



Jaeger

CATALOGUE
PRODUITS

SOMMAIRE

PIÈCE SAUMURÉE

Saumure d'injection supérieur	4
Saumure d'injection choix	5
Saumure de trempage	6
Saumure de cuisson	6
Aromatisation pour saumure	7

CHARCUTERIE CUITE

Assaisonnement pour pâté et terrine	8
Assaisonnement pour pâté de tête et abats	8
Assaisonnement pour saucisse et saucisson	9
Assaisonnement divers	10
Liant sans phosphate ajouté	11
Liant avec phosphate	12
Liant assaisonné pour pâté et terrine	13
Liant assaisonné pour produit embossé	14

SALAIISON & CHARCUTERIE SECHE

Assaisonnement simple et ferment	15
Liant sans phosphate ajouté	16
Liant avec phosphate	18

CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour Merguez	19
Complément aromatique	20
Mélange pour saucisse et farce crues sans additif colorant	21
Mélange pour saucisse et farce crues avec colorant	22
Mélange pour farce à légumes sans additif colorant	23
Mélange pour farce à légumes avec colorant	23
Spécialité pour farce à légumes	24
Mélange farce et pâté pour animaux	24
Mélange pour spécialité de saucisse sans additif colorant	25
Mélange pour spécialité de saucisse avec colorant	26
Assaisonnement et liant pour viande hachée	27
Enrobage viande et rôtisserie	28

SOMMAIRE

SO'CISSETTE	31	GELÉE ET GÉLATINE	42
MARINADE		ÉPICE ET HERBE	43
Marinade sur huile en bidon — prête à l'emploi	32	MÉLANGE AROMATIQUE	44
Marinade cuisinée en bidon — prête à l'emploi	35	CHAMPIGNON DÉSHYDRATÉ	45
Marinade sur huile en squeeze — prête à l'emploi	36	AROME	46
COLORANT	37	CHAPELURE	47
STABILISANT, ANTIOXYDANT ET CONSERVATEUR		AUXILIAIRE DE FABRICATION	48
Avec colorant	38	BIO	49
Sans additif colorant	39		
ALCOOL DENATURÉ	41		



PIÈCE SAUMURÉE

Jaeger

Saumure d'injection supérieure

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C000210 C000220	SAMIX SUP	Mélange fonctionnel pour saumure d'injection ou de trempage Ajouter aromatisation selon envie	SAC 10 KG SAC 20 KG	Dosage maxi autorisé 6 g/Kg de viande mise en œuvre.
C000310	SAMIX 7	Mélange fonctionnel pour saumure d'injection ou de trempage avec aromatisation	SAC 10 KG	6 à 7 g/Kg
C025820	SAMIX 11	Mélange fonctionnel pour saumure d'injection ou de trempage avec aromatisation Nécessite du matériel adapté	SAC 20 KG	6,5 g/Kg
C80100120	POLIVAL 10 PRESTIGE N.F.	Mélange fonctionnel pour saumure d'injection ou de trempage avec aromatisation Nécessite du matériel adapté	SAC 20 KG	10 g/Kg
C80051520	GLUTONI ST 09	Pour fabrication de produit étuvé cru ou fumé	SAC 20 KG	5g/Kg
C80051820	POKELPRAPARATE N.1B	Produit à saumure destiné au marché Allemand	SAC 20 KG	Maximum 12 g/Kg de mêlée. Peut être utilisé en saumure ou dans les produits de charcuteries.
C035701	FERMENT TEXEL NATURED LT	Flore bactérienne pour la transformation des nitrates en nitrites	10 poches de 10 sachets	DOSAGE : 10,55 G/KG
C035612	SAMIX PARISIEN NAT	Contient des extraits de légumes apportant des nitrates qui seront transformé en nitrite par fermentation ne nécessite pas de déclaration d'ingrédients (s'utilise avec le ferment texel)	SAC 12 KG	





PIÈCE SAUMURÉE

Jaeger

Saumure d'injection choix

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C000110	SAMIX CHOIX	Mélange fonctionnel avec polyphosphates pour saumure d'injection ou trempage : ajouter aromatisation selon envie	SAC 10 KG	15 à 22 g/Kg
C000420	SAMIX CHOIX PLUS	Mélange fonctionnel avec polyphosphates pour saumure d'injection ou trempage Pour forte injection, nécessite matériel adapté	SAC 20 KG	20 à 25g/Kg de viande
C80256320	GLUTONI M 25/15	Mélange fonctionnel avec polyphosphates pour saumure d'injection ou trempage Ajouter aromatisation selon envie	SAC 20 KG	25 g/Kg
C122610	SAMIX SAINT ANTOINE	Mélange fonctionnel avec polyphosphates et aromatisation pour saumure d'injection ou trempage	SAC 10 KG	23 g/Kg
C80256320	POKELPRAPARATE N.2B	Mélange fonctionnel destiné au marché Allemand	SAC 20 KG	19 g/Kg de mée



PIÈCE SAUMURÉE

Jaeger

Saumure de trempage

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C025610	SAMIX TREMPAGE TRADITION	Produit pour trempage destiné au saumurage par immersion ou le présalage à sec de pièces de viandes fumées, crues ou cuites. Aromatisation de type bouillon avec présence de nombreux marquants de baies de genièvre et laurier Peu servir en saumure d'injection supérieure	SEAU 5 KG	En trempage rapide (48h) : samix 600 g maximum, Sel nitrité 1,4 Kg, eau froide 10 L. Diluer le mix dans l'eau. Après dissolution complète, ajouter le sel nitrité.
C000710	SAMIX TREMPAGE	Produit avec nitrate pour le saumurage par immersion ou le présalage à sec. Attention cette saumure ne peut pas être utilisée pour le salage des produits saumurés cuits	SAC 10 KG	En trempage 72h mini : Mix 500 à 600 g maximum, sel fin 1,5 à 1,6 Kg, Eau froide 10 Litres. Diluer le mix dans l'eau, après dissolution complète ajouter le sel fin.

Saumure de cuisson

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C030606	SAMIX CUISSON 6KG	Pour la cuisson en direct de jambonneau et tête Sans présalage préalable	SEAU 6 KG	Recette pour 1 Kg de tête : 1 L d'eau + 20 g de Samix Cuisson +50 g de Sel Nitrité.
C001105	PHOSPHAMIX 9	Pour la fabrication de pièces saumurées cuites de qualité choix et standard	SAC 5 KG	Dosage maximum autorisé : 5 g de mix par Kg de viande à saumer. Dissoudre le mix dans l'eau avant tout autre composant de la saumure sous agitation vigoureuse.



