



Charcuterie fine pour gourmets

Pâques s'invite à votre table



Sélection gamme coupe 2021

jeca-france.com

Antipasti

En apéritif ou en accompagnement, découvrez notre gamme d'antipasti composée d'olives marinées, de légumes farcis et marinés, et de crevettes !



1 • Olives vertes dénoyautées marinées piquantes 1 kg

Code article : 96391 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620963915



2 • Olives vertes farcies aux poivrons rouges 1 kg

Code article : 9650 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620096507



3 • Mélange d'olives marinées ail et fines herbes 1,5 kg

Code article : 956 - CDT/CT : 2 x 1,5 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620002195

4 • Olives vertes farcies aux amandes, marinées à l'ail et aux fines herbes 1 kg

Code article : 9677 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620096774



5 • Pointes de poivrons rouges farcies au fromage frais 1,4 kg

Code article : 9489 - CDT/CT : 2 x 1,4 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620008197

6 • Piments verts farcis au fromage frais 1,4 kg

Code article : 960 - CDT/CT : 2 x 1,4 kg
DLC : 21 j - Code EAN 3271620006322



Nouveauté



**7 • Gouttes de poivrons rouges
marinées ail et fines herbes 1 kg**

Code article : 9516 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 8 j
Code EAN 3271620095166



**8 • Piments verts marinés
ail et fines herbes 1 kg**

Code article : 9699 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 21 j
Code EAN 3271620007541



**9 • Crevettes géantes
White Tiger 60 %
ail et fines herbes 1 kg**

Code art. : 9667 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 8 j
EAN : 3271620096675



**11 • Crevettes géantes
White Tiger 60 %
à l'aneth 1 kg**

Code art. : 9669 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 8 j
EAN : 3271620096699



**10 • Crevettes géantes
White Tiger 60 % à l'aïoli 1 kg**

Code art. : 9668 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 8 j
EAN : 3271620096682



Préparations pour toasts et verrines

Sur toasts, blinis, légumes croquants ou verrines, réalisez des apéros malins en un tour de main. Avec les salades à tartiner, laissez aller votre créativité !



(Poulet curry)

Salade à tartiner 1 kg

12 • Poulet rôti

Code art. : 6040 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 15 j
EAN : 5411153013161

13 • Poulet curry

Code art. : 6042 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153042017

14 • Thon

Code art. : 6047 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153314008

15 • Surimi crabe

Code art. : 6049 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153016230

16 • Cocktail de crevettes roses

Code art. : 6050 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153009010

17 • Saumon fumé

Code art. : 6051 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153017046

18 • Aux œufs

Code art. : 6055 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153075015

19 • Rôti de porc sauce moutarde

Code art. : 6053 - CDT/CT : 1 x 1 kg - DLC : 18 j
EAN : 5411153089036

Idées recettes

Verrine avocat-saumon

- Dans le fond d'une verrine, disposer des petits cubes de concombre, avocat et pamplemousse.
- Ajouter deux bonnes cuillères de salade à tartiner au saumon fumé.
- Ajouter quelques brins d'aneth et déposer quelques œufs de saumon.



Verrine concombre cocktail crevettes roses

- Disposer dans le fond de la verrine une grosse cuillère à soupe de cocktail de crevettes roses.
- Laver un concombre bio, le couper en petits dés en ayant ôté les pépins au centre.
- Enrouler une demi-tranche de truite fumée autour d'un gressin.
- Disposer dans la verrine le concombre, le gressin et un peu d'aneth pour la déco.

Salamis et saucissons

Minis, farcis, truffés ou enrobés, découvrez notre gamme de salamis et saucissons

20 • Salami forme Bretzel (± 65 pièces) 500 g

Code article : 3051
CDT/CT : 4 x 500 g - DLC : 45 j
EAN : 3271620030518



Fabriqués à base de maigre et de gras de porc, les mini-saucissons au hachage fin se déclinent en 5 variantes: nature, poivre, provençal, parmesan ou chorizo. Grâce à leur texture ferme mais très tendre en bouche, ils se dégustent en toute convivialité entre amis.

