

## Coulis de fruits exotiques

Coulis de fruits exotiques, frais ou surgelé, en bouteille ou poche de 0,5 à 1 kg.

Le coulis de fruits exotiques permet la réalisation de nombreux décors de desserts servis à l'assiette. Il peut aussi accompagner certaines crèmes glacées.



Hormis pour une de nos offres dont la quantité de fruits<sup>5</sup> mise en œuvre n'est que de 70%, le reste de notre sélection affiche des teneurs plutôt homogènes (82 à 86%). Côté composition, si toutes nos offres contiennent de la mangue et des fruits de la passion, c'est toutefois en quantités variables (comme on peut le constater pour celles dont les pourcentages nous ont été communiqués en détail). Ainsi, la mangue oscille entre 13 et 27,2% et les fruits de la passion entre 9 et 21,2%. La banane est également un fruit très utilisé dans notre sélection de coulis puisqu'elle est présente dans quatre offres sur cinq. Ensuite, en fonction des industriels, on retrouve soit du citron vert, de l'ananas, de la papaye ou de la pêche blanche. Notons également qu'une de nos offres est composée

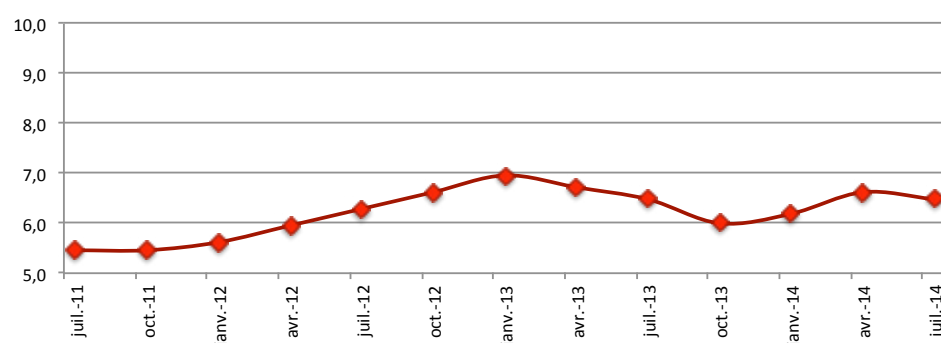
de cinq variétés de fruits, alors que les autres n'en contiennent que quatre. Ces différences ont, bien entendu, un impact sur le goût des coulis. Par ailleurs, si la quantité de sucre (ou sirop) mise en œuvre n'est pas indiquée pour l'offre à 70% de fruits, le fait qu'elle ait une teneur en sucres simples beaucoup plus élevée que les autres (34,8% contre 23,1 à 29%), et ce malgré une quantité de fruits plus faible, ne laisse pas de doute sur le fait que l'ajout de sucre est plus important.

<sup>5</sup> Pourcentage de fruits préparés sous forme de purée, pulpe ou jus

### Le saviez-vous ?

Le fruit de la passion doit son nom à la fleur dont il est issu. En effet, les missionnaires espagnols qui la découvrirent, virent en elle plusieurs éléments symbolisant la passion du Christ : les pétales représentant les apôtres, le cœur de la fleur évoquant la couronne du Christ, le pistil matérialisant le marteau avec les clous et les cinq étamines faisant référence aux cinq plaies du Christ.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



## Suggestions du chef

### ASTUCES / IDÉES

Apportez une note originale à vos jus de rôtis, en ajoutant un trait de coulis exotique lors du déglacage.

### THÈMES & RECETTES

**L'Italie** : Panna cotta della passione  
**Les Caraïbes**: Fondant chocolat au coulis du soleil

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39664	124 kcal	0,5%	29,0%	29,0%	0,5%	2,6 g	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	158 kcal	0,8%	35,6%	34,8%	0,2%	3,0 g	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	100 kcal	0,7%	23,4%	23,1%	0,2%	1,1 g	DIRA FROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	113 kcal	0,8%	26,3%	25,7%	0,2%	1,0 g	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	116 kcal	0,8%	26,1%	25,1%	0,2%	3,1 g	VALADE Léonce Blanc

## Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	% de fruit	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	39664	surgelé	82,0%	purée de mangue 27,2%, purée de banane 27,2%, purée de fruit de la passion 21,2%, purée de citron vert 6,4%	sirop de sucre inverti 18%	antioxydant E300	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	surgelé	70,0%	purée de mangue %NC, purée de banane %NC, jus et pulpe de fruit de la passion %NC, purée de papaye %NC	sirop de glucose %NC, sucre %NC	acidifiant E330 et jus de citron, antioxydant E300	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	surgelé	86,0%	ananas 38%, abricot 26%, fruit de la passion 9%, mangue 13%	sucre 14%	/	DIRAFROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	frais	82,0%	mangue %NC, banane %NC, fruit de la passion %NC, citron vert %NC	sirop de sucre inverti 18%	antioxydant E300	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	frais	83,0%	mangue %NC, banane %NC, fruit de la passion %NC, pêche blanche %NC, citron vert %NC	sucre 17% mini	antioxydant E300	VALADE Léonce Blanc

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39664	décongélation 48 h à +2/+6°C	France	30 mois, après décongélation : 5 jours	bouteille 500 g, 6 x 500 g	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	décongélation à 0/+3°C	NC	24 mois, après décongélation : 5 jours	bouteille 500 g, 6 x 500 g	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	décongélation à 0/+3°C	Belgique	36 mois, après décongélation : NC	bouteille 500 g, 6 x 500 g	DIRAFROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	prêt à l'emploi	France	12 mois, après ouverture : NC	poche aluminisée pasteurisé 1 kg, avec bouchon plastique refermable, 6 x 1 kg	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	prêt à l'emploi	France	12 mois, après ouverture : 5 jours	poche aluminisée pasteurisé 1 kg, avec bouchon plastique refermable, 4 x 1 kg	VALADE Léonce Blanc

Si la durée de stockage du coulis est plus longue pour les offres surgelées (entre 24 et 36 mois), elle reste néanmoins importante en frais (12 mois). Par contre, après ouverture ou décongélation, le produit doit être consommé dans un délai de cinq jours. Lorsque vous avez besoin du produit rapidement, il est clair que les offres présentées fraîches en poche de 1 kg sont plus pratiques, toutefois, si

les quantités que vous devez utiliser sont minimales il vaut mieux privilégier celles surgelées et conditionnées en bouteille de 0,5 kg. Pas de souci côté rangement, que ce soit en poche ou en bouteille, les deux contenants sont refermables.

