

## Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine, en pot ou sachet de 470 g à 1 kg.

Le caviar d'aubergine est le plus souvent proposé en buffets de hors-d'œuvre ou sur des canapés lors de cocktail. Il peut aussi servir à garnir des sandwiches ou agrémenter certaines sauces.

On constate que la composition de nos différentes offres n'est pas homogène. Ainsi, la quantité d'aubergines mise en œuvre oscille entre 60,5 et 77%. Parmi nos quatre offres, une contient des aubergines non frites et deux autres sont préparées avec des aubergines frites (pour la quatrième, cette indication n'est pas précisée). Le fait d'utiliser des aubergines frites influe sensiblement sur la teneur en lipides du produit fini. En effet, malgré un ajout de 5% d'huile d'olive et 2% d'huile de tournesol pour l'une de nos offres à base d'aubergines frites, la teneur en lipides du produit fini atteint 19,8% alors que pour l'offre contenant des aubergines non frites et dont l'ajout d'huile est nettement supérieur (12% d'huile d'olive), la teneur en lipides n'est que de 10,9% (taux qui paraît toutefois un peu faible au vue de la quantité d'huile utilisée). Pour les deux

autres offres, la quantité d'huile n'étant pas communiquée, impossible d'établir un tel constat. Cependant, on remarque que leur teneur en lipides (21,7 et 21,8%) est très proche de l'offre à 19,8%. Des différences de goût risquent également d'être perceptibles en raison de la diversité des ingrédients secondaires mis en œuvre. Si l'ail est présent pour l'ensemble de notre sélection, deux offres contiennent en plus du concentré de tomate et des oignons, une autre des olives noires (1,5%) et celle à base d'aubergines non frites de la purée de citron (4,2%). Pour cette dernière, aucune herbe aromatique n'est présente alors que pour les autres, on retrouve au minimum du persil. La plus parfumée pourrait bien être toutefois celle contenant du basilic, du thym et du romarin.

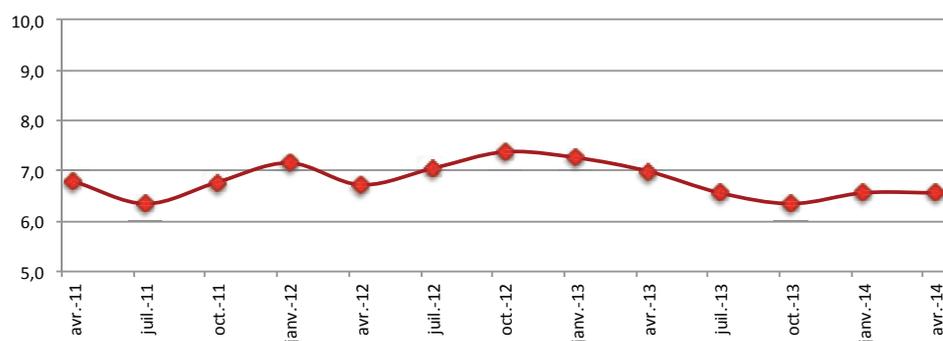


### Question d'un acheteur

#### La dénomination "caviar" est-elle réglementée ?

Oui. Le terme "caviar" est autorisé pour les œufs d'esturgeon (arrêté du 24 novembre 1962) et pour le caviar d'aubergine en raison de l'ancienneté de cette recette. Son utilisation est interdite pour toutes autres préparations végétales (tomate, poivron, algue...). Pour les œufs de poisson autre que l'esturgeon (saumon, truite...), elle doit être présentée ainsi : "succédané de caviar".

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	17032	220 kcal	1,9%	8,5%	7,5%	19,8%	1,9%	NC	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	123 kcal	0,8%	5,1%	2,1%	10,9%	0,8%	2 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	228 kcal	1,3%	6,7%	NC	21,8%	NC	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	222 kcal	1,1%	5,0%	3,0%	21,7%	2,3%	1,5 g	JEAN MARTIN Jean Martin

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Le caviar d'aubergine peut être employé comme une alternative à la moutarde ou à la sauce béarnaise, pour accompagner vos tranches de gigot lors de la confection de plateaux-repas.

#### THÈMES & RECETTES

**L'Italie :** Assortiment d'antipasti  
**Festif :** Tendron de veau de la Pentecôte au papeton

## Comparaison des offres

	Référence	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Type d'oléagineux et %	Arôme, Aromate, Epice et %	Industriels Marque
BRAKE	17032	aubergine frite 70,9%, oignon 6,4%, concentré de tomate 11,2%	huile d'olive vierge extra 5%, huile de tournesol < 2%	/	ail 2,5%, concentré de citron < 0,1%, persil 2,5%, sel 1,3%, poivre < 0,3%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	aubergine non frite 77%	huile d'olive 12%	/	ail 2,5%, purée de citron jaune 4,2%, sel 1%	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	aubergine 70,9%, oignon %NC, concentré de tomate %NC	huile d'olive extra 2%, huile de tournesol %NC	/	ail %NC, jus de citron %NC, persil %NC, basilic %NC, thym %NC, romarin %NC, sel %NC, poivre %NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	aubergine frite 75%	huile d'olive vierge extra %NC, huile de tournesol %NC	olive noire 1,5%	ail %NC, jus de citron concentré %NC, persil %NC, sarriette %NC, sel 3%, poivre %NC	JEAN MARTIN Jean Martin

	Référence	Autres ingrédients et %	Origine matière première	Pays de transformation	DLC / DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17032	sucres 1%, acidifiant, conservateur	aubergine : Espagne	France	24 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot plastique, pasteurisé, couvercle PET refermable et opercule aluminium, 6 x 470 g	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682666	/	Espagne	France	45 jours, après ouverture : NC	700 g, sachet non refermable, pasteurisé, 2 x 700 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
EPISAVEURS	1652	/	NC	France	12 mois, après ouverture : 3 jours	500 g, pot plastique, couvercle plastique refermable, 8 x 500 g	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	9451	/	aubergine : Espagne, France, huile d'olive vierge extra : Espagne, olive noire : France	France	24 mois, après ouverture : 3 jours	1 kg, doypack, appertisé, 6 x 1 kg	JEAN MARTIN Jean Martin

Le caviar d'aubergine peut très bien être proposé en entrée. Dans ce cas, vous pouvez vous référer aux grammages des salades composées à base de légumes cuits, à savoir : 50 g pour les maternelles, 70 g pour les primaires, 90 à 120 g pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile et 80 g pour les personnes âgées en institution. Attention toutefois, trois de nos offres sont à comptabiliser dans les entrées

supérieures à 15% de lipides (leur taux étant compris entre 19,8 et 21,8%) et à limiter à 4/20 repas maximum (8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner pour les personnes âgées).