Mini-saucissons 0,5 kg (± 100 pièces)

21 • Nature

Code article : 18042 - CDT/CT : 4 x 500 g
DLC : 60 j - EAN : 3271620180428

22 • Poivre

Code article : 18043 - CDT/CT : 4 x 500 g
DLC : 60 j - EAN : 3271620180435

23 • Provençal

Code article : 18048 - CDT/CT : 4 x 500 g
DLC : 60 j - EAN : 3271620180480

24 • Parmesan

Code article : 18044 - CDT/CT : 4 x 500 g
DLC : 60 j - EAN : 3271620180442

25 • Chorizo

Code article : 18045 - CDT/CT : 4 x 500 g
DLC : 60 j - EAN : 3271620180459



26 • Salami enrobé au parmesan ± 2 kg

Code article : 222 - CDT/CT : 2 x ± 2 kg - DLC : 28 j
EAN : 3271620000542

27 • Salami enrobé aux oignons ± 2 kg

Code article : 226 - CDT/CT : 2 x ± 2 kg - DLC : 28 j
EAN : 3271620000580

28 • Salami enrobé au poivre vert ± 2 kg

Code article : 243 - CDT/CT : 2 x ± 2 kg - DLC : 28 j
EAN : 3271620000610

Nouveauté



**29 • Finger nature barquette
(± 80 pièces) 1 kg**

Code article : 825 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 40 j
EAN : 8425214217808



**30 • Finger chorizo barquette
(± 80 pièces) 1 kg**

Code article : 824 - CDT/CT : 2 x 1 kg - DLC : 40 j
EAN : 8425214217815



31 • Longaniza Extra nature 500 g

Code article : 820 - CDT/CT : 6 x 500 g - DLC : 40 j
EAN : 8425214211028



32 • Longaniza de Dinde 100 % 500 g

Code article : 821 - CDT/CT : 6 x 500 g - DLC : 40 j
EAN : 8425214212544

Nouveauté



**33 • Longaniza au poivre
des Pyrénées 450 g**

Code article : 822 - CDT/CT : 6 x 450 g - DLC : 40 j
EAN : 8425214211813



Nouveauté

34 • Saltufo® 80 g - Salami aux truffes d'été 3% (tuber aestivum) enrobé de Parmigiano Reggiano 24 mois AOP I1%

Code article : 600 - CDT/CT : 36 x 80 g - DLC : 60 j
EAN : 3271620060003



Crostini au Saltufo®

Ingrédients : 1 pain ciabatta, 1 grosse gousse d'ail, 6 figes, 2 billes de Saltufo®, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du poivre fraîchement moulu, du sel de mer.

Couper les figes en huit, découper le pain ciabatta en tranches de 1 cm d'épaisseur et les faire griller en crostinis. Couper les billes de Saltufo® en tranches fines. Frotter les crostinis délicatement avec la face coupée des demi-gousses d'ail, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

Pour chaque portion : déposer 5 tranches de Saltufo® et 3 morceaux de fige sur la tranche de pain. Arroser avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, râper du parmesan dessus et terminer avec du poivre noir fraîchement moulu.

Nouveauté

35 • Salgiano® ± 330 g Salami avec un cœur de Parmigiano Reggiano 12 mois AOP

Code article : 602 - CDT/CT : 4 x ± 330 g - DLC : 60 j
EAN : 3271620060201



Nouveauté

36 • Salami légèrement fumé aux truffes d'été 4 % (tuber aestivum) ± 1,7 kg

Code article : 601 - CDT/CT : 1 x ± 1,7 kg - DLC : 80 j
EAN : 3271620060102

Les produits de la mer

Délicieuses terrines de poisson au goût délicat, à la texture fondante, idéales en entrée pour vos tables pascales. Découvrez aussi notre saumon farci à la mousse printanière et les boudins de saumon et de St-Jacques.