PIÈCE SAUMURÉE

Jaeger

Aromatisation pour saumure

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C201501	DELICE AROME BOUILLON	Aromatisation des bouillons de cuisson, jambons et épaules cuites, sauces... notes viandé, aromates	POT 1 KG	Bouillon : 10 g/l Sauces de plats cuisinés : 10 à 15 g/L Jambons et épaules cuites : 1 à 2 g/Kg
C80099742	BOUQUET JAMBON N.6	Pour l'aromatisation des jambons (y compris le supérieur) Produit liquide Notes aromatiques : viandé, cuisiné	BIDON 1 L	1 à 1,5g/kg de viande (à utiliser en dilution dans la saumure)
C80111031	BOUQUET SAUMURE	Aromatisation des saumures Notes aromatiques : anis, romarin cumin	POCHE 1 KG	Jambons et épaules cuites : 1 à 2 g/Kg
C001601	DELICE AROME JAMBON	Pour l'aromatisation des jambons Ne convient pas à la saumure supérieure Contient du glutamate Notes aromatiques : viandé, girofle, ail	POT 1 KG	1 à 1,5g/kg de viande (à utiliser en dilution dans la saumure)

CHARCUTERIE CUITE

Assaisonnement pour pâté et terrine

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C005501	ASS PR PATE TYPE B	Assaisonnement pour pâté de campagne ou tout autre pâté et terrine à gros grains Ne convient pas à l'AOC	POT 1 KG CARTON DE 8	10 à 15 g/Kg de mêlée
C005701	ASS PR PATE CAMPAGNE	Assaisonnement pour pâté et terrine de campagne	POT 1 KG CARTON DE 8	5 à 10 g/Kg de mêlée
C80047001	AN GOUT FERMIER	Assaisonnement pour pâté type campagne ou pâté de chair	POT 1 KG CARTON DE 8	7 à 10 g/Kg de mêlée
C005801	ASS PR MOUSSE DE FOIE SUP	Assaisonnement pour pâté de foie ou saucisson de foie	POT 1 KG CARTON DE 8	5 à 8 g/Kg de mêlée

Assaisonnement pour pâté de tête et abats

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C007031	COMPOSITION PATE DE TETE	Assaisonnement pour fromage de tête et autres produits à base de tête de porc	POCHE 1 KG CARTON DE 8	5 à 6 g/Kg de mêlée
C107201	ASS PR TRIPES ET PATE D'ABATS	Assaisonnement pour tripes et pâté d'abats	POT 1 KG CARTON DE 8	5 à 6 g/Kg de mêlée



CHARCUTERIE CUITE

Assaisonnement pour saucisse et saucisson

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C006831	ASS PR BOUDIN NOIR	Assaisonnement pour fabrication de boudin noir	POCHE 1KG CARTON DE 10	3 à 5 g/Kg de m��lee
C80061201	ASS PR BOUDIN BLANC NF	Assaisonnement pour fabrication de boudin blanc	POT 1 KG CARTON DE 8	3 �� 5 g/Kg de m��lee
C007101	ASS PR ANDOUILLETTE DE TROYES	Assaisonnement pour fabrication d��ndouille et andouillette ALLERGENE MOUTARDE	POT 1 KG CARTON DE 8	5 �� 6 g/Kg
C006001	ASS PR PARIS AIL	Assaisonnement pour fabrication de saucisson �� l'ail ou saucisson "Paris ail"	POT 1 KG CARTON DE 8	6 �� 7 g /Kg de m��lee
C006301	ASS PR SAUC A CUIRE J	Assaisonnement pour fabrication de saucisse type Montb��liard ou Morteau R��pond au cahier des charges de l'AOC	POT 1 KG CARTON DE 8	5 �� 7 g/Kg de m��lee
C006531	COMPOSITION SAUC DE VIANDE	Assaisonnement pour saucisse de viande et saucisse type �� Knack �� ou pour roulade ALLERGENE MOUTARDE	POCHE 1 KG CARTON DE 8	5 �� 7 g/Kg.
C106101	ASS PR FRANCFORT	Assaisonnement pour saucisse de francfort, saucisse type "Knack"	POT 1 KG CARTON DE 8	5 �� 7 g/Kg de m��lee



CHARCUTERIE CUITE

Assaisonnement pour saucisse et saucisson

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C80031531	ASS PR FRANCFURTER N.4	Assaisonnement pour saucisse de type pâte fine alsacienne francfort Strasbourg...	POT 1 KG CARTON DE 8	3 à 6 g/Kg de mêlée
C80037931	FLEISCHWURSTGEW URZ N.3	Assaisonnement pour saucisse de viande et knack Riche en épices caractéristique des produits Alsaciens	POCHE 1 KG	5 g/Kg de mêlée
C80143031	AUFSCHNITT GEWURZ	Assaisonnement avec exhausteur pour fabrication de saucisson de viande (de Lyon), mortadelle, galantine Riche en épices	POCHE 1 KG	4 à 6 g/Kg de mêlée

Assaisonnement divers

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C007931	EPICE SAINT ANTOINE	Assaisonnement universel pour toute la charcuterie Mélange d'une douzaine d'épices	POCHE 1KG CARTON DE 10	1 à 3 g/Kg de mêlée
C80366231	ALAMBRA 2007	Assaisonnement pour produit de charcuterie avec glutamate	POCHE 1 KG	3 à 7 g/Kg de mêlée
C107731	GLUTAMIX	Assaisonnement avec glutamate pour saucisse de type pate fine alsacienne	POCHE 1 KG	5 à 7 g/Kg de mêlée

CHARCUTERIE CUITE

Liant sans phosphate ajouté

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C013225	LACTOMIX N	Tout produit de charcuterie où la poudre de lait est autorisée ALLERGENE LAIT	SAC 25 KG	Dosage de reconstitution de lait : Lactomix N : 90 à 100g - Eau 900 g Dosage : de 1 à 10 % selon l'application
C013005	AMILOMIX	Liant amylacé à pouvoir gélifiant et épaississant pour pâté ou toute charcuterie cuite où l'adjonction d'amidon est autorisée	POCHE 5 KG CARTON DE 4	20 à 40 g/Kg de mêlée, selon la législation, à saupoudrer en fin de cutterage
C80010405	LIANT NUMERO 3	Liant à base de blanc d'œuf et crème de riz pour charcuterie cuite (pâté et pate fine) ALLERGENE OEUF	SAC 5 KG	40 g/Kg de mêlée
C039965	LIANT NAT POUR CHARCUTERIE CUITE	Liant à base de plasma pour charcuterie cuite (knack, saucisson, pâtés) peut convenir pour du supérieur en fonction du dosage	SEAU 5 KG	25 à 33 g/Kg de mêlée



CHARCUTERIE CUITE

Liant avec phosphate

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C012505	LIEFORT	Liant pour toute la charcuterie cuite	SAC 5 KG	10 à 15 g/Kg de mée
C013110	LIANT UNIVERSEL	Liant où l'amidon est autorisé (pâtés, terrines...)	SAC 10 KG	25 à 30 g/Kg de mée
C012431	PHOSMIX	Mélange de phosphates adapté au cutterage de produits de charcuterie cuite	POCHE 1 KG CARTON DE 10	3 à 5 g/Kg de mée A saupoudrer sur le maigre.
C012631	PHOSMIX PLUS	Mélange de phosphates avec antioxydant pour charcuterie cuite et salaison où l'adjonction de polyphosphates est autorisée	POCHE 1 KG CARTON DE 10	5 g/Kg de mée A saupoudrer sur la viande maigre ou en dispersion dans la saumure

CHARCUTERIE CUITE

Liant assaisonné pour pâté et terrine

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C032933	LA PATE AU PIMENT D'ESPELETTE	Liant assaisonné complet pour la fabrication de pâté gros grains au piment d'Espelette	SEAU 3 KG	41 g/Kg de mûlée Ajouter 8 à 10 g de sel.
C113603	S.C.P PATE NG	Liant assaisonné pour fabrication de pâté et terrine. Notes aromatiques: poivre, muscade, oignon, cannelle Contient amidon polyphosphates et E120	SEAU 3 KG	28 à 30 g/Kg de mûlée Ajouter 16 à 18 g/Kg de Sel Nitrité ou sel fin





