

# *Fiche technique produits*

27 RUE DES FRÈRES DESAIRE

38170 SEYSSINET-PARISSET

FR 38 485 001 CE





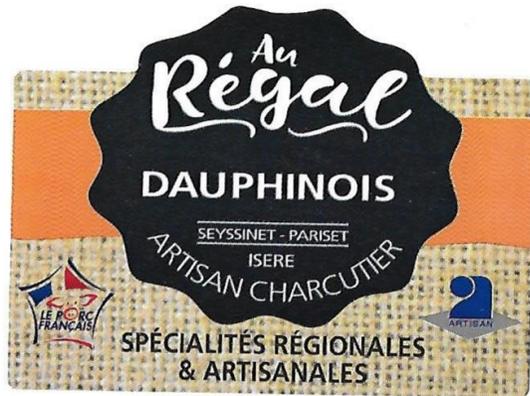
# *Cervelas truffé 1% pour 10 KG*

- Maigre de porc
- Poitrine cutter
- sel
- poivre blanc
- muscade au kg
- Épice n° 4
- 2,5 de super coupe
- Boyaux naturel de bœuf diamètre 50-55



## *Pistaché 1%*

- Pistaché
- Viande maigre de porc
- Gorge de porc
- Brissure de truffe
- 1 bon verre de jus de truffe
- truffe
- Rhum
- boyaux naturel de bœuf diamètre 50-55



## *Saucisse au chou*

- Maigre de porc
- Gorges de porc
- Choux de bruxel
- Épinard
- Épice jaeger
- Sel fin
- Poivre concassé
- Ail semoule
- échalotte
- Boyaux naturel de bœuf diametre 50-55



## *Saucisson ou saucisse au bleu pour*

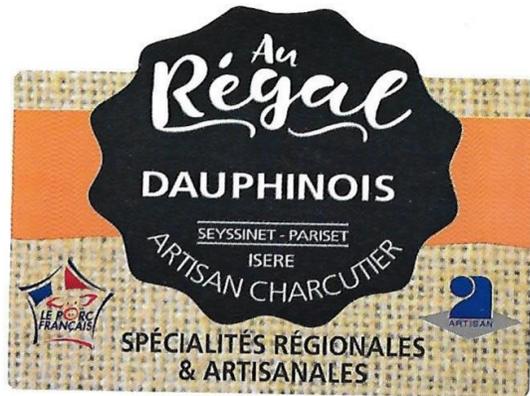
***10 kg***

- Épaule de porc
- Gorge et cutter
- ½ saucisse 39
- ½ poudre fromage
- Vin blanc
- 7% bleu du vercors
- Ail échalotes
- Boyaux naturel de bœuf diamètre 50-55



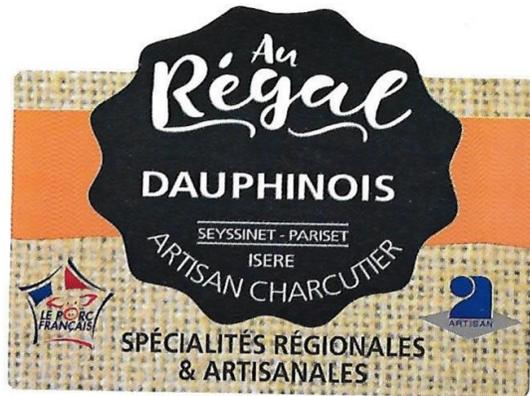
## *Sabodet*

- couenne cuite
- tete de porc cuite
- maigre de porc
- Sel
- Poivre concassé
- Poivre blanc
- Epice n°4
- Vin blanc
- Salpêtre
- Sucre
- Boyaux naturel diametre 50-55



## *Farce a tomate*

- Maigre de porc
- Gorge de porc
- Hachivert
- Sel
- Poivre concassé
- herbes de provence
- échalotes
- Ail semoule



