

CCTP « mode d'emploi »

Les aides culinaires

Avec le retour des beaux jours et l'approche des vacances, nous vous invitons à venir déguster notre sélection de produits aux saveurs du sud.

Parmi notre sélection d'aides culinaires, les croûtons à l'ail sont certainement les plus utilisés en restauration collective. Que ce soit en accompagnement avec une soupe, des épinards ou en décoration sur une salade, ils sont toujours très appréciés. Le caviar d'aubergine et la tapenade noire sont des produits plus particuliers et ils sont généralement proposés lors de cocktails sur des toasts. En restauration collective, ces préparations sont donc peu, voire pas du tout utilisées. Pourtant, elles gagnent à être connues et peuvent aisément trouver leur place en cuisine. Elles sont idéales pour agrémenter une sauce ou une farce, accompagner une salade composée, recouvrir une escalope de volaille ou un filet de poisson... Elles apporteront ainsi de nouvelles saveurs à vos préparations. Elles sont d'ailleurs déjà bien intégrées en restauration rapide où elles remplacent parfois le beurre ou la tranche de fromage dans les sand-

wichs et les burgers. Quant au pesto au basilic, son association avec les pâtes est un grand classique. Pourtant, lui aussi se marie très bien avec des viandes blanches ou du poisson. N'hésitez donc pas à découvrir (ou redécouvrir) ces produits pour ensoleiller vos préparations.

La sélection du mois

- Caviar d'aubergine
- Pesto au basilic
- Tapenade noire
- Croûton à l'ail

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

ARMAND GRASSO - GESTIONNAIRE/CHEF DE CUISINE
Restaurant SNCF Nice Ville - Nice (06)

« Bien sûr que nous proposons la tapenade, la sauce pesto, le caviar d'aubergines et les croûtons à l'ail dans notre établissement. Ces préparations ne sont pas industrielles mais préparées par notre équipe, et nous ne sommes que trois en cuisine ! Les croûtons sont réalisés avec le pain que nous fabriquons nous-même lorsqu'il nous reste des tranches après un service. Ils sont proposés en libre-service sous forme de toasts, garnis de tapenade par exemple, pour faire patienter nos convives. La tapenade que nous préparons avec des olives noires dénoyautées (moins acides que les olives noires à la grecque), une pointe d'ail et d'anchois et éventuellement un peu de persil et de basilic, nous sert également à garnir des préparations telles que les tomates ou les pommes de terre à la provençale. Autre recette sympa, un cervelas présenté sur une croûte de tapenade. Un vrai régal ! Par contre, le caviar d'aubergines est proposé plus occasionnellement, notamment en raison de la saison puisque nous utilisons des aubergines fraîches. On le sert aussi sur des toasts ou bien en petite caissette en accompagnement avec nos salades. La sauce pesto est quant à elle servie avec des pâtes ou alors avec le steak haché pizzaiolo qui peut d'ailleurs être décliné avec des sauces de saveurs différentes. »

Secteur : privé - Type de convives : Adultes
Nombre de couverts/jour : 110



Didier Brottes
Responsable qualité



Aline Cettier
Assistante qualité



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 9 ans la rubrique "Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi". Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine, en pot ou sachet de 470 g à 1 kg.

Le caviar d'aubergine est le plus souvent proposé en buffets de hors-d'œuvre ou sur des canapés lors de cocktail. Il peut aussi servir à garnir des sandwiches ou agrémenter certaines sauces.

On constate que la composition de nos différentes offres n'est pas homogène. Ainsi, la quantité d'aubergines mise en œuvre oscille entre 60,5 et 77%. Parmi nos quatre offres, une contient des aubergines non frites et deux autres sont préparées avec des aubergines frites (pour la quatrième, cette indication n'est pas précisée). Le fait d'utiliser des aubergines frites influe sensiblement sur la teneur en lipides du produit fini. En effet, malgré un ajout de 5% d'huile d'olive et 2% d'huile de tournesol pour l'une de nos offres à base d'aubergines frites, la teneur en lipides du produit fini atteint 19,8% alors que pour l'offre contenant des aubergines non frites et dont l'ajout d'huile est nettement supérieur (12% d'huile d'olive), la teneur en lipides n'est que de 10,9% (taux qui paraît toutefois un peu faible au vue de la quantité d'huile utilisée). Pour les deux

