

CCTP « mode d'emploi »

L'Italie

L'Italie est plus que jamais au cœur de l'actualité alimentaire puisqu'elle reçoit cette année à Milan l'exposition universelle 2015 dont le thème est : Nourrir la Planète, Energie pour la vie.

La richesse du patrimoine culinaire italien résulte de l'étonnante diversité du relief et des conditions climatiques qui permettent à ce pays, non pas d'avoir de grandes zones de production, mais plutôt de petites parcelles favorisant la pluralité au niveau de l'élevage et des cultures. Pendant longtemps, chaque région a ainsi conservé ses propres spécialités et recettes. Aujourd'hui, c'est l'une des cuisines les plus exportées et appréciées au monde. La région d'Emilie-Romagne, au nord de l'Italie, est notamment un territoire riche où l'on peut déguster de nombreuses charcuteries, telles que la mortadelle qui semble être originaire de cette région. La mortadelle de Bologne, dont la zone de production s'étend de la Province de Latium jusqu'en Lombardie, possède d'ailleurs le label IGP (Indication Géographique Protégée). La

sauce bolognaise (ou bolognese) semble elle aussi tirer ses origines de la ville de Bologne. Quant à la production de polenta (ou farine de maïs), elle est considérable dans les régions du nord et du centre. L'Italie produit par ailleurs plus de 450 types de fromages, dont la ricotta. Au nord, l'élevage de bovins étant plus important, les productions sont donc plutôt à base de lait de vache. Dans le centre et au sud, ce sont surtout des fromages au lait de brebis. On trouve également de nombreuses spécialités au lait de chèvre ou de bufflonne.

La sélection du mois

- Mortadelle
- Sauce bolognaise
- Ricotta
- Polenta

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...



DANY DELORME – RESPONSABLE DE RESTAURATION
Cuisine Centrale – Villeneuve-lès-Avignon (30)

« On propose de la mortadelle deux à trois fois par an, mais seulement pour les adultes. En effet, les enfants ne l'aiment pas beaucoup. On privilégie plutôt les charcuteries plus classiques, comme le saucisson sec, le pâté de campagne ou la salade de museau. La polenta est également un produit que nous servons occasionnellement, soit avec une sauce tomate, soit avec une viande en sauce. On la parfume en général avec de l'ail ou des herbes. C'est un plat moins apprécié que les pâtes ou le riz. Comme nous travaillons en liaison chaude, c'est aussi moins pratique pour nous en raison des différentes étapes de préparation (cuisson, refroidissement, découpage, réchauffage). Quant à la sauce bolognaise, nous la cuisinons nous-même avec de l'égrené de bœuf (parfois Bio) et des tomates en conserve, à raison d'une fois tous les mois et demi. Elle nous sert à confectionner des hachis, des lasagnes ou des pâtes à la bolognaise, et ces plats sont très appréciés. En revanche, nous n'avons jamais utilisé de ricotta, mais c'est une idée ; pourquoi ne pas l'essayer un jour dans un dessert. »

Secteur : Public - Type de convives : Crèches, Maternelles, Primaires, Adultes
Nombre de couverts/jour : 1000



Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire



Aline Cettier
Assistante qualité



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 10 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.



Mortadelle

Mortadelle, pur porc, pistachée ou non, sous vide, pièce de 2,4 à 3,11 kg.

La mortadelle est généralement présentée tranchée, agrémentée d'une feuille de salade, de cornichons et/ou d'olives noires. Elle peut également entrer dans la composition de sandwich.

Nos offres de mortadelle possèdent la désignation « pur porc » ainsi, seule l'utilisation de viande porcine est autorisée dans ce cas. Toutefois, comme le précise le Code des Usages de la Charcuterie, la mortadelle peut être fabriquée à partir de nombreuses autres espèces animales¹. Au sein de notre sélection, on note que la quantité de porc est relativement variable (69 à 98 %) et qu'en terme de « morceaux », il s'agit essentiellement de viande, de couenne et de gras. Le détail n'est pas toujours indiqué, mais on constate que la viande reste l'élément principal. Là encore, les quantités varient du simple au double (33 à 74 %). En observant la teneur en matières grasses du produit fini (26 à 33 %), il est par ailleurs facile de déterminer les offres dont la teneur en gras de porc est la plus élevée. Cette teneur étant supérieure à 15 %, la fréquence d'apparition pour l'ensemble de nos offres reste de toute

