISINER SAUCE SOJA GINGEMBRE

NOUVEAUTÉ

Une marinade parfumée aux notes asiatiques.  
Nouvelle marinade pour cuisiner qui vient en complément de notre gamme actuelle.

## NOUVEAUTÉ 2026

### MARINADE SOJA GINGEMBRE

R065117



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



## RECETTE

### BROCHETTE DE POULET TERIYAKI

Enrober 200 g de poulet avec 1 à 2 CS de marinade sauce soja gingembre.

Mariner et laisser reposer 2-3 heures au réfrigérateur.

Cuisson : barbecue, planche ou poêle.



# CFIA

## ON VOUS DIT TOUT SUR LE SALON INCONTOURNABLE

### Ce qu'il faut retenir

Le CFIA s'est tenu du 10 au 12 mars 2026 au Parc des expositions de Rennes. Cette 29<sup>e</sup> édition a rassemblé plus de 2 000 exposants autour des innovations, des ingrédients et des solutions qui façonnent l'alimentation de demain. Un salon incontournable pour anticiper les évolutions du marché et identifier des idées concrètes à adapter en point de vente.



2 tendances qui vont impacter notre quotidien :

#### LE PACKAGING ET LES FORMATS AU SERVICE DE L'USAGE

Vu au salon :

Des emballages toujours plus durables (carton, plastique recyclé) et des formats pensés pour l'usage : pratiques, refermables et prêts à emporter. Rien de totalement nouveau, mais une tendance qui s'impose partout et devient incontournable.

Quel est l'impact sur notre métier ?

Le contenant devient un véritable argument de vente. Les formats individuels, faciles à transporter et prêts à consommer, sont un levier clé pour booster votre offre snacking.



#### SIMPLICITÉ ET GAIN DE TEMPS : PRIORITÉ DES PROFESSIONNELS

Vu au salon :

Simplicité et gain de temps étaient partout. Des solutions prêtes à l'emploi, faciles à utiliser, des aides culinaires pour réduire les étapes de production, et des équipements pensés pour automatiser les process.

Un message clair se dégage : moins de temps en production = plus de temps pour vendre.

Quel est l'impact sur notre métier ?

Vous faire gagner du temps reste une de nos priorités. Des solutions simples, rapides à mettre en œuvre, pour alléger votre quotidien et vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel : la vente et la valorisation de vos produits.

### Les innovations qui ont fait la différence



Dans la catégorie **emballage**, l'entreprise H.B. Fuller a reçu un prix grâce à son innovation : une mousse PET adhésivée, appliquée sous forme de points élastiques, permettant d'assembler les bouteilles entre elles sans recours au film rétractable. Une solution qui répond aux enjeux de réduction du plastique et de durabilité.



Dans la catégorie **process, conditionnement et équipements**, l'entreprise **SILEANE** a été récompensée pour sa solution Replace In Place. Ce système robotisé, basé sur l'intelligence artificielle, automatise des opérations de manipulation complexes. Surnommé « Tetris », il est capable de placer et replacer les produits directement sur les lignes de production, améliorant ainsi l'efficacité et la précision.



Dans la catégorie **Qualité, Hygiène et Sécurité**, l'entreprise **ATM VISION** a été distinguée pour son équipement SeamXpert. Cette technologie innovante permet de contrôler le sertissage des emballages par rayons X, sans ouverture. Un procédé non destructif qui garantit l'intégrité des produits tout en limitant les pertes et en renforçant la sécurité des opérateurs.



Enfin, le jury a attribué une **mention spéciale** à l'entreprise **RESCASET** pour sa technologie de scellage par induction, spécialement conçue pour les contenants réemployables. Une innovation qui s'inscrit pleinement dans la dynamique de réemploi des emballages.

# NOUVELLE CLASSIFICATION DE NOS MARINADES

## Un outil concret pour structurer l'offre barbecue

À l'approche de la saison barbecue, la lisibilité de l'offre devient un véritable enjeu.

Pour aider nos clients à construire des gammes plus claires et plus attractives, notre offre de marinades évolue avec une nouvelle classification pensée par univers de saveurs.

Avec **34 références**, cette organisation permet de repérer plus facilement les profils aromatiques, de mieux construire son assortiment et de proposer en vitrine une offre plus cohérente.

**L'OBJECTIF EST SIMPLE** : faciliter le choix du professionnel au moment de la sélection, puis rendre l'offre plus lisible pour le consommateur final.

### LES MARINADES SONT DÉSORMAIS REGROUPÉES EN SEPT GRANDES FAMILLES :

LES RELEVÉES  
ET ÉPICÉES

LES  
MÉDITERRANÉENNES

LES  
FORESTIÈRES

LES SAVEURS  
FRUITÉES

LES BARBECUE ET  
SAVEURS FUMÉES

LES HERBACÉES  
ET ALLIACÉES

LES SAVEURS  
DU MONDE

### UNE OFFRE PLUS SIMPLE À STRUCTURER

Cette segmentation permet aux artisans bouchers de raisonner leur offre plus facilement, en alternant **classiques incontournables, recettes de caractère et saveurs plus originales**. Elle offre aussi un repère utile pour adapter les préparations **selon les habitudes** de la clientèle, le **type de viande** travaillé ou le **niveau d'intensité** recherché.