autres offres, la quantité d'huile n'étant pas communiquée, impossible d'établir un tel constat. Cependant, on remarque que leur teneur en lipides (21,7 et 21,8%) est très proche de l'offre à 19,8%. Des différences de goût risquent également d'être perceptibles en raison de la diversité des ingrédients secondaires mis en œuvre. Si l'ail est présent pour l'ensemble de notre sélection, deux offres contiennent en plus du concentré de tomate et des oignons, une autre des olives noires (1,5%) et celle à base d'aubergines non frites de la purée de citron (4,2%). Pour cette dernière, aucune herbe aromatique n'est présente alors que pour les autres, on retrouve au minimum du persil. La plus parfumée pourrait bien être toutefois celle contenant du basilic, du thym et du romarin.



Question d'un acheteur

La dénomination "caviar" est-elle réglementée ?

Oui. Le terme "caviar" est autorisé pour les œufs d'esturgeon (arrêté du 24 novembre 1962) et pour le caviar d'aubergine en raison de l'ancienneté de cette recette. Son utilisation est interdite pour toutes autres préparations végétales (tomate, poivron, algue...). Pour les œufs de poisson autre que l'esturgeon (saumon, truite...), elle doit être présentée ainsi : "succédané de caviar".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

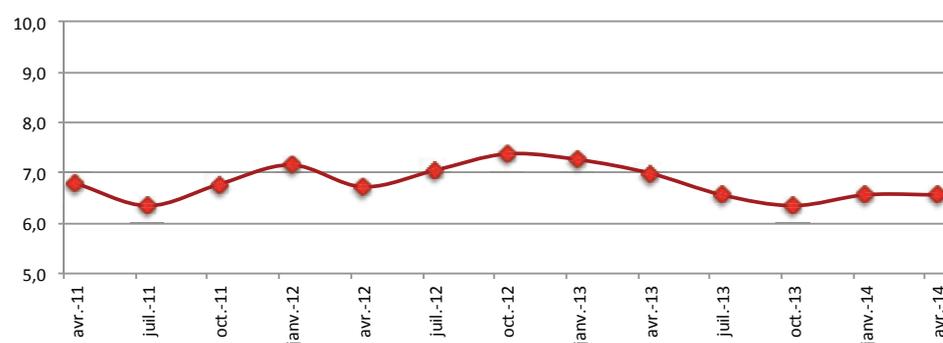


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	17032	220 kcal	1,9%	8,5%	7,5%	19,8%	1,9%	NC	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	123 kcal	0,8%	5,1%	2,1%	10,9%	0,8%	2 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	228 kcal	1,3%	6,7%	NC	21,8%	NC	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	222 kcal	1,1%	5,0%	3,0%	21,7%	2,3%	1,5 g	JEAN MARTIN Jean Martin

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Le caviar d'aubergine peut être employé comme une alternative à la moutarde ou à la sauce béarnaise, pour accompagner vos tranches de gigot lors de la confection de plateaux-repas.

THÈMES & RECETTES

L'Italie : Assortiment d'antipasti
Festif : Tendron de veau de la Pentecôte au papeton

Comparaison des offres

	Référence	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Type d'oléagineux et %	Arôme, Aromate, Epice et %	Industriels Marque
BRAKE	17032	aubergine frite 70,9%, oignon 6,4%, concentré de tomate 11,2%	huile d'olive vierge extra 5%, huile de tournesol < 2%	/	ail 2,5%, concentré de citron < 0,1%, persil 2,5%, sel 1,3%, poivre < 0,3%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	aubergine non frite 77%	huile d'olive 12%	/	ail 2,5%, purée de citron jaune 4,2%, sel 1%	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	aubergine 70,9%, oignon %NC, concentré de tomate %NC	huile d'olive extra 2%, huile de tournesol %NC	/	ail %NC, jus de citron %NC, persil %NC, basilic %NC, thym %NC, romarin %NC, sel %NC, poivre %NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	aubergine frite 75%	huile d'olive vierge extra %NC, huile de tournesol %NC	olive noire 1,5%	ail %NC, jus de citron concentré %NC, persil %NC, sarriette %NC, sel 3%, poivre %NC	JEAN MARTIN Jean Martin

