

Cône de glace parfum vanille

Cône de glace parfum vanille, pièce de 90 à 120 ml.

Le cône à la vanille est un incontournable des glaces d'impulsion. Son côté pratique à consommer séduit les petits comme les plus grands.



Selon le code des pratiques loyales des glaces alimentaires¹, la dénomination « glace » peut être employée seule, ou alors suivie des termes « à l'eau », « aux fruits », « au lait », « aux œufs », ou encore « crèmes glacées ». Cela dépend de la composition du mix, c'est-à-dire de la préparation de base. Concernant nos offres, on constate qu'elles ne possèdent pas d'autre qualificatif que le terme « glace ». Ceci est dû à la présence de matières grasses végétales, qui ne sont admises que dans cette appellation. En effet, ces dernières sont exclues dans les autres préparations, notamment les glaces au lait, aux œufs et dans les crèmes glacées, où seules sont autorisées les matières grasses animales. Il peut donc être intéressant de se référer à ce code des pratiques loyales pour connaître les particularités de ces différentes gammes de produits. D'autre part, parmi les offres pour lesquelles

les informations nous ont été communiquées, on note une certaine homogénéité dans la composition de nos cônes. La teneur en glace se situe en effet entre 69,5 et 74,8 %, et celle en gaufrette entre 11 et 18 %. La qualité gustative peut toutefois être variable en fonction de la quantité de vanille mise en œuvre (cette information n'ayant pas été communiquée), et de la qualité de cette dernière ; la vanille naturelle étant plus qualitative qu'un arôme de synthèse. Notons également que l'enrobage et le décor, qui une fois réunis représentent entre 7,5 et 18 % du produit fini, peuvent s'avérer déterminants dans votre choix. En effet, c'est généralement la partie du cône que l'on apprécie le plus.

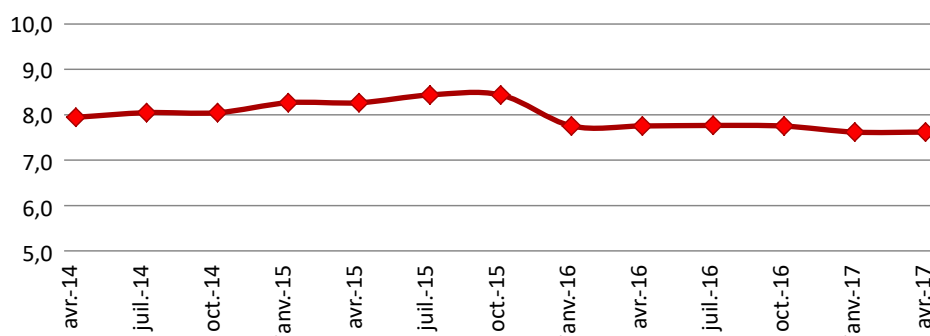
¹ Code des pratiques loyales des glaces alimentaires, CNGF (Confédération Nationale des Glaciers de France), version mars 2008, validé par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)

Question d'un acheteur

Les glaces peuvent-elles être considérées comme des produits laitiers ?

Certaines glaces contiennent plus de 50 % de lait ou équivalents (lait en poudre, lait concentré, crème...) et peuvent donc être considérées comme des produits laitiers. Les cônes présentés dans notre sélection ne semblent toutefois pas appartenir à cette catégorie, car si l'on se réfère aux trois offres dont les pourcentages nous ont été communiqués, cette teneur n'est pas atteinte.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de satisfaction, n'hésitez pas à proposer différentes saveurs à vos convives...

Thèmes & Recettes

Les vacances : Cornet vanillé

Le cinéma : Fraîcheur de l'entracte

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	71883	250 kcal	2,3 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	36,5 mg	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	303 kcal	3,0 %	36,7 %	27,3 %	15,7 %	9,4 %	1,4 g	NC	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	250 kcal	2,3 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	NC	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	275 kcal	3,2 %	36,0 %	25,0 %	13,1 %	8,5 %	0,8 g	97 mg	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	252 kcal	2,0 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	NC	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	279 kcal	3,4 %	36,0 %	25,0 %	14,0 %	11,0 %	NC	NC	MIKO Cornetto
TRANSFOURMET	488619	260 kcal	2,8 %	34,4 %	26,0 %	12,2 %	10,9 %	0,9 g	NC	ROLLAND Flipi

