



La saison Barbecue 2024

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

— depuis 1924 —



Qui sommes nous ?

Depuis 1924, Jaeger s'affirme comme la référence premium des solutions d'ingrédients aromatiques et fonctionnels sur le marché des métiers de bouche en France. Jaeger accompagne au quotidien, les bouchers charcutiers traiteurs et les poissonniers. Il partage

avec eux cette passion de l'excellence et de l'artisanat. La marque apporte une expertise et une connaissance pointue du métier pour offrir des solutions produits de haute qualité.

Décrypter les tendances et innover : Jaeger valorise le savoir-faire maison et la tradition tout en s'inspirant des tendances alimentaires du moment. Filiale du Groupe Solina, elle bénéficie de son pôle R&D, fort de 30 centres R&D dans le monde. Ses équipes innovent en permanence et proposent des produits au plus près des attentes des consommateurs.

Gagner du temps grâce à des produits simples et faciles à mettre en œuvre : Les produits Jaeger sont principalement des mélanges complets. Ils apportent aromatisation, couleur et conservation à vos préparations

Une équipe technique à votre service : Jaeger, c'est aussi une force de vente engagée auprès de ses clients pour les aider à développer leur activité par des formations, des conseils techniques et des recettes inspirantes. Un conseil sur une fabrication, une question d'ordre réglementaire, une démonstration de nos dernières recettes, un audit de vos modes de production, un avis sur un investissement de matériel, des suggestions d'implantation de votre comptoir. 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.

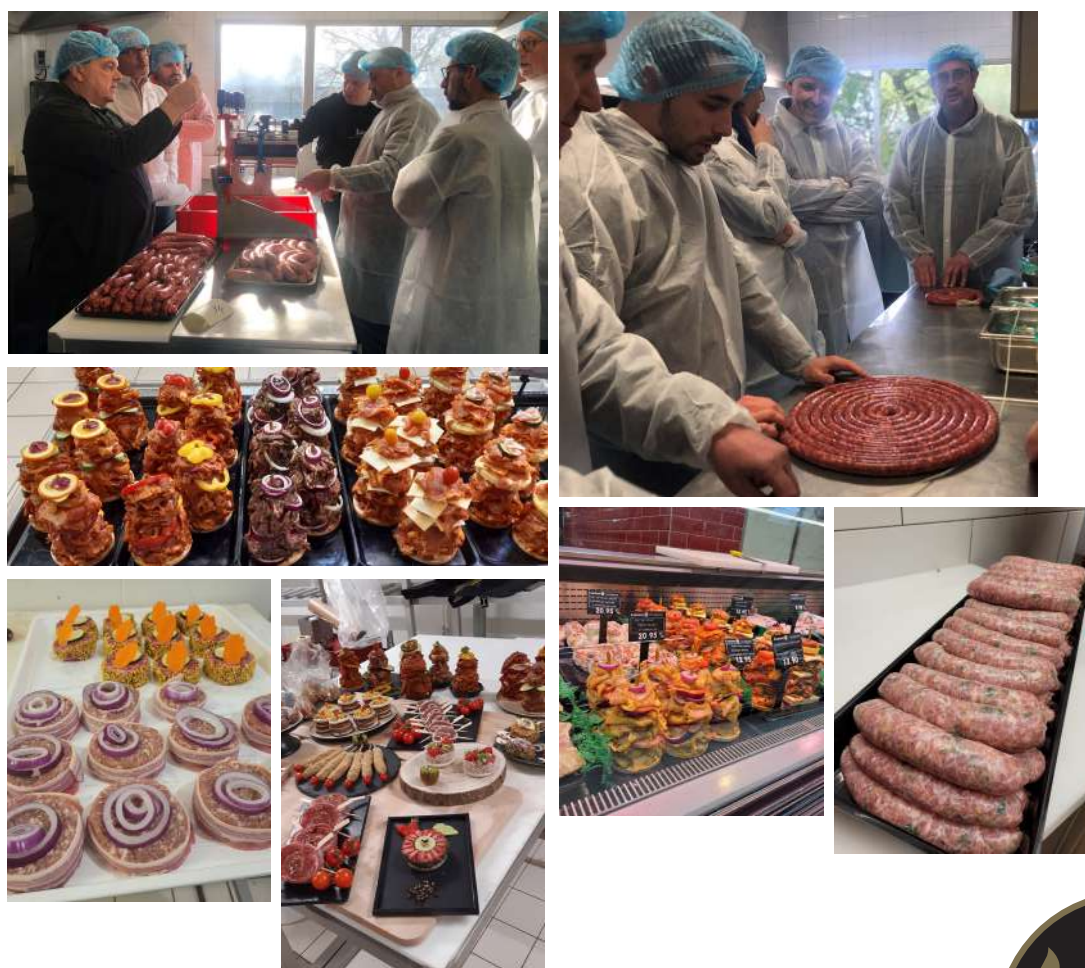
Aller vers plus de naturalité : Des produits qui répondent aux tendances et aux attentes des consommateurs. Nous proposons des produits Clean Label : produit sans déclaration d'additif E dans la liste d'ingrédients.