CHARCUTERIE CUITE

Liant assaisonné pour produit embossé

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C213833	S.C.P SAUCISSON A L' AIL	Liant assaisonné pour fabrication de saucisson à l'ail Contient polyphosphates Et E120	SEAU 3 KG	25 à 30 g/Kg de mêlée Ajouter 16 à 17 g/Kg de Sel Nitrité
C113503	S.C.P BOUDIN BLANC NF	Liant assaisonné complet pour fabrication de boudin blanc à froid et à chaud Qualité supérieure ALLERGENE LAIT	SEAU 3 KG	50 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C80068705	L.C.A. POUR BOUDIN BLANC	Liant complet pour fabrication de boudin blanc à chaud ou à froid Qualité choix ALLERGENE LAIT	SAC 5 KG	100g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C213703	S.C.P FRANCFORT NG	Liant assaisonné pour la fabrication de saucisse pâte fine, saucisse de Francfort etc Ne convient pas à un produit supérieur ALLERGENE SOJA	SEAU 3 KG	25 g à 30 g/kg de mêlée mise en œuvre Ajouter 16 à 17 g/Kg de Sel Nitrité
C038033	SCP SAUCISSE A CUIRE M	Mélange complet pour la fabrication de saucisse et saucisson à cuire fumés ou non de type saucisse de Morteau ou saucisse de Montbéliard répond au cahier des charges de la dénomination « saucisse de Morteau »	SEAU 3 KG	18 g/Kg de mêlée Ajout de 17 g/Kg de Sel Nitrité



SALAIISON & CHARCUTERIE SECHE

Jaeger

Assaisonnement simple et ferment

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C036115	FLEUR DE SURFACE	Flore de couverture lyophilisée blanche destinée à la salaison fleur	Sachet de 15g Poches de 10 sachets	1,5g/L d'eau Verser 1 sachet dans 10L d'eau froide et mélanger.
C036015	FERMENT DE MASSE	Mélange bactérien lyophilisé destiné à la salaison fermentée Aide à la maturation des saucissons secs	Sachet de 15g Poches de 10 sachets	15g/50kg de viande Verser 1 sachet dans 100ml d'eau froide et mélanger.
C80350801	ASS PR SAUC SEC PUR PORC	Assaisonnement sans nitrate ajouté pour la fabrication de saucisson sec (sans additif colorant)	POT 1 KG CARTON DE 8	7 à 10 g/Kg de mée
C80099601	ASS PR SAUCISSON SEC 8 GRS RP	Assaisonnement avec nitrate et colorant pour la fabrication de saucisson sec ALLERGENE LAIT	POT 1 KG CARTON DE 8	8 g/Kg de mée Ajouter le sel
C004931	EPISEC PLUS	Assaisonnement avec nitrate, antioxydant et colorant pour la fabrication de saucisson sec ALLERGENE LAIT	POCHE 1 KG	8 g/Kg de mée Ajouter de 22 à 26 g/Kg de sel fin



SALAISSON & CHARCUTERIE SECHE

Jaeger

Liant sans phosphate ajouté

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C013905 C013920	GLUTONI SEC SUP	Mélange liant asséchant et antioxydant pour favoriser la maturation et la liaison des saucissons secs, également pour la charcuterie crue ALLERGENE LAIT	POCHE 5KG SAC 20KG	Saucissons secs : 15 à 30 g/Kg de viande avec ajout de 22 à 26 g/Kg de sel fin ou sel nitrité, saucisserie crue : de 8 à 10 g/Kg
C021405	GLUTONI SEC SG 30	Mélange liant asséchant sans aromatisation avec nitrate pour fabrication de saucisson sec sans antioxydant ALLERGENE LAIT	SAC 5 KG	12 g/Kg de mêlée
C80284404	A.N. SAUCISSE SECHE 2000	Mélange liant asséchant avec nitrate et sans additif colorant avec mignonette de poivre pour la fabrication de saucisse sèche petit diamètre sans antioxydant ALLERGENE LAIT	SAC 4 KG	20 g/Kg de mêlée Ajouter 20g/kg de sel ordinaire
C010420	GLUTONI SEC SUP Nø23	Mélange liant asséchant avec nitrate pour la fabrication de saucisson sec sans antioxydant	SAC 20 KG	23 g/Kg de mêlée



SALAISON & CHARCUTERIE SECHE

Jaeger

Liant sans phosphate ajouté

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C80131410	GLUTONI PROSEC N.1	Mélange liant assaisonné avec nitrate et antioxydant sans assaisonnement pour la fabrication de saucisson sec ALLERGENE LAIT	SAC 10 KG	30 g/Kg de mêlée
C114305	GLUTONI SEC N.114	Mélange liant assaisonné complet pour la fabrication de saucisson sec sans phosphates ajoutés et sans additif colorant	POCHE 5 KG	Pour les saucissons : 20 à 30 g/Kg selon la qualité des produits à fabriquer, rajouter le sel fin selon habitudes
C007402	SEL DE FROTTAGE	Mélange avec marquants pour fabrication de noix sèche, à mélanger avec le sel	POCHE 2 KG	15 g/Kg, ajouter sel fin en fonction du diamètre des pièces
C80138805	ASS PR CHORIZO PRESTIGE SEL	Mélange complet aromatisé avec nitrate, colorant et antioxydant pour la fabrication de chorizo ALLERGENE LAIT	SAC 5 KG	80 à 100 g/Kg de mêlée



SALAISON & CHARCUTERIE SECHE

Jaeger

Liant avec phosphate

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C014020 C014005	GLUTONI SEC ITALIEN	Mélange sans nitrate ajouté, avec phosphate et antioxydant pour fabrication de saucisson sec	SAC 20 KG SAC 5 KG	20 à 30 g/Kg de mêlée
C114205	S.C.P SEC PHOS SANS COLORANT	Mélange liant assaisonné complet pour la fabrication de saucisson sec avec phosphates, antioxydant et sans additif colorant ALLERGENE LAIT	POCHE 5 KG CARTON DE 4	Dosage moyen préconisé pour les saucissons secs : de 25 à 30 g/Kg selon la qualité des produits à fabriquer, ajouter le sel fin selon habitudes

CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour Merguez

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C039169	ASS POUR COMPLET MERGUEZ NAT V2	SEAU 10 KG	59g/kg de mée Ne pas ajouter de sel
C039269	ASS PR MERGUEZ CONSTANTINE NAT	SEAU 10 KG	48g/kg de mée Ne pas ajouter de sel
C031720	ASS PR MERGUEZ ORIENTALE NF1	SAC 20 KG	60 g/Kg de mée Ne pas ajouter de sel
C031712		SEAU 12 KG	
C105365	COMPLET MERGUEZ PLUS	SEAU 5 KG	54 à 59 g/Kg de mée Ne pas ajouter de sel
C105369		SEAU 10 KG	
C105320		SAC 20KG	
C031505	ASS PR MERGUEZ MERIDIONALE	SEAU 5 KG	52g/kg de mée Ne pas ajouter de sel
C031512		SEAU 12 KG	
C031469	ASS PR MERGUEZ DU SOLEIL	SEAU 10 KG	55 à 60 g/Kg de mée Ne pas ajouter de sel
C031420		SAC 20 KG	
C034020	MIX PR MERGUEZ UNIV N21 AVEC SEL	SAC 20 KG	60 à 65 g/Kg de mée
C030920	ASS PR MERGUEZ D AVEC SEL NF2	SAC 20 KG	60 a 65g/Kg de mée Ne pas ajouter de sel