37 • Terrine aux Saint-Jacques au Muscadet 1,6 kg

Code art. : 5180 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010107



38 • Terrine de deux poissons 1,6 kg

Code art. : 5181 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010701



39 • Terrine de saumon à l'oseille 1,6 kg

Code art. : 5182 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010015



40 • Terrine de trois poissons 1,6 kg

Code art. : 5183 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780012279



41 • Terrine au saumon fumé, citron vert 1,6 kg

Code art. : 51800 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010008



42 • Terrine aux langoustines 1,6 kg

Code art. : 51801 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010206



43 • Terrine de lotte de Chine à la provençale 1,6 kg

Code art. : 5186 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010589



44 • Terrine au loup de mer aux petits légumes 1,6 kg

Code art. : 51802 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010305



45 • Bûche de homard au Cognac 1,6 kg

Code art. : 5184 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780011104



46 • Délice de crabe à l'armoricaine 1,6 kg

Code art. : 5185 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780010930



47 • Marbré de saumon et Saint-Jacques 1,6 kg

Code art. : 5187 - CDT/CT : 2 x 1,6 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780013474



48 • Saumon prétranché farci à la mousse printanière ± 3 kg

Code art. : 5188 - CDT/CT : 1 x ± 3 kg - DLC : 28 j
EAN : 3489780013009



49 • Boudin de saumon (10x100 g) 1 kg

Code art. : 5189 - CDT/CT : 4 x 1 kg - DLC : 21 j
EAN : 3489780017151



50 • Boudin de St-Jacques (10x100 g) 1 kg

Code art. : 5190 - CDT/CT : 4 x 1 kg - DLC : 21 j
EAN : 3489780017175

Les Terrines

Élaborées à base de porcs français (nés et élevés en France, abattus et transformés en Belgique) d'ingrédients et d'épices de premier choix, le tout cuit dans une terrine grès selon un savoir-faire traditionnel afin de conserver tous les arômes, obtenir un produit de qualité et garantir une saveur inimitable.

**FORMAT
300g**
Emballage individuel



51 • Terrine de canard aux mandarines forme œuf 300 g

Code article : 42874 - CDT/CT : 4 x 300 g
DLC : 21 j - EAN : 3271620428742

**FORMAT
300g**
Emballage individuel



52 • Terrine de lapin aux noisettes forme lapin 300 g

Code article : 42873 - CDT/CT : 4 x 300 g
DLC : 21 j - EAN : 3271620428735

**FORMAT
300g**
Emballage individuel



53 • Terrine aux figues forme cloche 300 g

Code article : 42875 - CDT/CT : 4 x 300 g
DLC : 21 j - EAN : 3271620428759



54 • Terrine de caille aux raisins forme coquille d'œuf 3 kg

Code article : 42773 - CDT/CT : 1 x 3 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620427738

55 • Terrine de caille aux raisins forme coquille d'œuf 1,5 kg

Code article : 42872 - CDT/CT : 2 x 1,5 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620428728



56 • Terrine d'agneau rôti au romarin forme cloche 3,2 kg

Code article : 42870 - CDT/CT : 1 x 3,2 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620428704



57 • Terrine de canard aux mandarines wok 3 kg

Code article : 42291 - CDT/CT : 1 x 3 kg
DLC : 21 j - EAN : 5410600881308



**58 • Terrine aux figues
forme poule 2,5 kg**

Code article : 42871 - CDT/CT : 1 x 2,5 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620428711

**59 • Terrine du chef forme
coquille d'œuf 3 kg**

Code article : 422 - CDT/CT : 1 x 3 kg
DLC : 21 j - EAN : 5410600806301

**60 • Terrine du chef forme
coquille d'œuf 1,5 kg**

Code article : 4225 - CDT/CT : 2 x 1,5 kg
DLC : 21 j - EAN : 5410600806158



**61 • Terrine de lapin aux noisettes
forme lapin 3,2 kg**

Code article : 42791 - CDT/CT : 1 x 3,2 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620427912



**62 • Terrine au jambon Ibérique et aux truffes de la
Saint Jean 1,1 % Baeckeoffe avec couvercle 3,4 kg**

Code article : 42774 - CDT/CT : 1 x 3,4 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620427745

Les Terrines

63



64



65



63 • Terrine à l'agneau rôti au romarin 2,8 kg

Code article : 42657
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620426571