Comparaison des offres

	Référence	Répartition	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71883	glace 74,7 %, gaufrette 16,4 %, enrobage 7,4 %, décor 1,5 %	sucre 19,7 %, sirop de glucose 4,2 %	graisse de noix de coco 9,1 %, huile de colza 0,3 %	lactose et protéines de lait 6,2 %	farine de blé 10,8 %, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	glace % NC, gaufrette 12,5 %, enrobage % NC, décor 18 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC	graisse de noix de coco et de palme % NC	lait écrémé reconstitué % NC	farine de blé % NC, cacao maigre 2 %, amande 1 %, arôme naturel de vanille, arôme	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	glace 74,7 %, gaufrette 16,4 %, pâte à glacer 7,4 %, nougatine 1,5 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC	graisse de noix de coco % NC, huile de colza % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	glace 72,4 %, gaufrette 15,3 %, enrobage 10,3 %, nougatine 2 %	sucre 18 %, sirop de glucose 3,7 %	graisse de noix de coco, de palme et de tournesol 12 %	lait écrémé reconstitué 21,4 %, lactose et protéines de lait 5,4 %	farine de blé 9,6 %, cacao maigre en poudre 1 %, arôme naturel de vanille % NC	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	glace 74,8 %, gaufrette 16,4 %, pâte à glacer 7,4 %, nougatine 1,4 %	sucre 19,8 %, sirop de glucose 4,2 %	graisse de noix de coco 9,1 %, huile de colza 0,3 %	lactose % NC, protéines de lait 6,2 %	farine de blé 10,7 %, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	glace % NC, gaufrette 11 %, enrobage 13 %, décor 2,5 %	sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC, sirop de sucre caramélisé % NC	huile de noix de coco et de palme % NC, beurre de cacao % NC	lait écrémé reconstitué % NC, lactose et protéines de lait % NC, lait en poudre écrémé % NC	farine de blé % NC, cacao maigre en poudre % NC, pâte de cacao % NC, amande % NC, gousse de vanille épuisée % NC, extrait de vanille % NC, arôme naturel de vanille % NC	MIKO Cornetto
TRANSGOURMET	488619	glace 69,5 %, gaufrette 18 %, pâte à glacer 12,5 %	sucre 18,2 %, sirop de glucose-fructose 5,2 %	graisse de noix de coco 11,4 %	lactose et protéines de lait 4,8 %	farine de blé 11 %, cacao maigre en poudre 1,1 %, arôme % NC	ROLLAND Flipi

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71883	colorant, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	UE	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 66,8 g, 36 x 120 ml	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	UE	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 72 g, 16 x 120 ml	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	NC	NC	surgelé, 120 ml, soit 66,8 g, 36 x 120 ml	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	Espagne	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 70 g, 16 x 120 ml	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	colorant, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	France	30 mois	surgelé, 120 ml, soit 67 g, 36 x 120 ml	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait	Hongrie, Portugal	NC	surgelé, 90 ml, soit 60 g, 30 x 90 ml	MIKO Cornetto
TRANSGOURMET	488619	colorant, émulsifiant, stabilisant	gluten, lait, soja	France	24 mois	surgelé, 110 ml, soit 64 g, 30 x 110 ml	ROLLAND Flipi

Avec des volumes compris entre 90 et 120 ml, les calibres de nos cônes sont trop importants pour les maternelles, puisque les portions recommandées doivent se situer entre 50 et 70 ml. Pour les élémentaires, la contenance devant être incluse entre 50 et 100 ml, l'offre en 90 ml s'avère être la plus adaptée. Concer-

nant les catégories d'âges supérieurs, toutes peuvent convenir. Au niveau des fréquences de présentation, aucune de nos offres ne sera limitée par sa teneur en sucres. En effet, si les taux affichés oscillent entre 25 et 27,3 %, cela nous donne au final des teneurs en sucres comprises entre 15 à 19,6 g par cône (le calcul

s'effectuant sur le poids du cône et non sur le volume). Par contre, une offre se retrouve limitée à 3/20 repas maximum pour les adolescents et les adultes² en raison de sa teneur en matières grasses supérieure à 15 %.

²Les personnes âgées en institution et le portage à domicile ne sont pas concernés par ce critère.