CHARCUTERIE CRUE

Jaeger

Mélange pour Merguez

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C223120 C223111	COMPLET MERGUEZ 50 HALAL	SAC 20 KG SEAU 11KG	50 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C025910	ASS PR MERGUEZ C35	SAC 10 KG	37 g/kg de mûlée Ajouter 11 à 13g/kg de sel. Ne pas utiliser de sel nitrité
C105065 C105020 C105069	MERGUEZ PLUS	SEAU 5KG SEAU 10KG SAC 20KG	40 à 45 g/Kg de mûlée Ajouter 11 à 13g de sel fin Ne pas utiliser de sel nitrité
C031005	ASS PR MERGUEZ 211	SAC 5 KG	40 a 50g/kg de mûlée Ajouter 12 a 15g/kg de sel ordinaire

Complément aromatique

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C007531	SAVEUR MERGUEZ	Mélange d'épices et d'aromes à utiliser en saupoudrage sur les viandes ou en complément des mélanges merguez	POCHE 1KG CARTON DE 10	3 à 5 g/Kg

CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour saucisse et farce crues sans additif colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C038969	FRESH-CHAIR NAT V2	Couleur viande naturelle. Goût poivré & citronné Sans additif « E » à déclarer	SEAU 10 KG	38g/kg de mûlée
C039369	LA CAMPA NAT	Présence de marquants de poivre Sans additif « E » à déclarer	SEAU 10 KG	30g/kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C039069	BELCHAIR NAT V2	Couleur viande renforcée. Sans additif « E » à déclarer	SEAU 10 KG	35g/kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C80375412	ASS PR SAUC. SEL ET POIVRE NF	Marquants de poivre	SEAU 12 KG	26 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C104065	NEUTRACHAIR TOULOUSE	Mélange complet pour saucisse de Toulouse Avec mignonette de poivre	SEAU 5 KG	35 g/Kg de mûlée; produit complet à diluer dans l'eau ou la glace utilisée pour la mûlée. Ne pas ajouter de sel
C204165 C204120	NEUTRACHAIR PLUS A	Contient acétate	SEAU 5 KG SAC 20 KG	35 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C032220 C032265	LA CAMPAGNARDE NF	Marquants de poivre	SEAU 5 KG SAC 20 KG	35 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C80319406	MIX BLANCHE N.2	Liant complet pour la fabrication de saucisse blanche à griller de qualité choix. ALLERGENES LAIT SOJA	SAC 6 KG	60g/kg de mûlée. Ne pas ajouter de sel.



CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour saucisse et farce crues avec colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C102869	BELCHAIR BT SEL	Marquants de poivre et nitrate	SEAU 10 KG	23g à 25 g/Kg de chair Ajouter éventuellement 4g/kg de SP SEC SUP pour assécher. Ne pas ajouter de sel
C003465 C003420	BELCHAIR COMPLET	Contient nitrate Couleur rouge betterave.	SEAU 5 KG SAC 20 KG	35 à 36 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C032365	ASS PR SAUCISSE N.39	Marquants de poivre et acétate	SEAU 5 KG	38 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C121569	CARMICHAIR DIOT	Assaisonnement complet pour saucisse crue ou étuvée type Diot ou saucisse de Savoie avec nitrate	SEAU 10 KG	33 g/Kg de mûlée Ne pas rajouter de sel
C103069 C103020	CARMICHAIR COMPLET Sans Salpêtre	Contient diacétate	SEAU 10 KG SAC 20 KG	32 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C031369	CARMIBELCHAIR NF	Contient nitrate et acétate	SEAU 10 KG	32-35 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel

CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour farce à légumes sans additif colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C104265	NEUTRACHAIR FARCES	Avec Chapelure ALLERGENE GLUTEN	SEAU 5 KG	45 à 50 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel
C038833	ASS PR FARCE A TOMATE NAT V2	Mûlange complet pour farce à tomate sans additif « E »à déclarer	SEAU 3 KG	63g/kg de mûlée



Mûlange pour farce à légumes avec colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C303665	CARMICHAIR FARCES	Assaisonnement complet avec colorant E120 et nitrate pour farce à tomate ALLERGENE GLUTEN	SEAU 5 KG	57 à 60 g/Kg de mûlée Ne pas ajouter de sel

CHARCUTERIE CRUE

Spécialité pour farce à légumes

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C032033	LA FORESTIERE	Assaisonnement complet avec marquants de champignon pour fabrication de farces. Avec chapelure ALLERGENE GLUTEN	SEAU 3 KG	60 à 80 g/Kg de mûlée, Ne pas ajouter de sel Contient de la chapelure peut être complétée avec un alcool ou 1 à 2g d'arome n°5 ou de saveur périgourdine

Mélange farce et pâté pour animaux

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C80357805	ASS.CHIEN CHAT ROUGE	Mélange complet pour la fabrication de nourriture crue pour animaux	SEAU 5 KG	20 à 25 g/Kg de mûlée

CHARCUTERIE CRUE

Mélange pour spécialité de saucisse sans additif colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C122433	NEUTRACHAIR PIMENT ESPELETTE	Mélange complet avec sel et marquant de poivrons pour la fabrication de saucisse crue de type Chipolata, saucisse à griller au piment d'Espelette	SEAU 3 KG	45 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C032403	ASS PR COMP. SAUC. PIMENT ESPELETTE	Mélange complet sans marquant avec acétate pour saucisses et Chipolatas	SEAU 3 KG	45 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C030733	NEUTRACHAIR SAUCISSE ECHALOTE	Mélange complet pour la fabrication de saucisses à l'échalote avec notes de vin blanc et d'échalotes cuisinées.	SEAU 3 KG	40 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C034133	LA SICILIENNE	Mélange complet orangé avec marquant vert et blanc cassé (basilic et ail), antioxydant pour enrobage et décor Pour fabrication de saucisses aux herbes	SEAU 3 KG	40 à 50 g/ Kg Ne pas ajouter de sel
C023433	ASS PR COMPLET VIGNERON	Mélange complet à base de vin réduit pour la fabrication de saucisses vigneronnes. Produit en pâte à base de réduction de vin rouge Peut servir au marinade de gibier ALLERGENE SULFITES	SEAU 3 KG	70 à 80 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C123933	BELCHAIR PROVENCAL	Mélange complet avec acétate pour la fabrication de saucisses et chipolatas. Profil aromatique : tomates, alliacé, herbes	SEAU 3 KG	45g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel



CHARCUTERIE CRUE

Jaeger

Mélange pour spécialité de saucisse avec colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C123865	CARMICHAIR CHORIZO A GRILLER	Mélange complet pour saucisse à griller de type chorizo Peut servir à la fabrication de longanisse En complément avec le bouquet saumure	SEAU 5 KG	60 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C103365	CARMICHAIR AUX HERBES	Mélange complet pour saucisse fraîche aux herbes	SEAU 5 KG	35 à 36 g/Kg de mêlée, produit complet à diluer dans l'eau ou la glace utilisée pour la mêlée, ne rajouter aucun autre additif, ni sel, ni sucres. Ne pas ajouter de sel
C032533	ASS PR SAUCISSE NAPOLI	Mélange complet pour fabrication de saucisse et chipolatas Profil aromatique: tomate, fromage, herbes. ALLEGENE LAIT	SEAU 3 KG	45g/kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C031133	CARMICHAIR VIGNERON NF	Mélange complet pour saucisse, burger et boulette à base de bœuf goût vigneron. ALLERGENE SULFITES	SEAU 3 KG	64g/kg de mêlée. Ne pas ajouter de sel
C124033	CARMICHAIR SAUCISSE ECHALOTE	Mélange complet pour la fabrication de saucisse à l'échalote avec notes de vin blanc et d'échalotes cuisinées.	SEAU 3 KG	40 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel

CHARCUTERIE CRUE

Assaisonnement et liant pour viande hachée

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C221133	S.C.P CARRE SAVOYARD V2	Mélange complet pour la fabrication du carré savoyard ALLERGENE CELERI	SEAU 3 KG	65 g/Kg de mêlée
C031833	L.A. MILANAISE	Mélange complet pour haché milanais ALLERGENES ŒUF LAIT SULFITES	SEAU 3 KG	60 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C031933	ASSAISONNEMENT TOMATE	Mélange complet pour fabrication de haché de bœuf assaisonné ou de cheveux d'ange bolognaise	SEAU 3 KG	45 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C032633	ASSAISONNEMENT ORIENTAL	Pour préparation de boulette de bœuf ou agneau S'utilise avec Burger Mix	SEAU 3 KG	50 g/Kg de mêlée Ne pas ajouter de sel
C023533	BURGER MIX 	Liant complet pour la fabrication de haché frais, burger, boulettes, kebab, etc.. A utiliser en association avec nos so'cissettes ALLERGENE GLUTEN	SEAU 3 KG	Pour 1 kg de viande, diluer 30 g de Burger Mix dans 200 à 300g d'eau froide (ou eau et glace)



CHARCUTERIE CRUE

Enrobage viande et rôtisserie

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C039703 C039769	EPICE DU ROTISSEUR V2	Mélange d'épices et d'arômes avec marquants herbes de Provence légèrement piquant destiné au saupoudrage de viande a rôtir	SEAU 10KG SEAU 3KG	En saupoudrage
C212210 C212203	ROTISUD V2	Mélange d'épices et d'arômes de couleur rouge orangé destiné à l'enrobage et l'aromatisation des poulets cuits, aux notes tomate et poivron rouge	SEAU 10 KG SEAU 3 KG	En saupoudrage
C039603	ROTICURRY	Mélange d'épices et d'arômes destiné à l'enrobage et l'aromatisation des poulets cuits. Note curry	SEAU 3 KG	En saupoudrage
C018801	GRILL'OR	Assaisonnement avec exhausteur de goût universel pour toute la cuisine Aide au marquage des viandes ALLERGENES CEREALES LAIT	POT 1 KG CARTON DE 8	- En saupoudrage sur les légumes, viandes et poissons avant et/ou après cuisson - En dilution pour les bouillons de cuisson, potages et sauces selon convenance - En dilution à raison de 5 à 7 g/Kg pour l'aromatisation des sauces vinaigrettes
C80332533 C80332501	TZIGANE N.2	Mélange d'épices, de légumes déshydratés et de graines de millet pour enrobage et décor ALLERGENE SULFITES	SEAU 3 KG POT 1 KG	En saupoudrage

CHARCUTERIE CRUE

Enrobage viande et rôtisserie

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
R113301	ENROBAGE BOMBAY	Destiné à l'aromatisation et l'enrobage d'émincés, brochettes, Wok... Mélange d'épices en grain	POT 1 KG	40 à 50 g/Kg de viande
C80031733	PPE PAYSANNE	Assaisonnement complet destiné à l'enrobage et à l'aromatisation... Notes herbes de Provence, poivrons rouges, coriandre, oignon etc. ALLERGENES GLUTEN MOUTARDE	SEAU 3 KG	30 g/Kg de viande en saupoudrage
C010522	DECOR TOSCAN	Mélange aromatique. Persil, romarin, poivrons ALLERGENES GLUTEN SULFITES	SAUPOUDREUR DE 375Gr	Selon usage
C020571	DECOR JARDINIÈRE	Mélange aromatique. Oignons, poivrons ALLERGENE SULFITES	SEAU 1 KG	Selon usage
C037922	MELANGE POUR BRUSCHETTA	Mélange aromatique avec marquants (tomate – ail – origan - basilic)	SAUPOUDREUR DE 350Gr	Selon usage

Mélange d'assaisonnement avec sel

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C034733	SO'CISSETTE DES SOUS BOIS	Champignons, ail, oignon, échalote	SEAU 3 KG 	Applications (ne pas rajouter de sel) - <i>Application saucisse</i> : 40 g/Kg de mêlée. Ajouter 4-5 g/Kg de Rougi neutre sur viande porc ou volaille. Ajouter 1-2 g/Kg d'Ascofor sur viande bœuf ou mouton. - <i>Application plats cuisinés, émincés ou poêlés</i> : 35 à 40 g/Kg de viande - <i>Application enrobage</i> : en saupoudrage - <i>Application dans les hachés</i> : 30-40 g/Kg selon recettes
C025433	SO'CISSETTE POIVRE COCO SAVEUR CITRON	Oignons, citron vert, poivre	SEAU 3 KG 	
C125333	SO'CISSETTE TEX MEX	Coriandre, cumin, paprika	SEAU 3 KG 	
C125133	SO'CISSETTE HERBES DE PROVENCE SAVEUR HUILE D'OLIVE	Huile d'olive, aromates, tomate	SEAU 3 KG 	
C025033	SO'CISSETTE MEXICAINE	Cumin, note fumée	SEAU 3 KG 	
C80293433	SO'CISSETTE CURRY	Curry	SEAU 3 KG	

Mélange d'assaisonnement avec sel

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C024733	SO'CISSETTE OIGNON SAVEUR BACON CHAMPIGNON	Oignons rissolés, lardons fumés, champignon	SEAU 3 KG 	Applications (ne pas rajouter de sel) - <i>Application saucisse</i> : 40 g/Kg de mée. Ajouter 4-5 g/Kg de Rougi neutre sur viande porc ou volaille. Ajouter 1-2 g/Kg d'Ascofor sur viande bœuf ou mouton. - <i>Application plats cuisinés, émincés ou poêlés</i> : 35 à 40 g/Kg de viande - <i>Application enrobage</i> : en saupoudrage - <i>Application dans les hachés</i> : 30-40 g/Kg selon recettes
C124633	SO'CISSETTE BASQUAISE	Tomates cuites, poivrons	SEAU 3 KG 	
C124533	SO'CISSETTE CANNELLE SAVEUR ANANAS	Ananas, cannelle, anisé	SEAU 3 KG 	
C80155033	SO'CISSETTE CREOLE	curry jaune avec marquant rouge et vert	SEAU 3 KG 	
C032133	SO'CISSETTE BASILIC SAVEUR TOMATE	Tomate, basilic, ail	SEAU 3 KG 	

MARINADE

Marinade sur huile en bidon — prête à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE	
R152435	MARINADE TOMATE & BASILIC	Couleur orangée. Tomate cuisinée, alliacé, basilic	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg	
R212735	MARINADE MAITRE HOTEL	Couleur verte à base d'huile d'olive, Beurre, ail et persil ALLERGENE SOJA	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré	
R212435	MARINADE ROMARIN CITRON	Aux notes dominantes de romarin, ail, citron ainsi que marquants persil et poivron	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg de viande selon goût désiré	
R152635	MARINADE THYM- CITRON	Couleur jaune avec marquants de zestes de citron et de thym. Citron, thym, gingembre	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg	
R131135	MARINADE ECHALOTE	Couleur jaune avec marquants d'échalote pour la préparation de steaks à l'échalote. Convient aussi comme base de sauce.	BIDON 3,2 KG	80 à 100 g par Kg de viande 9-10% en enrobage sur produit fini	
R052735	MARINADE MOUTARDE A L'ANCIENNE	Couleur jaune ocre avec marquants de graines de moutarde. Epicé, vinaigré, cuisiné ALLERGENE MOUTARDE	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg	
R231335	MARINADE MERIDIONALE	Rouge vif prête à l'emploi avec marquants d'herbes. Tomates cuisinées et herbes.	BIDON 3.3 KG	50 à 80 g/Kg de viande selon goût et aspect désirés	