	Référence	Autres ingrédients et %	Origine matière première	Pays de transformation	DLC / DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17032	sucres 1%, acidifiant, conservateur	aubergine : Espagne	France	24 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot plastique, pasteurisé, couvercle PET refermable et opercule aluminium, 6 x 470 g	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	/	Espagne	France	45 jours, après ouverture : NC	700 g, sachet non refermable, pasteurisé, 2 x 700 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	/	NC	France	12 mois, après ouverture : 3 jours	500 g, pot plastique, couvercle plastique refermable, 8 x 500 g	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	/	aubergine : Espagne, France, huile d'olive vierge extra : Espagne, olive noire : France	France	24 mois, après ouverture : 3 jours	1 kg, doypack, appertisé, 6 x 1 kg	JEAN MARTIN Jean Martin

Le caviar d'aubergine peut très bien être proposé en entrée. Dans ce cas, vous pouvez vous référer aux grammages des salades composées à base de légumes cuits, à savoir : 50 g pour les maternelles, 70 g pour les primaires, 90 à 120 g pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile et 80 g pour les personnes âgées en institution. Attention toutefois, trois de nos offres sont à comptabiliser dans les entrées

supérieures à 15% de lipides (leur taux étant compris entre 19,8 et 21,8%) et à limiter à 4/20 repas maximum (8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner pour les personnes âgées).



Pesto au basilic

Pesto au basilic, en pot, flacon ou sachet de 430 g à 1 kg.

Le pesto au basilic est, avec la sauce tomate, la sauce incontournable des plats de pâtes. Il peut également servir de garniture à certaines pizzas, verrines ou parfumer vos salades estivales.

Parmi nos cinq offres, quatre sont confectionnées avec du basilic frais et une avec une préparation au basilic qui n'apporte que 5,7% de basilic dans le pesto fini. La quantité mise en œuvre oscille donc entre 5,7% et 61%. Si le basilic est l'ingrédient principal pour deux offres (61%), il est seulement le second derrière l'huile pour le reste de notre sélection (voir le troisième pour l'offre contenant la préparation au basilic). En effet, la quantité d'huile (olive et tournesol confondues) représente entre 27 et 68% du produit fini en fonction des industriels. Cela explique d'ailleurs l'important écart constaté au niveau des valeurs énergétiques (248 à 734 kcal/100 g). Pour deux offres, l'huile d'olive prédomine sur celle au tournesol : respectivement 14 et 14,8% contre 3 et 6,5%. En revanche, l'offre contenant 68% d'huile affiche une répartition assez similaire (35% d'huile

d'olive pour 33% d'huile de tournesol). Pour les offres restantes, l'huile d'olive est minoritaire (3% contre 44% d'huile de tournesol), voire totalement absente. La quantité de fromage mis en œuvre varie également entre 5 et 11% et si trois offres contiennent du parmesan (fromage au lait de vache), les deux autres sont préparées avec du grana padano (fromage au lait de vache) et du pecorino romano (fromage au lait de brebis). L'utilisation de pignons de pin n'est pas non plus systématique. Si l'on en retrouve dans quatre de nos offres, pour l'une d'elle, la quantité est faible : 0,8% contre 4 à 5% pour les autres. On note aussi la présence de noix de cajou pour cette offre (teneur non communiquée) et une quantité de 7,6% pour l'offre ne possédant pas de pignons de pin. Notre sélection de pesto est donc relativement diversifiée.

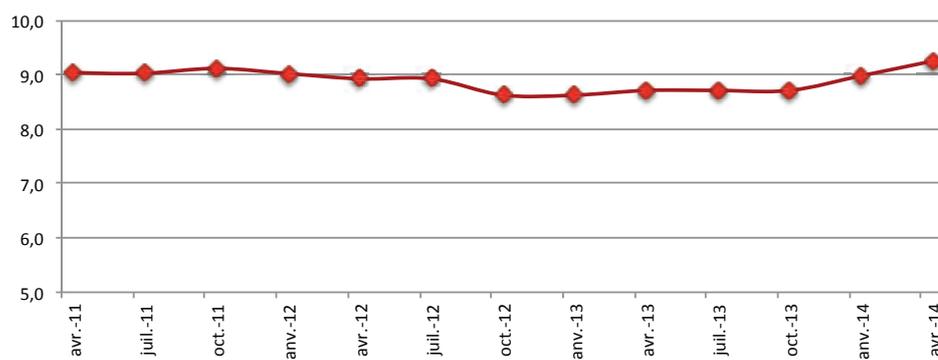


Question d'un acheteur

Pourquoi dit-on "pesto alla genovese" ?