64 • Terrine de caille aux raisins 2,8 kg

Code article : 42659
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620426595

65 • Terrine de canard aux mandarines 2,8 kg

Code article : 42658
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620426588

66 • Terrine au chapon 2,8 kg

Code article : 42707
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620427073

67 • Terrine forestière 2,8 kg

Code article : 42709
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620427097

68 • Mousse de foie maigre de canard au crémant d'Alsace 2,8 kg

Code article : 42708
CDT/CT : 1 x 2,8 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620427080

66



67



68



69 • Terrine au confit d'oignons forme couronne sur assiette 2 kg

Code article : 42784 - CDT/CT : 1 x 2 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620427844

70 • Terrine aux figues forme couronne sur assiette 2,5 kg

Code article : 42690 - CDT/CT : 1 x 2,5 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620426908

71 • Terrine aux noix et lardons forme couronne sur assiette 2,5 kg

Code article : 42667 - CDT/CT : 1 x 2,5 kg
DLC : 21 j - EAN : 3271620426670



Galantines et jambons cuits

Nouveauté



72 • Galantine de Pâques ± 1,3 kg

Code article : 6652 - CDT/CT : 2 x ± 1,3 kg - DLC : 21 j - EAN : 3271620066524

Très belle présentation pour cette galantine de volaille, couleurs et fraîcheur, un produit tendre et savoureux.



73 • Gîte de bœuf cuit fumé ± 2 kg

Code article : 606 - CDT/CT : 1 x ± 2 kg - DLC : 14 j - EAN : 3271620060607

Délicieux gîte de bœuf (muscle situé dans le milieu de la cuisse) saumuré, cuit à la vapeur et fumé au bois de hêtre. À déguster en fines tranches pour l'apéritif ou en sandwich.



74 • Blanc de dinde cuit rôti ± 2,5 kg

Code article : 6650 - CDT/CT : 1 x ± 2,5 kg - DLC : 21 j
EAN : 3271620066500

Délicieux blanc de dinde cuit rôti, tendre et savoureux à la texture moelleuse et juteuse.



75 • Jambon supérieur cuit avec son os nature ± 6,5 kg

Code article : 1478 - CDT/CT : 1 x ± 6,5 kg - DLC : 30 j
EAN : 3271620014785

Délicieux jambons supérieurs cuits avec leur os pour plus de saveur. Jambon sans noix, sans jarret, sans boule de graisse pour une rentabilité optimale; existe nature ou fumé aux copeaux de hêtre et de chêne.



76 • Jambon supérieur cuit avec son os fumé ± 6,8 kg

Code article : 1479 - CDT/CT : 1 x ± 6,8 kg - DLC : 30 j
EAN : 3271620014792

Les Jambons crus

De la Forêt Noire, d'Italie ou de Corse,
dégustez et voyagez avec nos jambons crus



77 • Jambon cru fumé de la Forêt Noire « Schwarzwälder Schinken » IGP 1/2 ± 2,5 kg

Code article : 6211 - CDT/CT : 4 x ± 2,5 kg - DLC : 45 j - EAN : 3271620001365
Code article : 62110 - CDT/CT : 2 x ± 2,5 kg - DLC : 45 j - EAN : 3271620621105

Jambon caractérisé par son goût fumé, typique, obtenu par un fumage au bois de sapin de la Forêt Noire et aux branches de genévriers. Produit authentique et unique, bénéficiant de l'IGP.



78 • Jambon de Parme 18/20 mois désossé « Prosciutto di Parma » AOP ± 7 kg

Code article : 1060 - CDT/CT : 1 x ± 7 kg
DLC : 80 j - EAN : 3271620010602



79 • Jambon San Daniele 15 mois désossé « Prosciutto di San Daniele » AOP ± 7 kg

Code article : 1061 - CDT/CT : 1 x ± 7 kg
DLC : 80 j - EAN : 3271620010619

80 • Jambon cru sans os poivré affiné en Corse 12 mois d'âge ± 5,5 kg

Code article : 7410 - CDT/CT : 1 x ± 5,5 kg
DLC : 45 j - EAN : 3700691800350

Issus de porcs français (VPF), les jambons affinés 12 et 9 mois en Corse, sans os et poivrés, se consomment en tranches fines (chiffonnade) à l'apéritif ou en salade.