MARINADE

Marinade sur huile en bidon — prête à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE	
R152035	MARINADE PROVENCALE	Couleur rouge orangé avec marquants de basilic et de tomates. Tomate cuisinée, alliacé, basilic	BIDON 3.3 KG	80 à 100 g/Kg	CLEAN LABEL
R215135	MARINADE TOSCANE	Verte avec marquants herbes de Provence, origan, laurier, basilic.	BIDON 3,3 KG	50 à 80 g/Kg de viande selon goût desire	CLEAN LABEL
R215335	MARINADE GYROS	Rouge foncé avec marquants / Origan, thym, cumin	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/kg de viande selon goût desire	CLEAN LABEL
R232335	MARINADE ANDALOUSE	Rouge orangé avec marquants / Piment fumé, épicé, cuisiné	BIDON 3,3 KG	80 à 120 g/Kg de viande en enrobage	CLEAN LABEL
R215435	MARINADE PIRI PIRI	Rouge avec marquants de graines de cumin / Piment, poivre, ail et chili	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/Kg de viande selon goût desire	CLEAN LABEL
R231035	MARINADE AMERICAN BBQ	Orangée avec marquants / Fumées et aigre-douce ALLERGENE GLUTEN	BIDON 3,3 KG	50 à 80 g/Kg de viande selon goût et aspect désirés	
R152135	MARINADE TEX-MEX	Couleur orange foncé / Epicé, tomates, fumé léger, poivrons	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/kg de viande selon goût desire	
R212635	MARINADE SALSA MEXIQUE	Rouge avec marquants de poivre et persil / Carvi, poivré et graines de moutarde. ALLERGENES SOJA MOUTARDE	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/Kg de viande selon goût desire	

MARINADE

Marinade sur huile en bidon — prête à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE	
R112135	MARINADE THAI	Couleur orangée avec marquants / Coriandre et piment relevé	BIDON 3,3 KG	50 à 80 g/Kg	
R115535	MARINADE CURRY GINGEMBRE	Verte-jaune avec marquants / Curcuma, coriandre, cumin, poivre, piment, aneth ALLERGENE GLUTEN	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré	
R057035	MARINADE ORANGE & SPICES	Rouge orangée avec marquants de zestes d'orange, poivrons rouges, oignons et persil Zesté orange, cuisiné, paprika & piment	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/kg de viande selon goût désiré	
R053635	MARINADE SAVEUR PIMENT D'ESPELETTE	Couleur orangée / Piment d'Espelette, cuisiné, épicé.	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg de viande en enrobage	
R053535	MARINADE MIEL ABRICOT	Couleur orangée avec marquants d'abricots et de persil Fruité, épicé, miellé	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg de viande en enrobage	
R056435	MARINADE AUX CEPES	Couleur brune avec marquants de cèpes et de persil Champignon cèpe, cuisiné, alliacé	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg de viande	
R059435	MARINADE A L'ESPAGNOLE	Couleur orangée, avec marquants d'oignon, poivre et ciboulette; ail doux et oignons cuisinés, ciboulette	BIDON 3,3 KG	80 à 100 g/Kg de viande	

MARINADE

Marinade cuisinée en bidon — prête à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
R330635	MARINADE 3 POIVRES	Beige avec marquants de poivre Crème, poivre et alliacé ALLERGENE LAIT	BIDON 3,3 KG	60 à 80 g/Kg. 
R112235	MARINADE SAVEUR CREME GIROLLES	Beige avec marquants Crème, cuisiné et champignons ALLERGENE LAIT	BIDON 3 KG	60 à 80 g/Kg 
R058535	MARINADE CURRY COCO CITRONNELLE	Sous forme de liquide pâteux, couleur orange Poivrons rouges, graines de cumin	BIDON 3,3 KG	100 à 120 g/Kg 



MARINADE

Marinade sur huile en squeeze — prête à l'emploi

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE	
R112127	MARINADE THAI	Orangée avec marquants Coriandre et piment relevé	Carton de 12 BIDON 275Gr	50 à 80 g/Kg	CLEAN LABEL
R212427	MARINADE ROMARIN CITRON	Notes dominantes de romarin, ail, citron ainsi que marquants persil et poivron	Carton de 12 BIDON 275Gr	80 à 100 g/Kg de viande selon goût désiré	CLEAN LABEL
R212627	MARINADE SALSA MEXIQUE	Rouge avec marquants de poivre et persil Carvi, poivré et graines de moutarde ALLERGENES SOJA MOUTARDE	Carton de 12 BIDON 275Gr	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré	
R231027	MARINADE AMERICAN BARBECUE	Orangée avec marquants Fumées et aigre-douce. ALLERGENE GLUTEN	Carton de 12 BIDON 275Gr	50 à 80 g/Kg de viande selon goût et aspect désirés	
R231327	MARINADE MERIDIONALE	Rouge vif prête à l'emploi avec marquants d'herbes Tomates cuisinées et herbes ALLERGENE CELERI	Carton de 12 BIDON 275Gr	50 à 80 g/Kg de viande selon goût et aspect désirés	CLEAN LABEL
R055527	MARINADE MAITRE D'HOTEL	Verte à base d'huile d'olive, gout beurre, ail et persil ALLERGENE SOJA	Carton de 12 BIDON 275Gr	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré	CLEAN LABEL
R058628	MARINADE CULINAIRE KEBAB	Rouge foncé avec marquants Notes aromatiques dominantes : origan, thym, cumin	Carton de 12 BIDON 260Gr	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré	CLEAN LABEL



COLORANT

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C004342	CARAMEL	Coloration externe des jambons, pâtés, etc.	BIDON 1 KG	Selon l'intensité de coloration souhaitée
C80011231	COLORANT EXTERIEUR UNIVERSEL	Colorant destiné a la coloration des saucisses de Francfort et de Strasbourg, utilisation en bain de cuisson	POCHE 1 KG CARTON DE 10	Produits sans colorant azoïque 7g pour 10L d'eau (Orange type Francfort), 50 g pour 10 L d'eau (Rouge type Strasbourg), 100 g pour 10L d'eau (Rouge type chevalin)
C80011742	CARMIN LIQUIDE	Colorant de masse E120, donne une couleur rouge	Bidon 1 L	Dosage de 1 à 2 g/kg
C80000042	PAPRIKA B	Colorant E160C , donne une couleur orange	Bidon 1 L	Dosage de 0.5 à 2 g/kg



STABILISANT, ANTI OXYDANT ET CONSERVATEUR

Jaeger

Avec colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C120702	CARMYROSE NF	Mélange pour la conservation et la coloration des produits à base de viande Avec antioxydant et E120	POCHE 2 KG CARTON DE 10	1 à 3 g/Kg de mêlée
C002401	ROUGIPLUS	Pour la conservation et la coloration des produits à base de viande (type chipo de porc de plus de 15g/kg de sel). A utiliser directement dans la mêlée, et ajouter 15 à 18g/Kg de sel ordinaire en présalage des viandes Avec nitrate et E120	POT 1 KG CARTON DE 8	5 à 7 g/Kg de viande Ne pas utiliser avec du sel nitrite
C80372223	COLROSE R3	Mélange avec antioxydant et colorant pour les produits à base de viande (type chipo de porc de plus de 15g/kg) A utiliser avec du sel fin, en présalage de 48h minimum A utiliser directement dans la mêlée, et ajouter 15 à 18g/Kg de sel ordinaire en présalage des viandes Avec E120 + Betterave rouge	POCHE 3KG	3 à 5g/Kg
C80013065	COLOROUGE 14	Conservateur avec antioxydant	SEAU 5KG	10g/Kg