Rencontrons NOUS !

Notre équipe commerciale, issue des métiers de bouche, est à votre disposition pour vous apporter, au quotidien, des informations techniques, des conseils d'utilisation de nos produits et des idées de recettes.

Ils pourront vous suggérer des mises en avant et des animations de produits tout au long de l'année pour vous aider à dynamiser vos ventes.

N'hésitez plus !
Contactez votre conseiller Jaeger



SOMMAIRE



LES MARINADES

- Terroir
- Ethnique
- Nouveautés

5

LES MÉLANGES POUR SAUCISSES

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

9

LES MÉLANGES POUR SPÉCIALITÉS DE SAUCISSES

- SANS additif colorant
- AVEC additif colorant
- Les boyaux

13

LES MÉLANGES POUR MERGUEZ

- Les rouges
- Les oranges

17



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

Les Marinades



LES MARINADES TERROIR



PROVENÇALE

Notes : tomatée, herbes, alliacée
Marquants : basilic, tomate

Réf : R152035



TOMATE-BASILIC

Notes : tomate cuisinée, alliacée, basilic
Marquants : basilic

Réf : R152435



MÉRIDIONALE

Notes : tomatée, aillée, paprika
Marquants : herbes

Réf : R231335



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



CAFÉ DE PARIS

Notes : beurrée, persillée, aillée

Réf : H490233



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 : poivres vert, blanc, noir, 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 : persil, ciboulette, oignons, tomates

Réf : R060433



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, graines de 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

Réf : H489733



PIRI PIRI

Notes : pimentée, poivrée, ailée, chili

Marquants : cumin

Réf : R215435



AMERICAN BARBECUE

Notes : fumée, épicée, aigre-douce

Marquants : tomates

Réf : R231035



TEX MEX

Notes : épicée, tomatée, fumée léger, poivron

Marquants : poivrons rouges, oignons

Réf : R152135



MIEL ABRICOT

Notes : fruitée, épicée, miellée

Marquants : abricots, persil

Réf : R053535



KENTUCKY BACON

Notes : bacon, oignon, paprika

Réf : H495133



LES NOUVEAUTÉS

PAPRIKA ÉPICÉ OIGNON
Notes : ail doux, oignon cuisiné, ciboulette
Marquants : oignons, poivre, ciboulette
Réf : R059435

HERBES D'ÉTÉ
Notes : origan, laurier, basilic
Marquants : herbes de Provence
Réf : R215135

SAVEUR CHORIZO
Notes : piment fumé, chorizo
Marquants : tomates
Réf : R2323335

CHIMICHURI
Notes : paprika doux, piment fumé, ail cuisiné
Marquants : persil, origan, poivrons rouges, poivre concassé
Réf : R060335

POIRADE
Notes : poivrée, gingembre, paprika
Réf : H495133

FRUITÉE À LA MANGUE
Notes : mangue, paprika, cumin
Marquants : poivrons rouges, graines de pavot, coriandre
Réf : R062935

MASALA
Notes : poivrée, cumin, coriandre
Marquants : poivre, graines de moutarde
Disponible en avril
Réf : R065135

AIL NOIR
Notes : ail noir, sauce soja
Marquants : ail noir
Réf : R064935

POUR DES APPLICATIONS MULTIPLES

En marinades pour des cuissons au barbecue ou à la plancha, nos produits peuvent aussi s'utiliser pour aromatiser plats en sauce, papillottes, wok, salades...

Agneau, volaille, bœuf, poisson, crevettes, autant d'utilisations possibles pour ces marinades brillantes et colorées, aux beaux marquants et notes gourmandes !