façon limitée à 4/20 repas maximum pour les maternelles, primaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile (personnes âgées en institution : 8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner). Parmi nos six offres, on remarque aussi que deux d'entre elles sont dépourvues de pistaches. Si certains de vos convives présentent une allergie aux fruits à coques, cela peut être intéressant, à condition bien sûr que l'industriel puisse garantir l'absence de contamination croisée avec ce type d'allergène lors de la fabrication. Notons également le côté « artisanal » de l'offre contenant le plus d'ingrédients de porc (98 %) avec sa présentation en boyau de porc naturel, et le peu d'ingrédients ajoutés, notamment en ce qui concerne les additifs.

¹ bœuf, veau, mouton, chèvre, cheval, âne, mulet, volaille, lapin, gibier. Pour la mortadelle supérieure, seule la viande de porc, de bœuf et de veau sont acceptées comme matière première.



Question d'un acheteur

Quels sont les grammages recommandés par le GEMRCN en fonction des différentes catégories de populations ?

Comptez des portions de 30 g pour les maternelles et primaires, 40 à 50 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 50 g pour les personnes âgées en institution. Avec une marge de +/- 10 %, cela donne respectivement des portions de 27 à 33 g, 36 à 55 g et 45 à 55 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

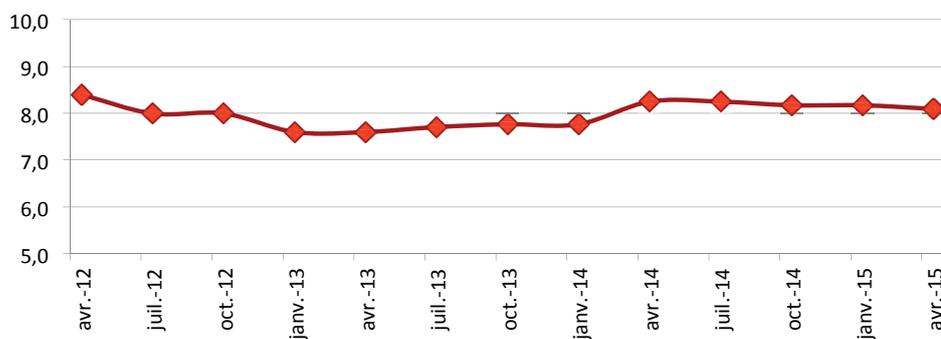


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	48528	300 kcal	14,0 %	2,5 %	26,0 %	10,8 %	3,0 g	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	340 kcal	12,1 %	1,4 %	31,4 %	11,9 %	2,1 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	314 kcal	14,1 %	1,4 %	27,9 %	10,3 %	2,1 g	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	316 kcal	11,7 %	4,2 %	28,0 %	11,0 %	2,0 g	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	322 kcal	13,0 %	NC	30,0 %	10,0 %	2,0 g	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	353 kcal	13,0 %	0,5 %	33,0 %	10,3 %	0,8 g	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour un sandwich à la mortadelle riche en saveurs, garnissez-le d'un peu de feuilles de roquette, de tomates séchées et de quelques gouttes de jus de citron.