## *murçon*

- Maigre de porc grille n°16
- Maigre de porc coupé au couteau
- Gorges de porc grille n°8
- Poitrine cutter grille n°8
- Épice jaeger
- Sel fin
- Poivre concassé
- Carvis
- Boyaux naturel de bœuf diametre 50-55



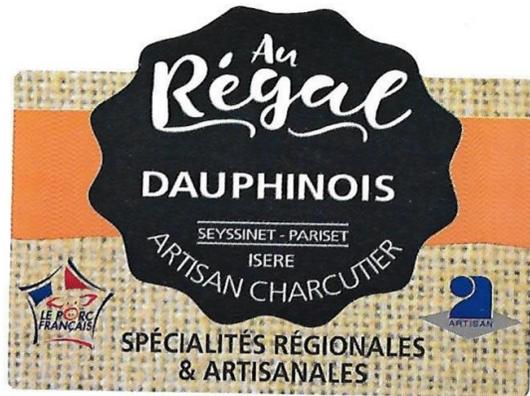
## *Saucisson a cuire nature*

- Maigre de porc
- Gorges de porc
- Carnibelchair
- Poivre concassé
- Boyaux naturel de bœuf diametre 50-55



## *Saucisson a cuir champignons trompette ou forestier*

- Maigre de porc
- Gorges de porc
- Carnibelchair
- champignons
- Boyaux naturel de bœuf diametre 50-55



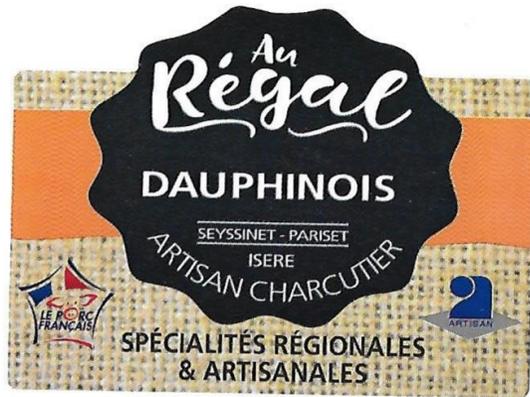
## *mergez*

- Flauchet de bœuf
- Avant e boeuf
- Épices a mergez
- Boyaux naturel mouton
- diametre 22-24



## *chipolatas*

- Maigre de porc
- Gorges de porc
- Épice carnibelchair jaeger
- Boyaux naturel de mouton  
diametre 22-24



# *Saucisse de toulouse pur porc*

- Maigre de porc
  - Gorges de porc
  - Carnibelchair jaeger
  - Boyaux naturel de porc
- diametre 36-38



## *Diots savoyard*

- Maigre de porc grille n°16
- Poitrine cutter grille n°8
- Gorges de porc grille n°8
- Assaisonnement saucisse n°39 jaeger
- Sel fin
- Poivre concassé
- Muscade
- Ail semoule
- vin rouge
- Boyaux naturel de porc      diametre 36-38



## *Saucisse italienne*

- Épaule de porc
- Assaisonnement saucisse n°39 jaeger
- Poivre blanc
- Boyaux naturel de mouton  
diametre 22-24



# *Saucisse pistaché* **3%**

- Maigre de porc
- Gorges de porc
- Carnibelchair jaeger
- Poivre concassé pour 30kg
- 3% de pistache au kg
- Boyaux naturel de bœuf diametre 50-55



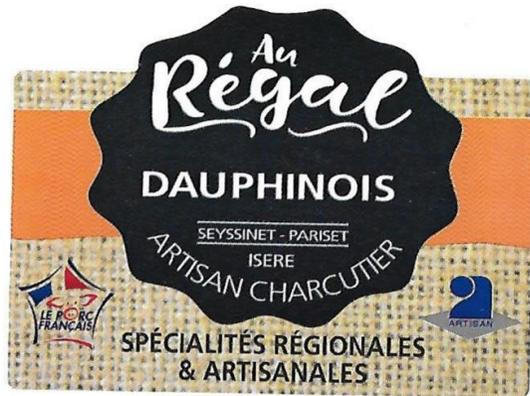
# *Saucisse italienne au fenouil*

- Viande de porc
- Sel
- Assaisonnement saucisse n°39 jaeger
- Gaine de fenouil
- Boyaux naturel de mouton