Conditionnement
en bidon de 3.3 à 3.5 kg

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 mēlée

Réf : C032265 Réf : C032220
Seau 5 kg Sac 20 kg

AROMAT CAMPA NAT

Une recette Clean Label de la campagnarde

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

Réf : C044269
Seau 10 kg

NEUTRACHAIR PLUS A

Une recette qui se démarque par sa note boisée

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

Réf : C204165 Réf : C204120
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 mēlée

Réf : C80375412
Seau 12 kg

NEUTRACHAIR TOULOUSE

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

Notes : poivrée
Dosage : 30 g/kg de mēlée

Réf : C104065
Seau 5 kg

SANS MARQUANTS DE POIVRE



AROMAT BELCHAIR NAT

Une recette Clean Label sans marquant de poivre

Notes : poivrée, boisée
Dosage : 32 g/kg de mēlée

Réf : C044069
Seau 10 kg



Suggestion de présentation

AVEC ADDITIF COLORANT

AVEC MARQUANTS DE POIVRE

BELCHAIR BT SEL

Une recette de couleur rose soutenu, riche en épices

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

Réf : C102869

Seau 10 kg

ASS PR SAUCISSE N.39

Une recette classique et colorée

Notes : poivrée
Dosage : 35 g/kg de mêlée

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 mêlée

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 mêlée

Réf : C103069

Réf : C103020

Seau 10 kg

Sac 20 kg

CARMIBELCHAIR NF

Une recette de couleur rose qui se démarque par sa note d'épices

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

Réf : C031369

Seau 10 kg



LES So'cissettes

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



à l'exception de la So'cissette curry



SO'CISETTE CURRY

Réf : C80293433



SO'CISETTE MEXICAINE

Réf : C025033



SO'CISETTE TEX MEX

Réf : C125333



SO'CISETTE BASILIC SAVEUR TOMATE

Réf : C032133



SO'CISETTE BASQUAISE

Réf : C124633



SO'CISETTE DES SOUS BOIS

Réf : C034733



SO'CISETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE

Réf : C125133



SO'CISETTE OIGNON SAVEUR BACON CHAMPIGNON

Réf : C024733



SO'CISETTE CRÉOLE

Réf : C80155033



SO'CISETTE CANNELLE SAVEUR ANANAS

Réf : C124533



SO'CISETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON

Réf : C025433



SO'CISETTE CUBA SAVEUR MOJITO

aux notes menthe, citron, rhum

Réf : C042533



SO'CISETTE ASIATIQUE

aux notes de bouillon asiatique

Réf : C042433



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

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

MIX BLANCHE N.2

Une recette pour préparer des saucisses blanches à griller de qualité choix

Notes : citronnée, poivrée

Dosage : 60 g/kg de mêlée

Réf : C80319448

Sac 4,6 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

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





Suggestion de présentation

AVEC ADDITIF COLORANT

CARMICHAIR CHORIZO À GRILLER

Une recette pour préparer un chorizo à griller de couleur rouge soutenu

Notes : paprika, fumé, piquant léger

Dosage : 60 g/kg de mêlée

Réf : C123865

Seau 5 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 mêlée

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 mêlée

Réf : C124033

Seau 3 kg

BELCHAIR PROVENCAL

Une recette colorée pour la fabrication de saucisses aux notes provençales

Notes : tomate, aillée, herbes aromatiques

Marquants : herbes aromatiques, oignons

Dosage : 45 g/kg de mêlée

Réf : C123933

Seau 3 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 mêlée

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 mêlée

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 mélé

Réf : C041333

Seau 3 kg



LES BOYAUX

Une gamme de boyaux de qualité optimale et constante

• RAPIDITÉ

Gaine souple

• PRÊT À UTILISER

En saumure saturée*,
DDM 12 mois

• RENTABILITÉ

Une grande longueur par gaine pour le mouton. Des longueurs séparées par un intercalaire pour le porc

• SIMPLICITÉ

Une couleur de couvercle par référence

• SÉRÉNITÉ

Livraison rapide, sous température dirigée et contrôlée*

**COMMANDE
EN FÛT POSSIBLE**

Consultez votre
Technico-Commercial

* à l'exception de la qualité AB VH

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.

Pour vos saucisses de Toulouse, chorizos à griller et boudins blancs

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).