THÈMES & RECETTES

L'été : Antipasti de Bologne
Le goût : Paupiette de veau à la Toscane

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de sucre et %	Pistache et % Arômes et %	Industriels Marque
BRAKE	48528	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 20 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 62 %, gras de porc 8 %, couenne de porc 10 %	sirop de glucose 0,4 %	pistache 0,5 %, épices (dont moutarde) 0,5 %, arômes 1,5 %	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	mortadelle pur porc pistachée	pièce entière, 30 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 74 %, couenne de porc % NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC	pistache 1,0 %, épices % NC, arômes naturels % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	mortadelle pur porc	pièce entière, 37 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 44 %, gras et couenne de porc 39 %	dextrose % NC	épices % NC, plantes aromatiques % NC, moutarde % NC, arômes naturels % NC	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	mortadelle pur porc	pièce entière, +/- 50 cm, ronde, Ø 10,5 cm, non tranchée, boyau artificiel	viande de porc 33 %, gras et tête de porc 23 %, couenne de porc 13 %	dextrose 0,8 %	poivre vert 0,5 %, épices et condiments 0,4 %, moutarde traces	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 22 cm, ronde, Ø 16 cm, non tranchée, boyau de porc	porc 98 % (viande de porc séparée mécaniquement % NC, gras de porc % NC, boyau de porc % NC)	-	pistache 0,4 %, épices 0,1 %, arômes naturels traces	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 20 à 25 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 64,6 %, gras de porc 19,2 %, couenne de porc 8 %	dextrose de blé % NC	pistache 0,7 %, pulpe d'ail 0,3 %, épices 0,2 %, extraits d'épices 0,2 %	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48528	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, lactose 0,4 %, plasma, protéines de blé, protéines de lait 1 %, stabilisant	UE	France	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : rapidement	3 kg, sous-vide, 2 x 3 kg	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, plasma sanguin de porc, stabilisant, protéines de soja et de lait	NC	France	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : NC	3 kg, sous-vide, 3 x 3 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	colorant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, protéines de soja, stabilisant	France, UE	France	entrepôt : 40 jours, client : 27 jours, après ouverture : NC	2,4 kg, sous-vide, 4 x 2,4 kg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	colorant, amidon, antioxygène, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	Belgique, Espagne	Belgique	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : NC	3 kg, sous-vide, 3 x 3 kg	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	antioxydant, conservateur	UE	Italie	entrepôt : 50 jours, client : NC, après ouverture : 2 à 3 jours	3,11 kg, sous-vide, 4 x 3,11 kg	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, plasma de porc 1,09 %, protéines de lait 0,11 %	UE	France	entrepôt : 90 jours, client : NC, après ouverture : 2 jours	2,4 kg, sous-vide, 3 x 2,4 kg	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

Une fois l'emballage ouvert, la mortadelle doit être consommée rapidement (en moyenne sous 2 jours). Nos offres étant proposées en conditionnements de 2,4 kg, 3 kg et 3,11 kg, il peut être judicieux, notamment pour éviter un

éventuel gaspillage, de sélectionner l'offre qui vous permettra de réaliser le nombre de portions le plus proche de vos besoins. Ainsi, en tenant compte des grammages recommandés par le GEMRCN (hors +/- 10 %), vous pourrez

respectivement réaliser 80, 100 et 104 tranches pour les maternelles et primaires, 48 à 60, 60 à 75 et 62 à 78 tranches pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 48, 60 et 62 tranches pour les personnes âgées en institution.

Sauce bolognaise

Sauce tomate à la viande de bœuf, en boîte 3/1.

La sauce bolognaise constitue l'accompagnement idéal des plats de spaghetti. Elle peut également être mise en œuvre dans la réalisation de plats comme le chili con carne ou la moussaka.

On observe peu de différences quant au pourcentage de viande de bœuf mis en œuvre au sein de nos offres (28 à 32,5 %). Attention toutefois, car comme le précise trois industriels sur quatre, ce pourcentage concerne la quantité de viande crue utilisée lors de l'élaboration de la préparation et non pas le pourcentage réel de viande net à consommer dans le produit fini. Un industriel indique d'ailleurs que par rapport au 30 % de viande crue mise en œuvre dans sa sauce bolognaise, la quantité de viande cuite n'est au final que de 21 %. Cela représente une perte à la cuisson d'environ 28 % qui doit probablement être assez identique pour les autres offres. La sauce bolognaise étant généralement utilisée pour la réalisation de plats composés tels que, lasagnes, hachis ou spaghetti à la bolognaise, cette indication est importante car elle permet de déterminer, la quantité réelle de viande (nette à consommer) présente dans une por-

tion. Si cette quantité est inférieure à 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique (70 % équivalent à 35 g pour les maternelles, 49 g pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution et 70 g pour les adolescents, adultes, repas livrés à domicile et déjeuner des personnes âgées en institution) du plat composé (consulter les grammages dans la question d'un acheteur), votre préparation se retrouvera limitée à 3/20 repas maximum en restauration scolaire². A noter que hors restauration scolaire, cette fréquence est de 4/20 maximum à partir de la maternelle jusqu'aux adultes et repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, elle est de 2/20 maximum pour le déjeuner contre 6/20 maximum pour le dîner.

² Décret n° 2011-2227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Question d'un acheteur

Lorsque je mélange la sauce bolognaise avec une garniture (pâtes, riz, légumes...) pour confectionner un plat composé, quel doit être au final le poids des portions ?