## *Saucisse indienne*

- Viande de porc
- Sel
- Assaisonnement saucisse n°39 jaeger
- Curry
- Boyau naturel de mouton diametre 22-24



## *Les conservateurs et colorants pour tous nos produits*

- Conservateur E252
- Anti oxigènes E300
- Colorants E120
- Lactate

# Jaeger

## ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE N.39



### --- DOSAGE / DOSIERUNG ---

35 g/kg. Ne pas ajouter de sel

35 g/kg. Kein Salz hinzufügen

### --- MODE D'EMPLOI/ GEBRAUCHANLEITUNG---

Pour la fabrication de saucisses crues.

Anwendung: zur Herstellung von rohen Würsten.

### --- INGREDIENTS / ZUTATEN ---

Sel ; sirop de glucose ; épice ; arômes naturels ; correcteur d'acidité : acétate de sodium ;  
; antioxydants : érythorbate de sodium (E 318), acide ascorbique (E 300) ; betterave rouge ;  
colorant : caramel (E 150a)  
Selz ; Glukosesirup ; Gewürz ; natürliche Aromen ; Säureregulator : Natriumacetat (E 282) ;  
Antioxydantien : Natriumisoascorbat (E 318), Ascorbinsäure (E 300) ; rote Beete ; Farbstoff :  
Karamell (E 150a)

### --- VALEURS NUTRITIONNELLES/ NÄHRWERTEN ---

Pour 100g : énergie 151 Kcal, 639 KJ

Matières grasses 2g (dt acides gras saturés < 1g) ; Glucides 31g (dt sucres 5g) ; Protides 19g ;  
Fibres 2g ; Sel 53g  
Für 100g : Energiewert 151 Kcal, 639 kJ ; Eiweiß 1g ; Fett 2g (gesättigte Fettsäuren < 1g) ;  
Kohlenhydrate 31g (Zucker 5g) ; Ballaststoffe 2g ; Salz 51g.

Jaeger

CODE : C032365

LOT/LOS : 19S1-12644

DLUO/MHD : 01/06/2021

BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR

SOLINA



## Assaisonnement "MERGUEZ"

### Ingredients :

épices et aromates (piment doux, piment fort, cumin, ail, coriandre, romarin, carvi, fenouil, badiane) - sel (35.3%) - dextrose (blé) - sirop de glucose - acidifiant : acide citrique - antioxydant : acide ascorbique - colorant : carmin de cochenille (0.2%) et extrait de paprika (0.1%) -

Peut contenir des traces de : gluten, lactose, soja, moutarde, noisette, céleri, sésame.

\* A conserver dans son emballage fermé d'origine, dans un local tempéré, à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g : Energie : 1 008 kJ/ 241 kcal - **Matières grasses** : 7.7 g dont gras saturés : 1.3 g - **Glucides** : 30.0 g dont sucres : 18.0 g - **Protéines** : 34.8 g -

Pour 55.00 g : Energie : 534 kJ / 128 kcal - **Matières grasses** : 0.7 g - **Glucides** : 16.0 g dont sucres : 10.0 g -

## CARMIBELCHAIR NF 10KG

18569 JX00680

11/2021 dans l'emballage d'origine fermé  
Conserver entre 15 et 25°C dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de l'humidité

Ingredients : sel ; dextrose ; épices ; sirop de glucose ; antioxydants : E316, E300 ; conservateur : nitrate de potassium E252 ; arôme naturel ;

Pour la fabrication de saucisses type chipolatas  
à raison de 32 à 35 g/kg de mélange. Ne pas ajouter de sel

Poids net: 10,00 KG



95190 GOUSSAIN  
+33 (0)1 34 38 1

# *Nos fameuses épices*

# *Nos matières première et produit fini*