81 • Jambon cru sans os poivré affiné en Corse 9 mois d'âge ± 5,5 kg

Code article : 7411 - CDT/CT : 1 x ± 5,5 kg
DLC : 60 j - EAN : 3700691800367



Idéales en accompagnement, les galettes de pommes de terre, les pommes de terre au romarin, les quenelles de pommes de terre ou les spätzles accompagneront à merveille vos plats et mets de Pâques.

82 • Galettes de pommes de terre (21 x 100 g) 2,1 kg

Code art. : 771 - CDT/CT : 1 x 2,1 kg - DLC : 10 j
EAN : 3271620007718

83 • Mini-galettes de pommes de terre (45 x 50 g) 2,25 kg

Code art. : 770 - CDT/CT : 1 x 2,25 kg - DLC : 10 j
EAN : 3271620007701



84 • Galettes de pommes de terre et légumes (21 x 80 g) 1,68 kg

Code art. : 777 - CDT/CT : 1 x 1,68 kg - DLC : 10 j
EAN : 3271620007770

85 • Mini-galettes de pommes de terre et légumes (45 x 35 g) 1,575 kg

Code art. : 778 - CDT/CT : 1 x 1,575 kg - DLC : 10 j
EAN : 3271620007787



86 • Pommes de terre au romarin 3,5 kg

Code art. : 780 - CDT/CT : 1 x 3,5 kg - DLC : 8 j
EAN : 3271620780000



87 • Schupfnudeln 2,5 kg (quenelles de pommes de terre)

Code art. : 7017 - CDT/CT : 4 x 2,5 kg - DLC : 15 j
EAN : 4000942000133



88 • Spätzle aux œufs 2,5 kg

Code art. : 7011 - CDT/CT : 4 x 2,5 kg - DLC : 15 j
EAN : 4001163000513

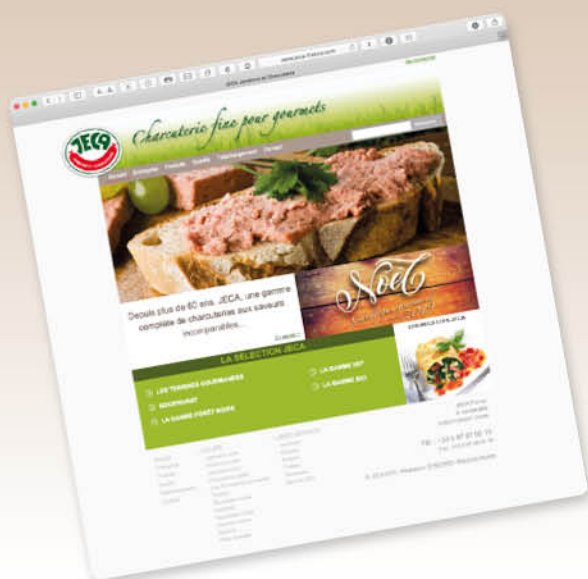


89 • Spätzle frais gourmet BIO 2,5 kg

Code art. : 4549 - CDT/CT : 4 x 2,5 kg - DLC : 12 j
EAN : 4005961001413



www.jeca-france.com



Retrouvez-nous sur notre site Internet :

- un site ergonomique et riche en informations,
- un espace contact pour répondre à toutes vos demandes,
- un espace de téléchargement sécurisé :
 - découvrez toutes nos fiches produits
 - téléchargez les prochaines opérations thématiques (Fête de la musique, les Estivales, Vendanges...)
 - découvrez et réalisez nos recettes de cuisine.



Tout au long de l'année Jeca vous accompagne et vous propose :

- des nouveautés
- des offres thématiques
- des produits en exclusivité
- une qualité et une fraîcheur constantes
- ...



JECA - 9 Rue Bataille - BP 20143 - 57603 FORBACH CEDEX

Tél. : 0033 (0)3 87 87 65 10 - Fax : 0033 (0)3 87 88 01 18

www.jeca-france.com