A +/- 10 %, votre portion doit être de 180 g pour les maternelles, 250 g pour les primaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (contre 175 g pour le dîner) et 250 à 300 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

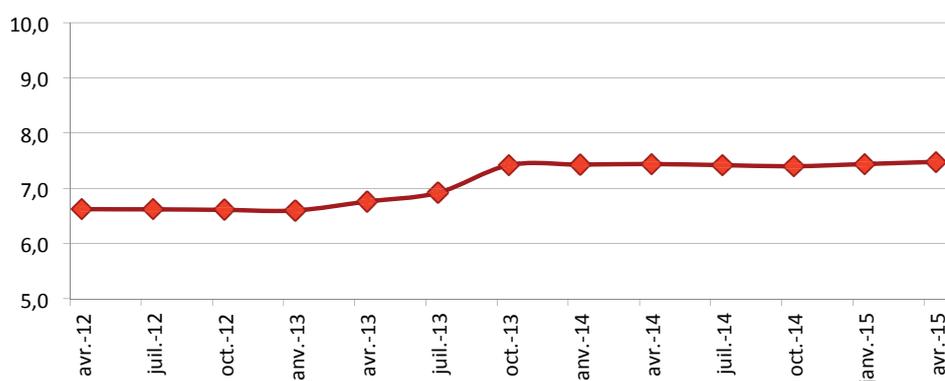


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14674	113 kcal	6,1 %	3,5 %	2,5 %	8,0 %	4,2 %	0,8 g	1,2 g	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	85 kcal	4,1 %	5,9 %	3,4 %	8,6 %	1,8 %	1,1 g	1,2 g	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	116 kcal	6,0 %	7,5 %	5,6 %	6,9 %	2,7 %	0,9 g	0,5 g	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	92 kcal	5,7 %	5,7 %	4,7 %	10,7 %	1,6 %	1,0 g	2,1 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la sauce bolognaise et d'une pointe de pesto pour confectionner un risotto savoureux et coloré.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Petits pois à la bolognaise
L'Italie : Pizza alla carne

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14674	cuite	viande de bœuf VBF 32,5 %	dés de tomate 23,4 %, concentré de tomate 7 %, oignon 15 %, carotte 5 %	huile de tournesol 2 %, persil < 2 %, ail < 2 %, extrait naturel de poivre < 2 %	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	cuite	viande de bœuf VBF crue 30 %	tomate % NC, concentré de tomate % NC, oignon % NC, carotte % NC, céleri %NC	sucré % NC, huile de colza % NC, vin rouge % NC, ail % NC, jus de citron % NC, persil % NC, thym % NC	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	cuite	viande de bœuf VBF crue 28 %	concentré de tomate 16,8 %, oignon % NC, carotte % NC	sucré % NC, arôme naturel % NC, basilic % NC, jus de citron concentré % NC	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	cuite	viande de bœuf VBF crue 30 %, (cuite 21 %)	pulpe de tomate 20 %, purée de tomate 39 %, oignon 10 %, carotte 4 %	sucré 1,6 %, huile de tournesol 1,2 %, vin blanc 0,5 %, arômes naturels 0,2 %, épices et plantes aromatiques 0,23 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Additifs, Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14674	acidifiant, affermissant, amidon modifié de maïs, épaississant	bœuf : France, tomate, concentré de tomate, carotte : UE, oignon : UE, Turquie	France	12 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,35 kg, 6 x 2,35 kg	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	amidon modifié de maïs	UE	France	24 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,4 kg, 3 x 2,4 kg	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	acidifiant, amidon modifié, conservateur	bœuf : France	France	36 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,8kg, 3 x 2,8 kg	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	acidifiant, amidon modifié de maïs	bœuf, purée et pulpe de tomate, sel, vin blanc : France, oignon : UE, Pologne, Chine, carotte, sucre : UE, autres : UE, Chine, Suisse, Argentine, UE des 27	France	42 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,0 kg, 3 x 2,0 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Si la quantité de viande de bœuf est plutôt homogène au sein de nos offres, la composition de la sauce tomate est par contre assez variable. Par exemple, alors qu'un industriel privilégie de la pulpe de tomate (20 %) et de la purée de tomate (39 %), un autre utilise uniquement du concentré de tomate (16,8 %). Pour les deux industriels restant, un mélange de tomates et de concentré de tomate est constaté. Ces différences, couplées avec

l'utilisation d'arômes et d'épices propres à chaque recette (vin rouge ou blanc, jus de citron, basilic...) auront, à n'en pas douter, un impact important au niveau du goût et de la saveur des sauces.