L'appellation "pesto alla genovese", qui n'est pas réglementée, est utilisée pour rappeler que cette préparation est originaire de Ligurie, région italienne dont le chef-lieu est la ville de Gênes. Par contre, il existe une variété de basilic (basilico genovese ou basilic génois) produit uniquement dans cette région et possédant une DOP (Denominazione di Origine Protetta) équivalent à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous du pesto pour composer des marinades express destinées à vos poissons ou crustacés grillés à la plancha ou en papillote.

THÈMES & RECETTES

Le snacking : Bruschetta « alla genovese »

Les vacances : Carpaccio de thon façon mer ligurienne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14585	266 kcal	4,1%	7,0%	NC	25,0%	NC	NC	NC	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12223501	734 kcal	3,6%	0,3%	0,3%	80,2%	11,9%	313 mg	NC	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	516 kcal	5,0%	7,0%	2,0%	52,0%	6,2%	1450 mg	2 g	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	478 kcal	7,7%	7,0%	2,1%	46,0%	6,8%	NC	3,4 g	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	248 kcal	4,1%	2,9%	2,7%	24,1%	5,9%	1600 mg	1,4 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Basilic et %	Type de matière grasse et %	Type d'oléagineux et %	Type de fromage et %	Industriels Marque
BRAKE	14585	pesto verde	basilic frais 61%	huile d'olive vierge extra 14%, huile de tournesol < 3%	pignon de pin 5%	parmesan 5%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12223501	sauce pesto au parmesan	basilic frais 9,5%	huile d'olive vierge extra 35%, huile de tournesol 33%	pignon de pin 4%	parmesan 6%	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	pesto alla genovese	basilic frais 31%	huile d'olive vierge extra 3%, huile de tournesol 44%	noix de cajou 7,6%	grana padano 4,6%, pecorino romano 1,2%	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	sauce pesto vert	basilic préparé 30% (5,7% de basilic frais sur produit fini)	huile de tournesol 44,7 %, babeurre en poudre %NC	farine de noix de cajou %NC, pignon de pin 0,8%	grana padano et pecorino romano 11%	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	pesto	basilic frais 61,1%	huile d'olive vierge extra 14,8%, huile de tournesol 6,5%	pignon de pin 5%	parmesan 5%	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

	Référence	Autres ingrédients et %	Pays de transformation	DLUO	Présentation calibre conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14585	ail 3,6%, concentré de citron < 0,1%, sel %NC	France	24 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot plastique, pasteurisé, couvercle PET refermable et opercule aluminium, 6 x 470 g	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12223501	ail 1,2%, persil %NC, sel %NC, poivre %NC, épaississant	France	12 mois, après ouverture : à consommer rapidement	430 g, flacon plastique, surgelé, bouchon refermable, 4 x 430 g	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	sucre %NC, ail + arômes naturels + extrait de basilic + sel 7,4%	Italie	18 mois, après ouverture : 5 jours	500 g, poche, pasteurisée, non refermable, 3 x 500 g	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	ail %NC, acidifiant, antioxydant, fibre végétale	Italie	24 mois, après ouverture : 5 jours	1 kg, doypack, pasteurisé, non refermable, 6 x 1 kg	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	ail 3,2%, concentré de citron 1,2%, sel 3,2%	France	36 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot polypropylène 7 x 470 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

La quantité de pesto à servir est différente en fonction de nos offres puisque d'après les recommandations du GEMRCN, cette dernière se calcule en fonction de la teneur en matières grasses. Pour les maternelles, le poids de matières grasses contenues dans la portion de sauce devra être au maximum de 5 g ; pour les primaires, comptez 7 g et pour les catégories d'âges supérieurs

8 g. Ainsi, pour l'offre la plus riche en lipides (80,2%), la quantité de pesto à servir sera comprise entre 6 et 10 g alors que pour celle qui en contient le moins (24,1%), cette quantité peut aller de 20 à 33 g.