STABILISANT, ANTI OXYDANT ET CONSERVATEUR

Jaeger

Sans additif colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
S06436	TENDRINE	Pour attendrir la viande	SEAU 2.5KG	150 g/L d'eau pour 10 kg de viande. Verser le mix dans l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Laisser la viande mariner au réfrigérateur.
C025512	DELIFRESH PLUS	Mélange de citrate, acétate, diacétate et arômes naturels Aide à la conservation des viandes	SEAU 12 KG	Charcuterie crue ou cuite : 12-14g/Kg de mēlée Saumure de trempage : 1-1,2Kg/10L d'eau Saumure d'injection : 12 g/Kg de viande. Pour une injection à 15%, 0,9 à 1 Kg pour 10 L d'eau
C002042	ACIDOLAC	Utilisé pour le traitement des boyaux, couennes et peaux.	BIDON 1 KG	50% en solution
C80195210	NATOFIX 5 DE	Mélange stabilisant de phosphates et d'antioxydants	SAC 10 KG	5 g/Kg Attention contient de la GDL

STABILISANT, ANTI OXYDANT ET CONSERVATEUR

Jaeger

Sans additif colorant

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C80340031	NATOFIX 55	Mélange stabilisant de phosphates et d'antioxydant, exhausteur de goût , arôme naturel de piment	POCHE 1 KG CARTON DE 10	5 g/Kg
C102201 C102265	ROUGINEUTRE	Mélange rougisseur et antioxydant avec nitrates pour les produits à base de viande (type chipo de porc de plus de 15g/kg)	POT 1 KG SEAU 5KG	4 g/Kg maximum
C001001 C001010	ASCOFOR	Mélange antioxydant à base d'ascorbate de sodium	POT 1 KG SEAU10 KG	1 à 2 g/Kg de viande
C001801	ASCOMIX	Mélange antioxydant à base d'ascorbate de sodium	POT 1 KG	Jusqu'à 10 g/Kg de produit fini
C80113065	SEL LE SAUVEUR N.F.	Pour la fabrication de saucisson sec et pièces séchées Mélange avec nitrate	SEAU 5 KG	1 à 2 g/Kg
C033602	S-GUARD CPX CONC	Mélange de vinaigres, extraits d'épice et arôme naturel aide à la Conservation des viandes crues en limitant l'acidification	POCHE 2KG	5 à 7g/Kg de mée



ALCOOL DENATURÉ

Alcools et réglementation

L’incorporation de spiritueux modifiés, d’extraits alcooliques ou d’alcoolats dans les préparations impose une déclaration préalable de profession afin d’obtenir un numéro d’identification à titre personnel. Cette déclaration est à remettre aux grossistes ou aux fournisseurs. Elle est gratuite et disponible au bureau des contributions indirectes ou à la recette des douanes territoriales compétentes. Se munir du bail, des statuts de la société, d’une pièce d’identité ou d’un extrait du registre du commerce.

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	REMARQUE
C009748	COGNAC DENATURE		CUBI 2L CARTON DE 3	Ne pas utiliser à proximité d’une source de chaleur. Ne pas verser directement du contenant sur une source de chaleur.
C009848	MADERE DENATURE	ALLERGENE SULFITES	CUBI 2L CARTON DE 3	
C020848	BRANDY DENATURE		CUBI 2L CARTON DE 3	
C009948	PORTO ROUGE DENATURE	ALLERGENE SULFITES	CUBI 2L CARTON DE 3	
C010048	ARMAGNAC DENATURE		CUBI 2L CARTON DE 3	
C023648	RHUM DENATURE		CUBI 2L CARTON DE 3	
8011241399	AROME NUMERO 5	Aromatisation avec alcool destiné à la charcuterie fine Note alcool, arôme naturel	BIDON 1L	60 à 80 g/Kg de viande selon goût désiré

GELÉE ET GÉLATINE

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
C015405 C015425	GELATINE	250 blooms	SAC 5 KG SAC 25 KG	50 à 200 g/L d'eau à 90/95°C maintenue à cette température pendant quelques minutes jusqu'à homogénéisation du mélange
C014705 C014720	GELEE FORTE INCOLORE	Préparation pour gelée destinée au nappage des pâtés et des terrines, remplissage des pâtés croûtes et décors divers	POCHE 5 KG SAC 20 KG	60 g à 90 g/L
C014505 C014520	GELEE AMBREE		POCHE 5 KG SAC 20 KG	80 g à 110 g/L
C014905 C014920 C114901	GELEE FORTE AMBREE		POCHE 5 KG SAC 20 KG POT 1 KG / CARTON DE 8	60 g à 80 g/L
C015305	GELVIT GLACAGE BLANCHE	Préparation pour gelée à texture ferme destinée au glaçage à prise rapide, nappage des pâtés et des terrines, spécialement conçu pour le glaçage des fonds de terrines avant cuisson	POCHE 5 KG	80 g à 90 g/L
C015105	GELVIT GLACAGE AMBREE 5KG		POCHE 5 KG	80 g à 90 g/L

ALLERGENE SULFITES



ÉPICE ET HERBE

Jaeger

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT
C008131	POIVRE NOIR MOULU	POCHE 1 KG Carton de 6
C008231	POIVRE BLANC MOULU	POCHE 1 KG Carton de 6
C008331	MIGNONETTE GRISE	POCHE 1 KG Carton de 6
C009031	BOUQUET GARNI	POCHE 1 KG Carton de 6
C009435	HERBES DE PROVENCE	POCHE 1 KG Carton de 15
C008031	QUATRE EPICES	POCHE 1 KG Carton de 6
C009231	OIGNONS LANIERES	POCHE 1 KG Carton de 15
C009531	OIGNONS LANIERES FRITS	POCHE 1 KG Carton de 10
R014631	TOMATE POUDRE	POCHE 1 KG Carton de 10
C009331	ECHALOTES LANIERES	POCHE 1 KG Carton de 10
C008531	MUSCADE POUDRE	POCHE 1 KG Carton de 10
C80034761	HERBES POUR SAUCISSETTES	SEAU 1 KG
8015972089	PULPE D'AIL	BOITE 1 KG Carton de 12
R014731	AIL SEMOULE	POCHE 1 KG Carton de 12

MÉLANGE AROMATIQUE

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	*
C018001	MIX EPICE PAELLA	Pour l'aromatisation et la coloration de riz pour paella ou riz à l'espagnol. ALLERGENES POISSON	POT 1 KG / CARTON DE 8	50 à 70 g par kg de riz sec mis en œuvre selon l'intensité de goût et couleur désirée. Rajouter eau et huile selon habitude pour une cuisson type pilaf.
C80013801	EPICE ANDALOUSE	Pour l'aromatisation et la coloration de riz pour paella ou riz à l'espagnol. ALLERGENE CRUSTACES	POT 1 KG / CARTON DE 8	30 g par kg de riz sec mis en œuvre selon l'intensité de goût et couleur désirée. Rajouter eau et huile selon habitude pour une cuisson type pilaf.
C80062001	EPICE COUSCOUS	Pour l'aromatisation de bouillon pour la préparation de couscous	POT 1 KG / CARTON DE 8	20 à 25 g/L de bouillon
C039422	MELANGE POUR SHOARMA	Pour la fabrication de saucisse ou de plat cuisiné de type oriental Notes cumin, boisé, alliacé ALLERGENES MOUTARDE, CELERI, GLUTEN	Saupoudreur 550g carton de 6	Enrobage : 30g / Kg
C039522	MELANGE POUR TACOS	Pour la fabrication de saucisse ou de plat cuisiné de type Mexicain Notes paprika, cumin, poivron ALLERGENES CELERI, GLUTEN	Saupoudreur 550g carton de 6	Enrobage : 30g / Kg