Ricotta

Ricotta, pasteurisée, en pot plastique de 450 à 1500 g.

La ricotta entre dans la composition de nombreuses recettes de pâtes farcies, tartes salées ou desserts. Elle peut également servir pour la confection de canapés ou de sandwiches.

Comme on peut le constater, la ricotta n'est pas directement confectionnée avec du lait (seul un infime pourcentage est ajouté dans quatre sur cinq de nos offres) mais avec un « sous-produit » de celui-ci : le lactosérum (désigné aussi sous les termes de sérum de lait ou petit-lait). Ce dernier est récupéré après coagulation du lait lors de la fabrication de fromages. Lorsqu'il est issu de la fabrication de fromages à pâte pressée cuite ou non cuite (emmental, saint-paulin...) il s'agit de lactosérum doux, et s'il provient de fromages obtenus par coagulation mixte ou lactique (pâtes molles, pâtes fraîches), c'est un lactosérum acide³. Quelques différences nutritionnelles existent entre ces deux lactosérums, pouvant expliquer (mais ce n'est sûrement pas le seul paramètre) que nos offres ne soient pas tout à fait homogènes à ce niveau,

notamment en ce qui concerne le taux de matières grasses présent (6,5%, 9% ou 11%).

Hormis une de nos offres proposées en pot de 450 g, l'ensemble de notre sélection est présentée en pot de 1,5 kg. Ce produit ayant une durée de conservation assez courte après ouverture (2 à 5 jours en moyenne), il est donc préférable de choisir la contenance la plus appropriée à vos besoins. On constate également que seule l'offre en pot de 450 g possède un couvercle refermable, rendant ainsi son rangement en enceinte réfrigérée beaucoup plus pratique après ouverture.

³ Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine, chapitre 7 « Lactosérum », Archives de documents de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).



Le saviez-vous ?

Le mot « ricotta » signifie « recuit » car le lactosérum récupéré après la fabrication des différents fromages est, en fait, cuit une seconde fois. En France, on vend surtout de la ricotta fabriquée à partir de lactosérum issu du lait de vache, mais en Italie, il n'est pas rare de trouver de la ricotta à base de lactosérum issu de lait de chèvre, de brebis ou de bufflonne.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

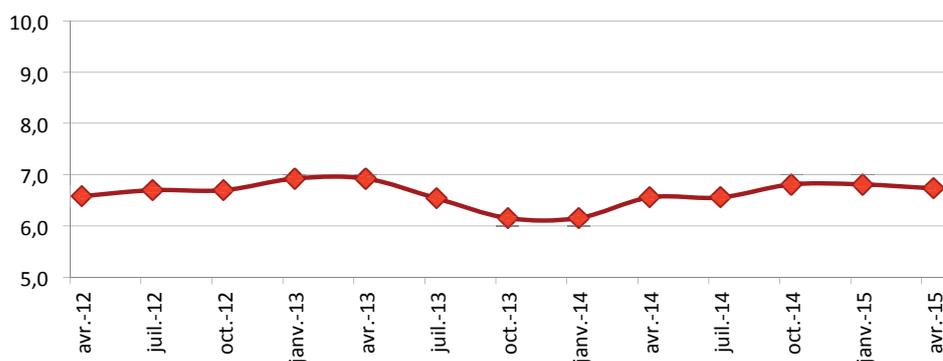


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80784	134 kcal	10,0 %	3,2 %	6,5 %	4,6 %	200 mg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	101 kcal	7,0 %	3,7 %	6,5 %	NC	NC	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	134 kcal	10,0 %	3,2 %	9,0 %	6,2 %	230 mg	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	155 kcal	8,0 %	6,0 %	11,0 %	7,6 %	330 mg	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	101 kcal	7,0 %	3,7 %	6,5 %	4,6 %	200 mg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Additionnée de sucre vanillé, la ricotta peut être une alternative à la chantilly lors de la confection de vos coupes de fraises.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Cassata aux fruits confits
Végétarien : Tourte aux épinards et ricotta

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Additifs Agents de texture	Subvention « Lait aux écoles »	Industriels Marque
BRAKE	80784	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache pasteurisé 97,3 %, lait de vache pasteurisé 2,5 %	correcteur d'acidité	catégorie III	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache % NC, lait de vache % NC	correcteur d'acidité	NC	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache % NC, lait de vache pasteurisé % NC	correcteur d'acidité	catégorie III	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	frais, pasteurisé, non portionné	lactosérum pasteurisé 99 %	correcteur d'acidité	catégorie III	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache pasteurisé 97,3 %, lait de vache pasteurisé 2,5 %	correcteur d'acidité	NC	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80784	UE	Italie	entrepôt : 30 jours, client : NC, après ouverture : 5 jours	1,5 kg, pot PE, Ø NC, hauteur NC, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	NC	NC	entrepôt : NC, client : NC, après ouverture : NC	1,5 kg, pot PE, Ø NC, hauteur NC, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	Italie	Italie, France	entrepôt : NC, client : 20 jours, après ouverture : NC	1,5 kg, pot PE, Ø 19,5 cm, hauteur 10 cm, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	lactosérum d'Italie fabriqué à partir de lait de vache UE	Italie	entrepôt : 20 jours, client : NC, après ouverture : 2 jours	450 g, pot PET, Ø 11,5 cm, hauteur 10 cm, opercule PE thermosoudé, couvercle refermable, conditionnement NC	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	UE	Italie	entrepôt : 30 jours, client : 21 jours, après ouverture : 5 jours	1,5 kg, pot PP, Ø 21 cm, hauteur 11 cm, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

Même si cette information n'est pas précisée par tous les industriels, la ricotta bénéficie bien de la subvention « lait aux écoles » et elle appartient à la catégorie III comprenant les fromages nature, frais et/ou fondus, aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids. Malgré cette classification, la ricotta n'est que rarement consommée comme un fromage

frais. Son utilisation est majoritairement réservée à des préparations culinaires pouvant aller de l'entrée jusqu'au dessert.



Polenta

Polenta (semoule de maïs), précuite ou non, en sac 1 à 5 kg.

La polenta peut être servie chaude, cuite au bouillon ou au lait et présentée en galettes revenues à la poêle. Elle peut être proposée nature ou agrémentée de champignons, de pesto, ou de tomates.

Parmi nos cinq offres de polenta, quatre sont proposées avec une granulométrie fine, alors que la dernière possède une granulométrie moyenne. Si la polenta fine est généralement réservée à la confection de desserts et la polenta moyenne à celle des préparations salées, le remplacement de l'une par l'autre dans une recette est tout à fait possible, avec toutefois une différence de texture à l'arrivée. Par ailleurs, on remarque qu'une de nos offres n'est pas proposée précuite. Dans ce cas, son temps de cuisson sera plus long : 20 à 25 minutes contre 3 à 5 minutes pour la polenta précuite (désignée aussi sous le terme polenta « express »). Elle monopolisera donc une personne plus longtemps car lors de la cuisson, quel que soit le type de polenta, il faut remuer constamment la préparation. Par contre, on n'observe pas de différence entre l'une ou l'autre après cuisson. Contrairement au blé, le

maïs ne contient pas de gluten. A première vue, la polenta est donc idéale si certains de vos convives présentent une intolérance envers cette substance. Toutefois, lorsque l'on regarde dans la liste des allergènes potentiellement présents, on constate que seul un industriel assure l'absence de gluten. Pour les autres, sa présence n'est pas exclue. En effet, les industriels fabriquant d'autres produits céréaliers, notamment à base de blé (pâte, semoule...), sur le même site de production que la polenta, une contamination croisée est toujours possible et ce, malgré toutes les précautions prises. A noter également que si votre établissement intègre régulièrement des aliments provenant de l'agriculture biologique, ou si vous prévoyez une animation basée sur celle-ci, une de nos offres peut répondre à vos besoins.

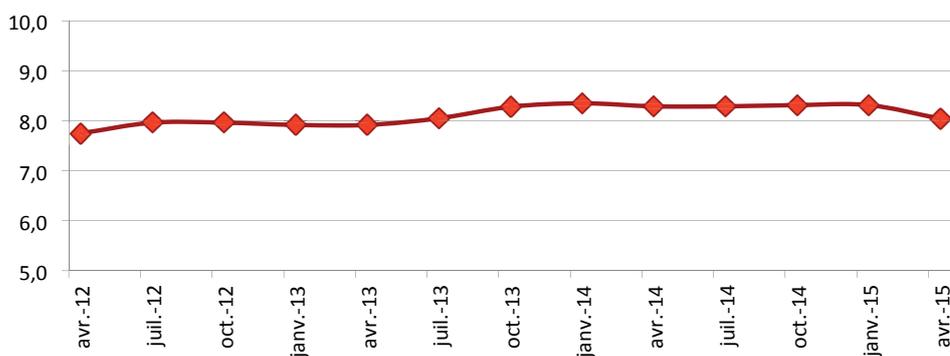


Question d'un acheteur

Quelle quantité de polenta doit-on mettre en œuvre en fonction des différentes catégories de population ?

Nos offres présentent un coefficient de prise de poids variant de 4 à 7 (1 volume de polenta pour 3 à 6 volumes d'eau). Ainsi, 50 g de polenta donne entre 200 et 350 g de produit fini. Pour obtenir les portions nettes à consommer suivantes (à +/- 10 %) : 120 g pour les maternelles, 170 g pour les primaires et de 200 à 250 g pour les catégories d'âges supérieurs, veillez à respecter les indications de l'industriel.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une polenta plus goûteuse, n'hésitez pas à y incorporer du parmesan et à ajouter des lamelles de jambon de Parme.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Galettes lombarde
Festif : Polenta à la truffe d'été

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	345 kcal	7,8 %	75,0 %	0,9 %	0,8 %	1,2 g	MARKAL Markal
BRAKE	14609	350 kcal	8,0 %	74,0 %	1,0 %	2,5 %	3,0 g	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	350 kcal	7,9 %	74,0 %	NC	1,8 %	3,2 g	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	340 kcal	6,4 %	74,0 %	0,6 %	1,0 %	4,1 g	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	355 kcal	6,3 %	79,0 %	0,8 %	1,0 %	2,0 g	TIPIAK Tipiak

Comparaison des offres

	Référence	Signe de qualité	Etat Aspect	Type de féculent et %	Allergènes majeurs	Allergènes majeurs potentiellement présents	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	bio	fine, précuite	semoule de maïs 100 % bio	aucun	fruit à coques, gluten, moutarde, lupin, sésame, soja	MARKAL Markal
BRAKE	14609	-	moyenne, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	aucun	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	-	fine, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	-	fine, non précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	-	fine, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten, soja	TIPIAK Tipiak

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	délayer la polenta dans 4 fois son volume d'eau bouillante, laisser épaissir	Italie	Italie	12 mois	5 kg, sac papier cousu, avec anse, 1 x 5 kg	MARKAL Markal
BRAKE	14609	cuire la polenta dans un bouillon, refroidir, détailler en parts, passer au beurre	Italie	UE	24 mois	5 kg, sac papier, sans anse, 1 x 5 kg	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	délayer la polenta dans 3 fois son volume d'eau bouillante, cuire 3 à 4 min	Italie	France	18 mois	5 kg, sac plastique, sans anse, 1 x 5 kg	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	délayer la polenta dans 4 fois son volume d'eau bouillante, cuire 20 à 25 min en remuant, disposer dans un plat, laisser reposer 2 min	UE	France	24 mois	1 kg, sac plastique, conditionnement NC	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	délayer la polenta dans 6 fois son volume d'eau bouillante, cuire 5 min en remuant, plaquer en bac gastro	Italie	Italie	12 mois	5 kg, sac papier, sans anse, 1 x 5 kg	TIPIAK Tipiak

Références

Les spécialités culinaires italiennes :

<http://www.carespa.fr/index.php/fr/histoires-de-sauces>

<http://www.saucissonsitaliens.fr/saucissons/la-mortadelle-de-bologne.html>

Réglementation concernant la mortadelle : 2.1.6 Saucisses et saucissons cuits, 2.1.6.11 Mortadelle, 2.1.6.11

Mortadelle supérieure, Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes. IFIP-Institut du Porc.

Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine : chapitre 7 « Lactosérum », Archives de documents de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

<http://www.fao.org/docrep/t428of/t428ofoh.htm>

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