Tapenade noire

Tapenade noire (ou tapenadine) aux olives noires, en pot ou bocal de 180 à 470 g.

La tapenade noire ou tapenadine est généralement servie tartinée sur une tranche de pain grillé. Elle accompagne souvent les crudités mais peut aussi se marier avec les viandes ou poissons rôtis.

Si une de nos offres est désignée sous le terme "tapenadine" et non "tapenade", c'est en raison de sa composition. En effet, la dénomination "tapenade" est réglementée par le Code des pratiques loyales pour les olives de table¹. Ainsi, la tapenade doit contenir au moins 0,5% d'anchois, de pâtes d'anchois ou dérivés (crème d'anchois, anchoïade...)² et exclusivement de l'huile d'olive (pourcentage non réglementé). Ce n'est pas le cas de notre offre de tapenadine puisqu'elle ne contient pas d'anchois et qu'elle est confectionnée avec de l'huile d'olive et de colza. L'industriel a donc dû trouver un terme différent de celui de "tapenade" pour désigner sa préparation. Notons que cette dernière possède quand même l'avantage de convenir aux personnes allergiques au poisson. Concernant le reste de la réglementation, la teneur minimale en olives noires

doit être de 70% (pour info, 65% d'olives vertes pour la tapenade verte). Pas de problème donc avec l'ensemble de nos offres puisque celles-ci contiennent entre 71,9 et 88,8% d'olives noires. Les autres ingrédients obligatoires sont bien entendu les câpres, dont la teneur doit être au moins de 3%, et des aromates finement broyés à hauteur de 5% maximum. D'autres ingrédients facultatifs (jus de citron, cognac, vinaigre...) peuvent être ajoutés (5% maximum) mais tous les additifs (colorant, arôme, émulsifiant...) sont exclus. L'utilisation du terme "tapenade" est par ailleurs interdite pour toutes préparations à base d'autres ingrédients (tomates, courgettes...).

¹ Code rédigé par la Fédération des Industries Condimentaires de France

² La présence d'anchois dans la tapenade issue de l'agriculture biologique n'est pas obligatoire.



Le saviez-vous ?

Même si l'ingrédient principal de la tapenade est l'olive (noire ou verte), cette préparation doit son nom aux câpres qu'elle contient. En effet, le nom provençal des câpriers est "tapenei" et celui de ces boutons floraux (puisque les câpres ne sont pas des graines ni des fruits mais bien des boutons floraux) "tapeno".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

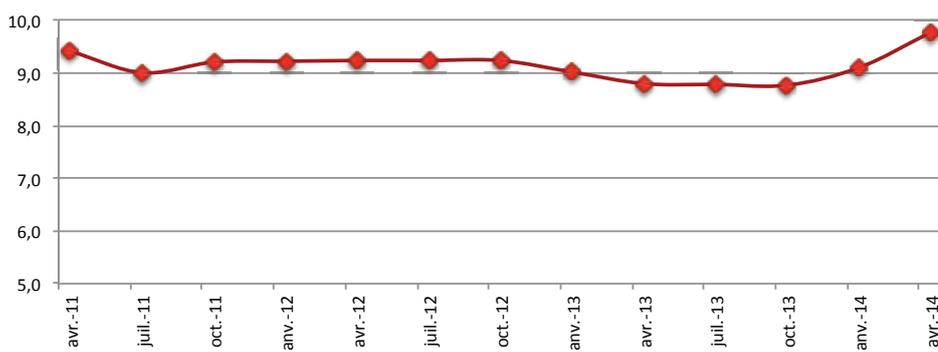


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	17033	280 kcal	3,3%	8,2%	1,1%	26,0%	3,5%	NC	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	351 kcal	3,0%	6,0%	NC	35,0%	NC	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	297 kcal	1,3%	2,8%	traces	29,3%	3,1%	3450 mg	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	387 kcal	2,4%	8,8%	7,0%	36,7%	3,8%	2400 mg	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Apportez une note provençale à votre purée de pomme de terre, en l'additionnant d'un peu de tapenade ou tapenadine et d'un filet d'huile d'olive.

