

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ecrasé de pomme de terre, cuisiné à l'huile d'olive, surgelé, pièce de 30 à 120 g.

L'écrasé de pomme de terre se substitue à la purée, tout en apportant une présentation plus soignée. Il peut être agrémenté de girolles ou de garniture forestière.

On observe que la composition de notre sélection d'écrasé de pomme de terre est relativement variable d'un industriel à l'autre. Ainsi, seulement trois d'entre eux sont préparés avec des pommes de terre cuites (entre 75 et 83%). Les trois derniers, qui en contiennent entre 35 et 62%, possèdent aussi de la purée (23 à 24%), et pour deux d'entre eux on remarque en plus l'ajout de flocons de pomme de terre (%NC). Difficile donc pour ces trois offres de connaître la quantité exacte de pomme de terre mise en œuvre. On constate également la présence d'huile d'olive et de crème au sein de chacune de nos offres,

mais en quantité variable. Ainsi, on retrouve entre 3 et 12% d'huile d'olive et 6 à 12% de crème (pour les offres dont les informations nous ont été communiquées). L'offre contenant 12% d'huile d'olive est d'autre part celle qui contient les 12% de crème. Son taux de lipides est donc plus élevé que pour le reste de la sélection : 13,5% contre 6,5 à 11%. Notons enfin, que si les portions en 100 et 120 g sont prêtes à l'emploi, celles en 30 g permettent un assemblage (mélange de plusieurs portions). Si cela occasionne un peu plus de travail, vous gardez toutefois la possibilité de mieux gérer le poids de vos portions.



Question d'un acheteur

L'écrasé de pomme de terre est-il toujours présenté en portion individuelle ?

On peut parfois le trouver en barquette à portionner, mais c'est effectivement en portion individuelle, sous forme ronde, que l'écrasé de pomme de terre est le plus fréquemment vendu.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

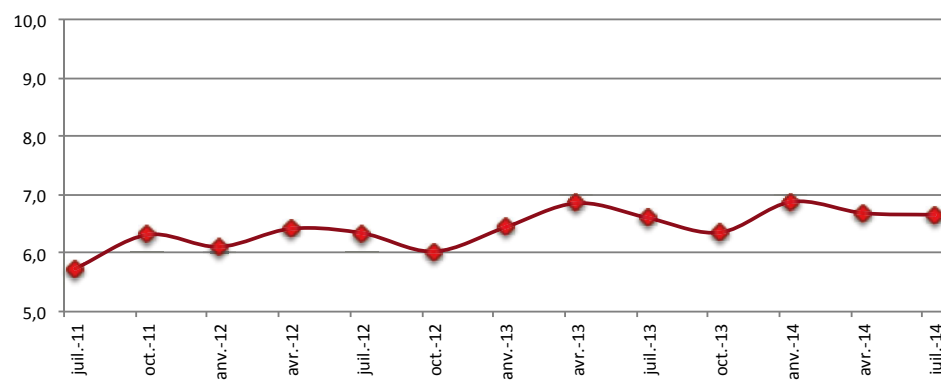


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	71144	170 kcal	1,7%	16,4%	10,5%	2,6%	350 mg	1,7 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	120 kcal	1,1%	13,0%	6,5%	2,7%	260 mg	2,3 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	118 kcal	2,2%	10,4%	6,6%	3,0%	720 mg	NC	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	170 kcal	1,7%	15,4%	11,0%	2,7%	350 mg	1,7 g	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	118 kcal	2,2%	10,4%	6,6%	3,0%	720 mg	NC	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	178 kcal	1,7%	11,5%	13,5%	2,7%	300 mg	2,0 g	CITE MARINE Cité Marine

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une note plus festive, n'hésitez pas à le proposer orné de truffes finement râpées au départ.

THÈMES & RECETTES

Festif : Parmentier de canard et foie gras poêlé

La campagne : Boudin noir et son délice de pomme de terre

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71144	cuit, rond, Ø supérieur 6,8 cm, Ø inférieur 6 cm, hauteur 3,5 à 4 cm	pomme de terre 83%	huile d'olive vierge extra 10%, crème 6%	sel %NC, ail %NC, épices %NC, muscade %NC	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	cuit, rond, Ø 8 cm, hauteur NC	pomme de terre 62%, purée de pomme de terre 23%, amidon de pomme de terre %NC	huile d'olive vierge extra 3%, crème 10,5%	protéine de lait %NC, sel 0,7%, épices %NC (ail, muscade, poivre, curcuma), antioxydant, épaississant	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	cuit, rond, Ø 7 cm, hauteur NC	préparation à base de pomme de terre 35%, purée de pomme de terre 23%, flocon de pomme de terre %NC	huile d'olive 3,7%, crème %NC	sel 0,7%, ail en poudre %NC, persil %NC,	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	cuit, rond, Ø supérieur +/-6 cm, Ø inférieur +/-5,5 cm, hauteur +/-3 cm	pomme de terre 83%	huile d'olive vierge extra 10%, crème 6%	sel 0,7%, aromates 0,1%, épices 0,1%,	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	cuit, rond, Ø 7 cm, hauteur NC	préparation à base de pomme de terre 35%, purée de pomme de terre 23%, flocon de pomme de terre %NC	huile d'olive 3,7%, crème %NC	sel 0,7%, ail en poudre %NC, persil %NC,	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	cuit, rond, Ø +/- 5 cm, hauteur +/-1,5 cm	pomme de terre 75%	huile d'olive vierge extra 12%, crème fraîche 12%	sel 0,8%, épices 0,08%, aromates 0,06%,	CITE MARINE Cité Marine

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71144	sans décongélation : four mixte 175/180 °C 18 min, ou four chaleur statique ou ventilée 160/170 °C 18 à 20 min	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 100 g, vrac, carton de 28 pièces	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	sans décongélation : four vapeur ou four chaleur sèche 140 °C 14 min, ou en étuve 120 °C 25 min, avec décongélation : four vapeur ou four chaleur sèche 140 °C 7 min, ou four micro-ondes 1 min 30	Allemagne	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 25 pièces	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	sans décongélation : four 150 °C 20 min puis 15 sec sous la salamandre	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 20 pièces	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	sans décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C, avec décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C	France	25 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, +/- 100 g, vrac, carton de 3 kg, 28 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	sans décongélation : four 150 °C 20 min puis 15 sec sous la salamandre	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 20 pièces	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	sans décongélation : four micro-ondes 750 W 1 min 30 à 2 min (5 pièces), 3 min à 3 min 30 (9 pièces), laisser reposer 1 min, mélanger ou préparer à la casserole en remuant régulièrement	France	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, 30 g, vrac, carton de 100 pièces	CITE MARINE Cité Marine

Les grammages à servir pour l'écrasé de pomme de terre sont les mêmes que pour la purée. Si vous souhaitez que votre garniture soit uniquement de type féculent, les portions en 30 g conviennent à toutes les catégories de population. Sinon, comptez deux

portions en 100 g pour les primaires, et deux en 120 g pour les catégories de populations d'âge supérieur. Vous pouvez également associer un mélange féculent / légume (ex : écrasé de pomme de terre / carottes). Si le poids de l'écrasé de pomme de terre est plus élevé que

celui des carottes, votre garniture est à classer dans la catégorie "légumes secs..." du tableau des fréquences GEMRCN. Dans le cas contraire, il est à placer dans la catégorie "légumes cuits..."