### UNE LECTURE PLUS CLAIRE AU COMPTOIR

Au comptoir, cette nouvelle lecture apporte un double bénéfice : elle **simplifie la mise en avant** des produits marinés et elle aide le consommateur à **mieux se repérer** parmi les différentes recettes.

Pour le boucher, c'est aussi un moyen de **valoriser son savoir-faire** en proposant une offre mieux structurée, plus lisible et davantage orientée plaisir.

### LE CLEAN LABEL COMME ATOUT

Autre atout important : **une grande majorité des références sont clean label\* et sans allergène**. Un critère devenu essentiel pour de nombreux professionnels, soucieux de proposer des préparations à la fois gourmandes, rassurantes et en phase avec les attentes actuelles du marché.

### LA MARINADE, UN LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Avec cette nouvelle classification, la marinade devient plus qu'un simple assaisonnement : elle s'inscrit comme un véritable levier de différenciation pour animer la vitrine, enrichir l'offre barbecue et accompagner les ventes tout au long de la saison.

\*Sans déclaration d'additif E dans la liste d'ingrédients.



# LES ÉVÉNEMENTS SOLINA EN EUROPE CENTRALE

## DEUX ÉVÉNEMENTS CLIENTS CONVIVIAUX POUR NOS COLLÈGUES ALLEMANDS D'HAGESUD

Nos collègues allemands d'Hagesud ont récemment organisé deux événements clients placés sous le signe de la convivialité et du partage. À cette occasion, ils ont invité leurs clients à se retrouver autour d'un barbecue afin de leur présenter leurs produits dans une ambiance chaleureuse et détendue. Ces rencontres ont permis de créer de beaux moments d'échange, de renforcer les liens avec les clients et de mettre en valeur le savoir-faire et l'offre produits d'Hagesud. Une belle initiative, à la fois conviviale et professionnelle, qui illustre parfaitement l'importance de la proximité avec nos partenaires.



## BURGER LAKE BBQ : UNE JOURNÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'INSPIRATION ET DE LA CONVIVIALITÉ

Nos collègues hollandais proposent le Burger Lake BBQ, un événement qui se tiendra le mardi 2 juin à BON aan de Sluis, à Vinkeveen.

Cette journée s'annonce riche en inspiration et en démonstrations en direct dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Pensé comme un moment de rencontre et de partage, cet événement permettra de mettre en avant les produits, de découvrir de nouvelles idées et d'échanger autour des tendances et savoir-faire du barbecue.

Au programme également : un concours du meilleur barbecue, qui viendra rythmer la journée et apporter une touche de challenge et de bonne humeur supplémentaire.

Une belle initiative de nos collègues hollandais, qui promet un événement gourmand, dynamique et inspirant dans un cadre exceptionnel.

## NOS COLLÈGUES BELGES PRÉSENTS À TAVOLA 2026

Du 15 au 17 mars 2026, le salon Tavola s'est tenu à Kortrijk Xpo, en Belgique. Référence dans l'univers du food premium et des boissons, cet événement professionnel a une nouvelle fois confirmé son attractivité en réunissant 15 977 visiteurs professionnels, 484 exposants issus de 15 pays et des visiteurs venant de 25 pays.



Dans ce cadre, la présence de nos collègues belges a permis de valoriser notre savoir-faire, de renforcer les échanges avec les acteurs du marché et de suivre au plus près les tendances du secteur. Tavola s'impose en effet comme un rendez-vous incontournable pour les professionnels à la recherche d'innovation, de qualité et de nouvelles opportunités de développement.

# TOP 3 DES TENDANCES ALIMENTAIRES 2025

AUTANT D'OPPORTUNITÉS POUR ADAPTER VOTRE OFFRE AUX NOUVELLES ATTENTES CONSOMMATEURS

## L'ALIMENTATION FONCTIONNELLE QUI APPORTE UN BÉNÉFICE SANTÉ.

Le rôle du boucher : Mettre en avant des morceaux maigres et riches en protéines, proposer des marinades clean.

## LES SOCIAL INNOVATIONS, NOUVEAUTÉS SOUTENUES PAR LES INFLUENCEURS

Le rôle du boucher : Proposer des produits tendances (ex : smashed burger, viande maturée), des préparations 'instagrammables' (photogéniques) et proposer des kits prêts à cuisiner (ex : kit burger maison, bbq tendance)

## LES PRODUITS ENGAGÉS POUR LA PLANÈTE

Le rôle du boucher : proposer des origines locales, des élevages responsables et valoriser le tout utilisé.

DÉCOUVREZ  
NOTRE GAMME COMPLÈTE

# DE BOYAUX

NATURELS ET ADAPTÉS À LA FABRICATION DE SAUCISSES ET MERGUEZ

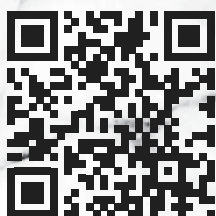
- Des boyaux de grandes longueurs
- Une gaine souple pour plus de praticité
- Une gamme de qualité optimale et constante





**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)

[commandes.cap@solina.com](mailto:commandes.cap@solina.com)



**JAEGER  
BY SOLINA**