CHAMPIGNON DÉSHYDRATÉ

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE
8041171666	MORILLES TRAITEUR SECHEES 60/40	Réhydrater 40mn dans de l'eau frémissante ou mettre 40g de champignons dans 300mL d'eau et mettre 3mn au micro-onde puissance maximum	POT 0.5 KG CARTON DE 8	Quantum sati
8041181666	MELANGE FORESTIER SECHE		POT 0.5 KG CARTON DE 8	
8041201666	CEPES CHOIX SECHES		POT 0.5 KG CARTON DE 8	
8041161666	TROMPETTES DE LA MORT SECHEES		POT 0.5 KG CARTON DE 8	
8041211666	MORILLES SPECIALES SECHEES ss queue		POT 0.5 KG CARTON DE 8	



AROME

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	DOSAGE / RECETTE
1	AR NOISETTE CL		POT 1 KG	1 à 3 g/Kg
C010101	SAVEUR AIL		POT 1 KG	1 à 5 g /Kg pour les produits de charcuterie, 5 à 10 g/L pour les sauces.
C010701	SAV ECHALOTE		POT 1 KG	2 à 4 g /Kg pour les produits de charcuterie
C010601	AR NAT CAYENNE		POT 1 KG	0,5 à 2 g/Kg
C80015601	AR OIGNON RISSOLE		POT 1 KG	1 à 6 g/Kg
C011631	SAVEUR PERIGOURDINE	Renforce le goût truffé dans les boudins blancs truffés, dans les pâtés et terrines de foie, mousses à base de foie gras, pâtés en croustade et toutes les sauces à base de truffes et champignons.	BIDON 1 KG	5 à 6 g/Kg dans les produits de charcuterie, 10 à 15 g/Kg dans les applications culinaires
C011701	SAVEUR CHAMPIGNON DE PARIS	ALLERGENE LAIT	POT 1 KG	5 à 10 g/Kg selon les applications
C011801	SAVEUR BOLET		POT 1 KG	5 à 10 g/Kg selon les applications
C80017031 C80017069	AR POIVRE SUR SEL		POCHE 1 KG SEAU 10 KG	1 à 2 g/Kg
R014931	EXTRAIT DE VIN ROUGE	ALLERGENE SULFITES	POCHE 1 KG SAC 10 KG	En dilution dans l'eau ou en saupoudrage dans la sauce ou le produit
R015031	EXTRAIT DE VIN BLANC	ALLERGENE SULFITES	POCHE 1 KG	En dilution dans l'eau ou en saupoudrage dans la sauce ou le produit



CHAPELURE

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
CS05180	CHAPELURE NAPOLI	Chapelure assaisonnée de couleur rouge ALLERGENES GLUTEN ŒUF CELERI	SEAU DE 5 KG
CS05179	CHAPELURE DÉCOR	Chapelure blonde avec des marquants de légumes secs ALLERGENE GLUTEN	SEAU DE 5 KG
CS05105	CHAPELURE DOREE	Chapelure dorée ALLERGENE GLUTEN LAIT	SEAU DE 5 KG
CS11828	CHAPELURE JAUNE	Chapelure jaune ALLERGENE GLUTEN	SEAU DE 5 KG
CS11830	CHAPELURE BOREALE	Chapelure de couleur crème - graine de pavot ALLERGENES GLUTEN ŒUF	SEAU DE 5 KG
S06437	BATTER UNIVERSEL	Préparation déshydratée de couleur blanc-beige pour « batter » (pâte à frire) pour application sur tout type de produits. Renforce l'adhérence des chapelures. ALLERGENE GLUTEN	SEAU DE 2 KG



AUXILIAIRE DE FABRICATION

Jaeger

CODE	NOM	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT
C016300	SAC CUISSON 230X600	Sacs Cuisson pour rôtis cuits sous vide	POCHE DE 100-CARTON DE 3
C016400	SAC CUISSON 350X600	Sacs Cuisson pour Jambons et Epaules cuits sous vide	POCHE DE 100-CARTON DE 3
C016500	SAC CUISSON 400X600	Sacs Cuisson pour Jambons et Epaules cuits sous vide	POCHE DE 100-CARTON DE 3
C015800	SACS MOUSSE T 5	Chaussette pour le moulage des Jambons et Epaules cuits sous vide	CARTON DE 250
C117300	SACS MOUSSE T 6 P	Chaussette pour le moulage des Jambons et Epaules cuits sous vide	CARTON DE 250
C015700	BAGUES ELASTIQUES	Pour le moulage des Jambons	PAQUET 1,5 KG CARTON DE 8
C225700	FILM CUISSON 50 M	Ce film permet de cuire et rôtir les aliments sans rajouter de graisse tout en en gardant le goût et l'arôme	BOBINE DE 50CM*50M
C015900	FILET PESANTE TU 14	Filet pour Rôtis	BOBINE DE 50M CARTON DE 4
C016000	FILET PESANTE TU 16		
C016100	FILET PESANTE TU 22		
C016600	FEUILLES MICROPERFOREES (500)	Pour le moulage des Jambons, Epaules...	CARTON DE 500
C017800	BOYAUX COLLAGENE NEUTRE CALIBRE 23	Pour la réalisation de saucisses crues, cuites, sèches, ou merguez.	Carton de 9 boîtes de 35 sticks (525 m), sticks de 15m (diamètre 23)
S01359	PICS BROCHETTES 20 CM	Pics à brochettes	Sachet de 1000
S01360	PICS BROCHETTES 25 CM		Sachet de 1000
S09799	PICS BROCHETTES INOX 25 CM		Carton de 400
S01357	PICS BROCHETTES RONDS 15 CM		Sachet de 1000
C040412	DISQUE DE MOULAGE	Pour Picada Pané	Sachet de 150 environ 48



BIO

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT
C036465	COMPLET MERGUEZ BIO	SEAU 5KG
C036565	NEUTRACHAIR BIO	SEAU 5KG
C040265	MIX LIANT SEC BIO	SEAU 5KG
C036665	SAMIX SUP BIO	SEAU 5KG
C036765	GELEE FORTE AMBREE BIO	SEAU 5KG
C036865	CHORIZO A GRILLER BIO	SEAU 5KG
C036965	SCP PATE TERRINE BIO	SEAU 5KG



BIO

Jaeger *Bio*

CODE	NOM	CONDITIONNEMENT
C037002	PERSIL BIO	SAC 2KG
C038331	POIVRE BLANC MOULU BIO	POCHE 1KG
C038531	THYM MOULU BIO	POCHE 1KG
C038731	OIGNON LANIERE BIO	SAC 1KG
C038131	AIL SEMOULE BIO	POCHE 1KG
C038431	MUSCADE MOULUE BIO	POCHE 1KG
C038231	POIVRE NOIR MOULU BIO	POCHE 1KG
C038631	PAPRIKA MOULU BIO	POCHE 1KG



SOLINA France (CAP TRAITEUR SAS)
6 rue Robert MOINON – 95190 GOUSSAINVILLE
TEL +33 1 34 38 87 85
FAX +33 1 34 38 87 81
www.captraiteur.fr