

Poêlée de pomme de terre grenaille

Poêlée de pomme de terre grenaille, cuite, surgelée, sachet de 1 à 2,5 kg.

La poêlée de pomme de terre grenaille est généralement proposée en garniture de steaks grillés ou de rosbif.

La quantité de pomme de terre mise en œuvre est pratiquement identique pour cinq sur six de nos offres, puisqu'elle oscille entre 93 et 93,3%, alors que pour celle restante, elle n'est que de 70%. A l'inverse de nos autres offres, pour cette dernière, les pommes de terre ont également été épluchées. Par contre, pour l'ensemble de notre sélection, les pommes de terre sont proposées entières. Par ailleurs, toutes nos offres ont subi une pré-cuisson, d'où la présence d'huile de tournesol et/ou d'huile de colza pour cette étape. Pour les offres contenant plus de 90% de

potatoes, la deuxième phase de cuisson est effectuée pour trois d'entre elles dans de l'huile d'olive (6%) et pour les deux autres, dans du beurre concentré (6%), ce qui constitue, avec l'ajout de sel de Guérande, le seul enrobage de ces poêlées. Ce n'est pas le cas pour l'offre à 70%. En effet, la sauce qui représente 30% de produit fini, est en fait préparée avec un fond brun clair aromatisé, relevé d'une pointe de romarin. D'un point de vue gustatif, cette offre sera donc bien différente du reste de notre sélection.

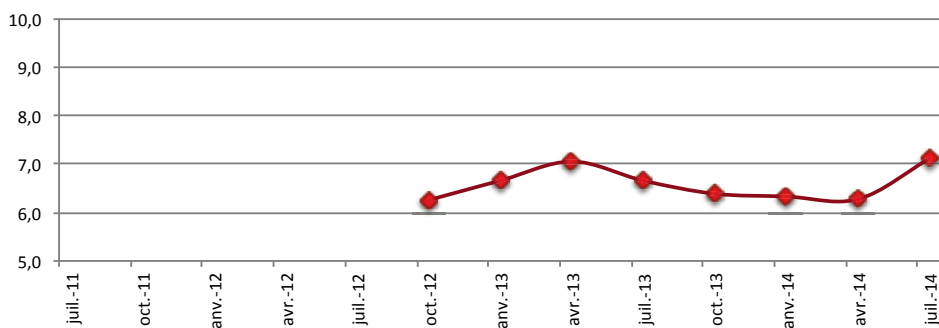


Question d'un acheteur

Les pommes de terre possèdent-elles un calibre particulier pour bénéficier de l'appellation "grenaille" ?

Oui. L'appellation "grenaille à éplucher" est admise pour les pommes de terre de conservation lorsque le calibre est compris entre 28 et 35 mm. Pour les pommes de terre primeur, les tubercules possédant un calibre allant de 17 à 28 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Pas de données antérieures à octobre 2012

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la poêlée de pomme de terre grenaille pour la confection de vos papillotes de poisson.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Lapin chasseur et sa grenaille
Le Pas de Calais : Coq à la bière aux ch'tites patates

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39233	153 kcal	2,9%	21,0%	6,0%	1,0%	190 mg	1,5 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	105 kcal	2,4%	14,7%	3,6%	0,3%	203 mg	1,9 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	126 kcal	2,0%	15,7%	5,6%	2,9%	300 mg	2,3 g	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	153 kcal	2,9%	21,2%	5,8%	1,4%	164 mg	2,1 g	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	126 kcal	2,0%	15,7%	5,6%	2,9%	300 mg	2,3 g	CITE MARINE Cité Marine

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat, Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de matière grasse %	Industriels Marque
BRAKE	39233	pomme grenaille en poêlée au sel de Guérande et huile d'olive	entière, avec peau, dorée à l'huile, assaisonnée, calibre < 35 mm	pomme de terre grenaille dorée 93,3%	huile d'olive vierge extra 6%, huile de tournesol %NC	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	poêlée de pomme de terre grenaille rôtie au romarin	entière, sans peau, rotie, assaisonnée, calibre grenaille	pomme de terre grenaille 70%	huile d'olive %NC, huile de colza %NC, graisse de poule %NC (fond brun)	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	poêlée de pomme de terre grenaille	entière, avec peau, préfrite, enrobée de beurre et de sel, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93%	beurre concentré 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande	entière, avec peau, préfrite, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93,3% (% réel pomme de terre 92%)	huile d'olive 6%, huile de tournesol 1%	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	poêlée de pomme de terre grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande	entière, avec peau, préfrite, enrobée d'huile d'olive et de sel, calibre 28/32 mm	pomme de terre grenaille préfrite 93%	huile d'olive 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	poêlée de pomme de terre grenaille	entière, avec peau, préfrite, enrobée de beurre et de sel, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93%	beurre concentré 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine

	Référence	Autres ingrédients et %	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39233	sel de Guérande 0,6%, poivre %NC	sans décongélation : four 210 °C 16 min, ou à la poêle 20 min	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, 3 x 1 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	sel 0,2%, fond brun clair aromatisé %NC, arôme %NC, romarin 1,5%, amidon transformé de maïs, maltodextrine et protéine de blé, maltodextrine et amidon de pomme de terre, antioxydant, émulsifiant, épaississant	sans décongélation : four chaleur sèche 190 °C 25 min, ou à la poêle 15 min	18 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	sel de Guérande 1%	sans décongélation : four 180 °C 10 min, ou à la poêle 12 à 15 min, ou four micro-ondes 650 W 2 min 30	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	sel de Guérande 0,6%	sans décongélation : four chaleur sèche 200 °C en bac gastro ou 145 °C en bac polypropylène avec décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C	18 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, 3 x 1 kg	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	sel de Guérande 0,6%, poivre %NC	sans décongélation : four 180 °C 10 min, ou à la poêle 12 à 15 min	NC, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	sel de Guérande 1%	sans décongélation : four 210 °C 10 min, ou à la poêle 15 min, ou four micro-ondes 650 W 2 min 30	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine

Côté portions, le poids à servir (à +/- 10 g) est de 120 g pour les maternelles, 170 g pour les primaires, 200 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et 200 à 250 g pour les adolescents, adultes et repas portés

à domicile. Le produit étant déjà prêt à l'emploi, il n'y aura pas de perte de poids lors de la remise en œuvre. Pour l'offre contenant 70% de pommes de terre, prévoyez des grammages légèrement supérieurs (entre 20 et 30 g de plus)

afin que vos portions ne soient ni trop restreintes en pomme de terre, ni trop copieuses en sauce.