THÈMES & RECETTES

Le goût : Filet mignon au miel et aux olives

La Drôme : Pintadeau à la tapenade de Nyons

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Olive et %, Câpre et %	Type de poisson et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	17033	tapenade d'olives noires	olive noire 88,8%, câpre 4%	pâte d'anchois 3,3%	huile d'olive vierge extra 4%	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	tapenade noire	olive noire 71,9%, câpre %NC	pâte d'anchois %NC	huile d'olive vierge extra 8,5%	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	tapenade d'olives noires	olive noire à la grecque 87%, câpre %NC	/	huile d'olive %NC, huile de colza %NC	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	tapenade noire	olive noire 80%, câpre 4%	pâte d'anchois 3,3%	huile d'olive vierge extra 10,4%	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

	Référence	Autres ingrédients	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17033	ail 1%, basilic < 1%, concentré de citron < 1%, herbes de Provence < 1%, poivre 0,05%	olive : Maroc	France	24 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot plastique, pasteurisé, couvercle PET refermable et opercule aluminium, 6 x 470 g	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	sucré %NC, cognac %NC, jus de citron %NC, thym %NC, romarin %NC, sel %NC, acidifiant	NC	France	12 mois après ouverture : 3 jours	500 g, pot plastique, couvercle plastique refermable, 8 x 500 g	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	herbes de Provence %NC, sel %NC, acidifiant	olive : Maroc	France	NC, après ouverture : 1 semaine	180 g, bocal en verre, capsule twist-off, refermable, 12 x 180 g	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	ail 1%, basilic 0,7%, concentré de citron 0,4%, herbes de Provence 0,8%, poivre 0,05%	olive, câpre, anchois : Maroc, huile d'olive, concentré de citron : Espagne, herbes de Provence : France, huile de tournesol : raffinée en France, autres ingrédients : Import	France	36 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot polypropylène, 7 x 470 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Trois de nos offres sont proposées en bocal en verre de 180 g ou en pot plastique de 470 à 500 g avec couvercle refermable, ce qui permet de meilleures conditions de stockage une fois le produit ouvert. Les industriels précisent par ailleurs une consommation rapide après ouverture (entre trois et sept jours pour deux d'entre

eux). Il est donc préférable de privilégier le contenant le plus adapté à vos besoins afin de limiter le gaspillage.



Croûtons à l'ail

Croûtons à l'ail, découpés en cubes ou ronds, en sachet de 500 g. Les croûtons à l'ail accompagnent traditionnellement les soupes de poissons. Ils peuvent également agrémenter certaines salades composées.

Parmi nos cinq offres de croûtons, trois sont proposées sous forme cubique et deux sous forme ronde. En dehors de cette différence purement géométrique, on constate que les croûtons ronds sont frittés alors que ceux cubiques sont grillés et éventuellement vaporisés d'huile. La quantité d'huile utilisée pour les croûtons ronds oscille entre 27,6 et 30,3% alors qu'elle n'est que de 8% pour une des offres de forme cubique (seule offre renseignée). Ainsi, après analyse des valeurs nutritionnelles, on note que la teneur en lipides des croûtons de forme cubique (8,8 à 15%) est deux à trois fois moins importante que pour ceux de forme ronde (31 à 34,8%). On observe également que la quantité de farine contenue dans les croûtons ronds est de 63,2 à 64,3% alors qu'elle est supérieure à 80% pour les croûtons

de forme cubique. Cet écart est en partie dû à la différence de quantité d'huile se retrouvant dans le produit fini. Par ailleurs, on constate la présence de lactose, protéines laitières et poudre de lactosérum dans la plupart de nos offres mais ils ne représentent qu'une petite fraction du produit et servent de support d'arômes. Justement, côté arômes, il faut s'attendre à des saveurs plus ou moins prononcées, notamment en raison des différentes teneurs en matières grasses, mais également en raison de la quantité d'arôme d'ail utilisé (entre 1,4 à 5% suivant nos offres).

