



# MARINADES POUR CUISINER



## Brochette de poulet teriyaki

Enrober 200 g de poulet avec 1 à 2 CS de marinade sauce soja gingembre. Laisser reposer 2-3h au réfrigérateur. Cuisson : barbecue, plancha ou poêle.



## Gambas sautées au wok, légumes croquants

Incorporer 1 à 2 CS de marinade thaï pour 200 g de gambas. Mariner et laisser reposer 2-3h au réfrigérateur. Cuisson : barbecue, plancha ou poêle.



## Ratatouille parfumée aux herbes fraîches

Mélanger 300 g de légumes avec 1 à 2 CS de marinade tomate thym et basilic dans la marmite, poêle ou le wok bien chaud.



## Salade de lentilles

Dans vos salades, remplacer votre huile par nos marinades pour cuisiner. Idéal dans les salades de pâtes, céréales et légumineuses.



## Poulet rôti, pommes de terre sautées

Mélanger 1 à 2 CS de marinade ail et persil pour 300 g de pommes de terre dans la poêle ou le wok bien chaud.



## Poulet sauce curry coco citronnelle

Intégrer 1 à 2 CS par litre de liquide : eau, jus, bouillon, crème liquide, béchamel.



# MARINADES POUR CUISINER

## SOLINA

distribué par Cap Traiteur  
1-3 avenue des Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél. +33(0)1 34 38 87 85  
commandes.cap@solina.com



www.jaeger-pro.com



NOUVEAU



# MARINADES POUR CUISINER

La **solution aromatique** pour assaisonner des légumes, des féculents, de la viande et du poisson.

## + PERSONNALISATION À L'INFINI

Polyvalent  
Multi-recettes : de l'apéritif au plat cuisiné.

## + PRATICITÉ

Dosage précis  
Facile d'utilisation  
Prêt à l'emploi : s'utilise dans les préparations froides ou chaudes.

Une **valeur ajoutée** pour des ventes additionnelles au rayon boucherie-charcuterie et poissonnerie.



8

## 1 CARTON PRÉSENTOIR

FACILE ET RAPIDE À PLACER  
DANS LES LINÉAIRES.

## RÉFÉRENCES

- SAUCE SOJA GINGEMBRE **NOUVEAU**
- TEX MEX
- AIL & PERSIL
- ECHALOTE
- TOMATE THYM & BASILIC
- ROMARIN CITRON
- THAÏ
- CURRY COCO CITRONNELLE

Présentoir : 266 x 135 x 125 mm  
12 UV/colis - Livré monté en kit unitaire



R065117

## Sauce soja gingembre

**NOUVEAU**

Une marinade parfumée aux notes asiatiques.



R063117

## Tomate thym & basilic

Une marinade aux notes méditerranéennes.



R063017

## Romarin citron

Une marinade acidulée aux notes herbacées.



R063417

## Curry coco citronnelle

Une marinade relevée aux notes exotiques.



R063517

## Ail & persil

Une marinade aux saveurs franches et herbacées.



R065017

## Tex mex

Une marinade relevée aux notes fumées.



R063217

## Échalote

Une marinade douce et savoureuse au goût traditionnel.



R063317

## Thai

Une marinade piquante pour une explosion de saveur exotique.