Boyaux collagène **neutre**

Référence	Calibre Ø	Conditionnement
C017800	23	35 sticks x 15 m (525 m)

Les mélanges pour Merguez





Suggestion de présentation

LES ROUGES

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

Seau 5 kg

Réf : C105369

Seau 10 kg

Réf : C105320

Sac 20 kg

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 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

Seau 5 kg

Réf : C105069

Seau 10 kg

Réf : C105020

Sac 20 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

Seau 12 kg

Réf : C031720

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

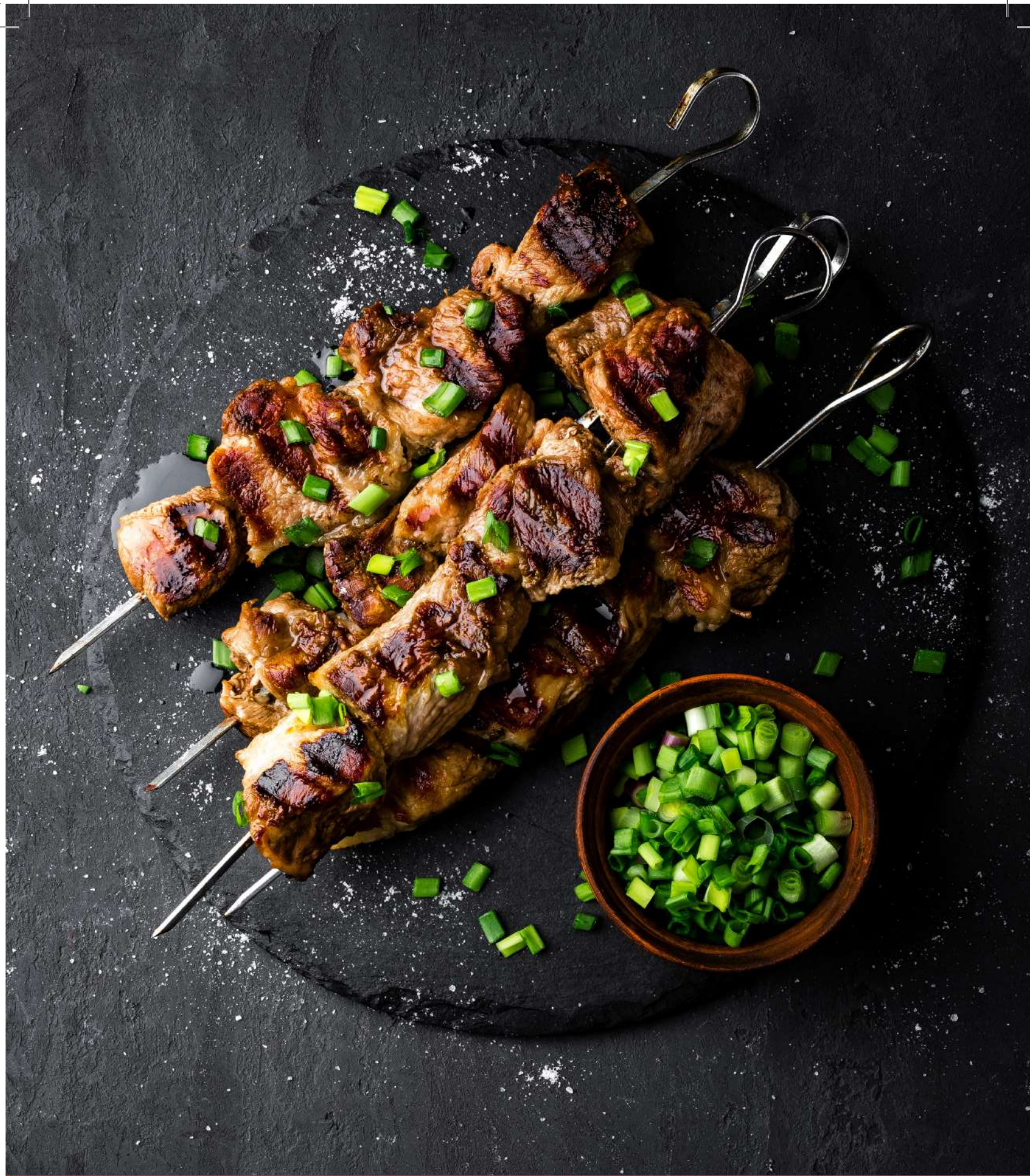
Notes : piquante, paprika, cumin, alliacée
Dosage : 50 g/kg de mêlée

Réf : C223111

Réf : C223120

Seau 11 kg

Sac 20 kg



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