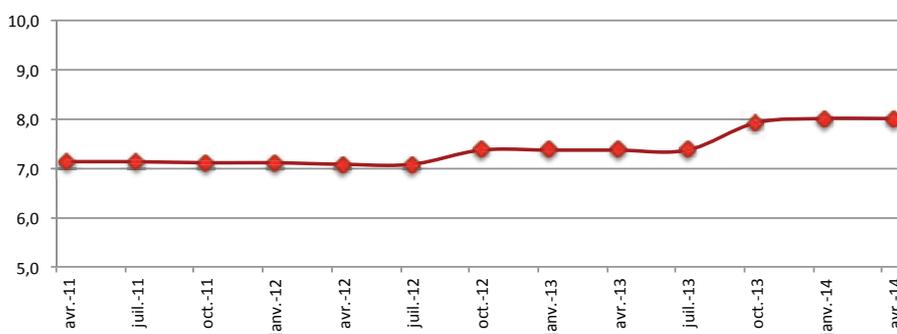


Question d'un acheteur

Quelle quantité de croûtons doit-on prévoir par personne ?

Les croûtons viennent en complément pour accompagner une préparation et/ou servent d'éléments de décoration. Il n'y a donc pas de quantité spécifique à respecter. Toutefois, ajouté en trop grande quantité, ils peuvent faire augmenter le taux lipidique de votre préparation de façon conséquente. Attention notamment pour vos entrées !

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez utiliser les restes de croûtons pour rehausser le goût de vos panures, en les y incorporant une fois concassés.

THÈMES & RECETTES

La mer : Marmite des calanques
Les Etats-Unis : Salade Caesar

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14590	412 kcal	12,0%	69,0%	5,3%	8,8%	0,8%	930 mg	4,2 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	447 kcal	12,0%	64,0%	2,0%	15,0%	7,5%	1200 mg	4 g	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	533 kcal	7,5%	54,0%	5,0%	31,0%	15,5%	1200 mg	4 g	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	412 kcal	12,0%	69,0%	5,3%	8,8%	0,8%	930 mg	4,2 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	549 kcal	7,4%	49,5%	4,0%	34,8%	16,9%	NC	2,2 g	TIPIAK Tipiak

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Arôme, Aromate, Epice et %	Industriels Marque
BRAKE	14590	cube, grillé au four, vaporisé d'huile, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé %NC, gluten de blé %NC	huile de tournesol %NC	arôme %NC, sel %NC	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	cube, grillé au four, vaporisé d'huile, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé 81,7%, gluten de blé 3,3 %	huile de tournesol %NC	arôme ail 5%, sel 1,2%	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	rond, frit, Ø 28 mm, hauteur NC	farine de froment 64,3%, farine de blé malté 0,7%	huile et oléine de palme 27,6%	arôme naturel d'ail et sel 3%	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	cube, grillé au four, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé 81,7%	huile de tournesol 8%	arôme 5%, sel %NC	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	rond, frit, Ø 18 à 22 mm, hauteur 14 à 18 mm	farine de blé 63,2%	huile de palme 30,3%	arôme naturel d'ail 1,4%, sel 1,6%	TIPIAK Tipiak

	Référence	Autres ingrédients et %	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14590	lait %NC, sucre %NC, levure %NC	NC	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	sucre %NC, levure %NC	farine de blé, sucre : France, huile de tournesol, gluten de blé : UE, sel : UE, Chine, arôme ail : NC levure : UE, Australie	France	18 mois	500 g, sachet film terpen PET, 12 x 500 g	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	lactose et protéines de lait 1,3%, levure %NC	NC	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	poudre de lactosérum %NC, sucre 0,8%, levure %NC	UE	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	lactose 1,6%, protéines de lait 0,07%, levure 1,9%	NC	France	18 mois	500 g, sachet, 9 x 500 g	TIPIAK Tipiak

Références

Réglementation concernant la dénomination "caviar" : L. Circ. 12 mars 1957 et Arrêté. 24 nov. 1962, art. 2, al. 2, JO 15 déc. : art. 335-105 (caviar), art. 335-110 (succédané de caviar). <http://www.gastronomiepour tous.com/le-caviar/>

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/brochures/2011/Brochure_Hiver2011.pdf

Réglementation concernant la dénomination "tapenade" : Dénomination commerciales liées aux préparations à base d'olives.

http://www.afidoltek.org/images/7/77/Denomination_commerciale_de_la_tapenade_-_juillet_2009.pdf

DOP et AOP du Basilico genovese. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2004:259:0003:0006:FR:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:52004XC1021%2801%29>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités