

Segment de pamplemousse

Segment de pamplemousse, rouge, rose ou blanc, frais ou surgelé, seau ou sachet de 1 à 3 kg.

Les segments de pamplemousse entrent dans la composition des salades de fruits frais. Ils peuvent également servir de décors pour certains desserts ou salades composées.

Parmi nos sept offres, seule celle proposée surgelée contient 100% de pamplemousse. Les six autres, présentées fraîches en seau, n'en possèdent que 70%, les segments étant incorporés dans un sirop (30%). Si ces dernières offrent l'avantage d'être prêtes à l'emploi, en revanche il sera plus difficile de les associer à certains aliments (avocats, crevettes, crabe...) pour la réalisation d'entrées originales par rapport à celle ne contenant que du pamplemousse. Par contre, quel que soit l'offre choisie, votre préparation pourra être considérée comme une entrée de crudités dès lors qu'elle est composée au minimum de 50% de pamplemousse (ou lorsqu'elle contient 50% de fruits et/ou légumes crus dans une salade composée). A l'inverse, si vous réalisez un dessert avec les offres à 70% de pamplemousse, elles

ne pourront être comptabilisées dans la catégorie "Dessert de fruits crus, 100% fruits crus, sans sucre ajouté". Celle contenant 100% de pamplemousse pourra faire partie de cette catégorie, à condition toutefois de la servir nature ou de n'ajouter que des ingrédients s'apparentant à des fruits crus. Notons également que certaines offres possèdent la dénomination "segment" et d'autres "suprême". Sans avoir trouvé de réglementation expliquant cette différence, il semble toutefois que cette dernière réside dans la découpe. En effet, toutes nos offres de "suprême" de pamplemousse sont proposées sans membrane de segmentation, ce qui n'est pas le cas de celles désignées sous le terme "segment".

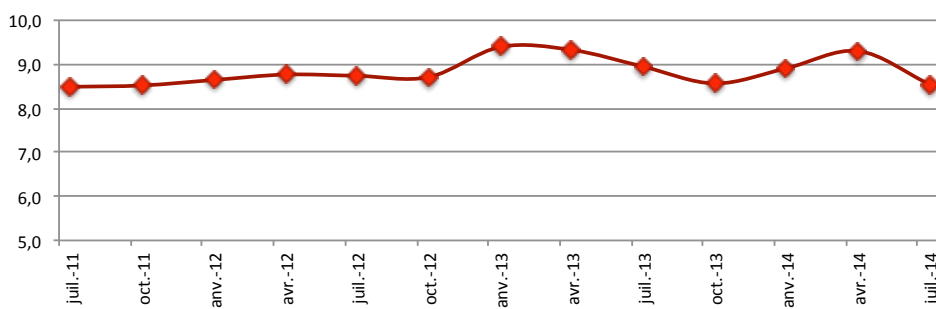


Question d'un acheteur

Pamplemousse et pomelo, est-ce le même fruit ?

Non. Le pamplemousse (*Citrus maxima*) et le pomelo (*Citrus paradisi*) sont deux variétés d'agrumes distinctes. Le premier dont le diamètre se situe entre 10 et 30 cm avoisine les 2 kg, alors que le second pèse en moyenne entre 300 à 600 g pour une circonférence de 8 à 15 cm. Vous l'aurez compris, c'est donc couramment des pomelos et non des pamplemousses (rare sur le marché français) que nous achetons.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous des segments de pamplemousse pour agrémenter vos verrines à base de guacamole et/ou de tarama.

THÈMES & RECETTES

Les US : Salade Florida

Le goût : Filet mignon aux pomelos

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	11395	46 kcal	0,5%	9,8%	9,8%	0,1%	0,8 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	33 kcal	0,9%	6,6%	6,6%	NC	1,4 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	44 kcal	0,4%	10,1%	NC	0,2%	NC	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	36 kcal	1,2%	6,5%	6,0%	traces	2,6 g	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	44 kcal	0,4%	10,1%	10,1%	0,2%	NC	DELIFRUIITS Délifruits

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	11395	segment de pamplemousse	frais, avec membrane de segmentation, longueur 50 mm, largeur 20 mm	pamplemousse rouge ou rose, 70%	sirop de glucose-fructose 30%, (eau 20 à 24%, sucre 6 à 10%)	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	suprême de pamplemousse	frais, sans membrane de segmentation, longueur 30 à 55 mm, largeur NC	pamplemousse blanc ou rose, 70%	sirop de glucose-fructose-saccharose %NC, (eau %NC, sucre %NC)	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	segment de pamplemousse	frais, avec ou sans membrane de segmentation NC, longueur NC, largeur NC	pamplemousse couleur NC, 70%	sirop de glucose-fructose-saccharose 30%, (eau 24%, sucre 6%)	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	suprême de pamplemousse	surgelé, sans membrane de segmentation, longueur 40 mm, largeur 16 mm mini	pamplemousse rouge, 100%	sans sucre ajouté	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	suprême de pamplemousse	frais, sans membrane de segmentation, longueur NC, largeur NC	pamplemousse rouge ou rose, 70%	sirop de sucre inverti 30%, (eau %NC, sucre %NC)	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	segment de pamplemousse	frais, avec ou sans membrane de segmentation NC, longueur NC, largeur NC	pamplemousse rose, 70%	sirop de glucose-fructose 30%, (eau %NC, sucre %NC)	DELIFRUITS Délifruits

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11395	conservateur E202	AFS, Argentine, Israël, Turquie, Honduras, Floride	15 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance 3,21 lt, poids net égoutté 1,6 kg, poids sirop 1,4 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	conservateur E202	Turquie, Chypre, Floride, Amérique du Sud, Afrique du Sud	21 jours, après ouverture : NC	seau avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	conservateur E202	Turquie, Floride, Argentine, Afrique du Sud, Israël, Honduras	21 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance NC, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9 kg	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	/	Turquie, Afrique du Sud	24 mois, après décongélation : 24 h	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	acidifiant E330, antioxydant E300, conservateur E202	Espagne, Uruguay, Israël, Afrique du Sud	16 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 2,9/3,1 kg, contenance 3 lt, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9/1,1 kg	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	conservateur E202	Turquie, Chypre, Floride, Amérique du Sud, Afrique du Sud	15 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DELIFRUITS Délifruits

Les recommandations du GEMRCN préconisent de servir ½ pamplemousse à partir de la maternelle. Si vous avez la chance de savoir éviter correctement celui-ci, ce qui n'est pas toujours le cas pour les enfants ou les personnes âgées,

cela donne en moyenne une portion nette à consommer de 100 g. Dans notre cas, les pamplemousses étant déjà prêts (donc 100% consommable), on peut s'en tenir aux grammages moyens pour les crudités⁴, soit 40 à 50 g pour les mater-

nelles, 70 à 80 g pour les primaires et les personnes âgées en institution et 80 à 100 g pour les adolescents, adultes et portage à domicile.

⁴ Sans assaisonnement