

# Sorbet abricot

Sorbet abricot, plein fruit, avec ou sans morceaux, bac de 2,4 à 2,5 lt.  
Le sorbet à l'abricot est généralement proposé en coupe, agrémenté de crème chantilly et/ou de biscuit type éventail. Il peut aussi être proposé en complément d'un assortiment de desserts.



Conformément au code des pratiques loyales des glaces alimentaires, un sorbet peut porter la dénomination « plein fruit » dès lors qu'il contient au moins 45 % de fruits (ou 20 % pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). Malgré un écart assez important d'un industriel à l'autre, c'est apparemment le cas pour nos offres qui affichent une teneur en produits à base d'abricots comprise entre 45 et 62,4 %. Dans cinq de nos offres, l'élément mis en œuvre étant tout simplement une purée d'abricots, nous constatons que les 45 % minimum de fruits requis sont bien présents. Par contre, cette analyse est plus complexe pour l'offre restante. En effet, sa composition fait apparaître, en plus des 3,8 % d'abricots en morceaux, l'utilisation à hauteur de 44,6 % de jus et de purée d'abricots à base de concentré, ce qui finalement ne nous renseigne pas sur la

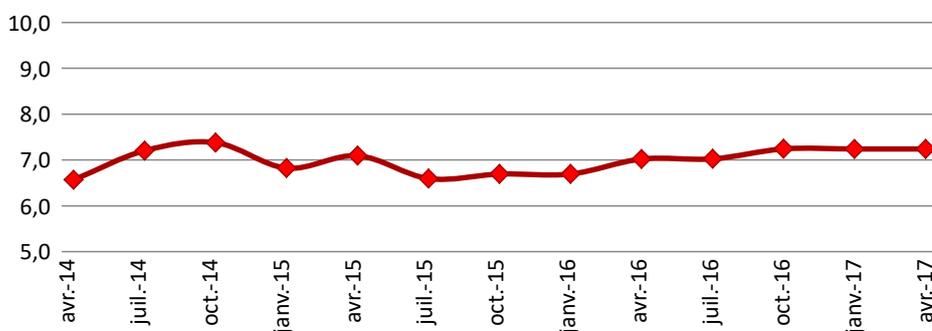
quantité exacte de fruits utilisés. Quoiqu'il en soit, cette différence de teneur entre les offres risque fort de créer des disparités de saveurs au sein de notre sélection. Parmi nos six offres, on constate également que deux d'entre elles comportent des morceaux. Bien entendu, la qualité du produit ne dépendra pas de cette caractéristique, cette dernière étant plutôt représentative des préférences de chacun. Par ailleurs, hormis pour deux offres, on constate que les abricots mis en œuvre proviennent tous de France. Un industriel précise même que ceux-ci sont cultivés en Languedoc-Roussillon. Cette région, avec 29 % des abricots récoltés sur le territoire français, se classe actuellement en 2<sup>nd</sup>e position, assez loin tout de même de la région Rhône-Alpes, qui assure quant à elle 53 % de la production française.

## Question d'un acheteur

**Pourquoi observe-t-on une différence entre le poids et le volume d'une glace ?**

Une des principales étapes permettant la confection d'une glace se situe dans le foisonnement du mix, c'est-à-dire l'incorporation d'air dans la préparation de base. Ainsi le produit gagne en volume, mais pas en poids. Toutefois ce foisonnement est limité, et un poids minimal par litre est à respecter. Pour les sorbets plein fruit, un litre doit notamment représenter au minimum 650 g.

## Évolution de l'indice tarifaire 2014-2017



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Proposez à vos convives des profiteroles aux parfums de la Drôme provençale, garnies d'un sorbet abricot, accompagnées de crème anglaise à la lavande.

### Thèmes & Recettes

**Le Sud :** Coupe du Roussillon

**La goût :** Mousse de nougat à l'abricot

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	70531	126 kcal	0,4 %	30,6 %	30,1 %	0,2 %	< 0,1 %	< 0,1 g	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	123 kcal	0,5 %	30,3 %	26,9 %	/	/	NC	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	130 kcal	0,4 %	31,7 %	30,9 %	0,1 %	traces	0,6 g	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	127 kcal	0,4 %	30,6 %	30,1 %	0,2 %	0,1 %	0,7 g	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	140 kcal	0,6 %	33,0 %	29,0 %	0,5 %	0,5 %	NC	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	114 kcal	0,6 %	27,3 %	24,9 %	0,3 %	traces	0,3 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type d'abricot et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	70531	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 60,2 %	sucre 18,8 %, dextrose 6,5 %	jus de citron 0,8 %	antioxydant, stabilisant	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 62,4 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC	/	/	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	plein fruit, avec morceaux	jus d'abricot à base de concentré 25 %, purée d'abricot à base de concentré 19,6 %, abricot morceaux 3,8 %	sucre 15,8 %, sirop de glucose 6,1 %, dextrose 4,9 %, sirop de glucose-fructose 2,1 %, lactose < 0,2 %	arôme naturel % NC, protéines de lait en poudre % NC	acidifiant, stabilisant	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 60 %	sucre 12 %, dextrose 6 %	jus de citron % NC	antioxydant, stabilisant	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	plein fruit, avec morceaux	purée et abricot en morceaux 45 %	sirop de glucose-fructose % NC, sucre % NC	jus de citron à base de concentré % NC, arôme % NC, protéines de lait hydrolysées % NC	colorant, stabilisant	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 45 %	sucre 13 %, sirop de glucose-fructose 12,5 %	arôme naturel % NC, protéines de pois hydrolysées % NC	colorant, correcteur d'acidité, gélifiant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70531	/	purée d'abricot : Languedoc-Roussillon	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 8 x 2,5 lt	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	/	purée d'abricot : France	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,800 kg, 4 x 2,5 lt	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	lait	NC	Belgique	24 mois	bac 2,4 lt, soit 1,595 kg, 4 x 2,4 lt	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	/	France	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 8 x 2,5 lt	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	lait	France	France	NC	bac 2,4 lt, soit 1,560 kg, 2 x 2,4 lt	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	/	Afrique, Amérique centrale et du Sud, Caraïbe, UE, DOM	UE	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 4 x 2,5 lt	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Contrairement aux glaces individuelles (cône, petit pot, barre glacée...), dont les volumes ne sont pas toujours adaptés à toutes les catégories de populations, les glaces et sorbets vendus en bac vous permettront de réaliser des portions adéquates. Ainsi, rien ne vous empêche de proposer une portion de 120 ml<sup>3</sup> pour les adolescents, ou de 150 ml<sup>3</sup> pour les adultes et les personnes âgées. Néanmoins, sachez qu'au-delà de 100 ml (voire 97,5 ml

pour l'offre à 30,1 % de sucres simples), la majorité de nos offres verront leur fréquence de présentation limitée à 4/20 repas maximum en raison d'une teneur en sucres simples supérieure à 20 g par portion. Seule l'offre contenant 24,9 % de sucres simples vous permettra d'aller jusqu'à 120 ml. A noter toutefois que les personnes âgées en institution ne sont pas concernées par ce critère.

<sup>3</sup>Portion maximale pour ces catégories de population.

