

Croûtons à l'ail

Croûtons à l'ail, découpés en cubes ou ronds, en sachet de 500 g. Les croûtons à l'ail accompagnent traditionnellement les soupes de poissons. Ils peuvent également agrémenter certaines salades composées.

Parmi nos cinq offres de croûtons, trois sont proposées sous forme cubique et deux sous forme ronde. En dehors de cette différence purement géométrique, on constate que les croûtons ronds sont frits alors que ceux cubiques sont grillés et éventuellement vaporisés d'huile. La quantité d'huile utilisée pour les croûtons ronds oscille entre 27,6 et 30,3% alors qu'elle n'est que de 8% pour une des offres de forme cubique (seule offre renseignée). Ainsi, après analyse des valeurs nutritionnelles, on note que la teneur en lipides des croûtons de forme cubique (8,8 à 15%) est deux à trois fois moins importante que pour ceux de forme ronde (31 à 34,8%). On observe également que la quantité de farine contenue dans les croûtons ronds est de 63,2 à 64,3% alors qu'elle est supérieure à 80% pour les croûtons

de forme cubique. Cet écart est en partie dû à la différence de quantité d'huile se retrouvant dans le produit fini. Par ailleurs, on constate la présence de lactose, protéines laitières et poudre de lactosérum dans la plupart de nos offres mais ils ne représentent qu'une petite fraction du produit et servent de support d'arômes. Justement, côté arômes, il faut s'attendre à des saveurs plus ou moins prononcées, notamment en raison des différentes teneurs en matières grasses, mais également en raison de la quantité d'arôme d'ail utilisé (entre 1,4 à 5% suivant nos offres).

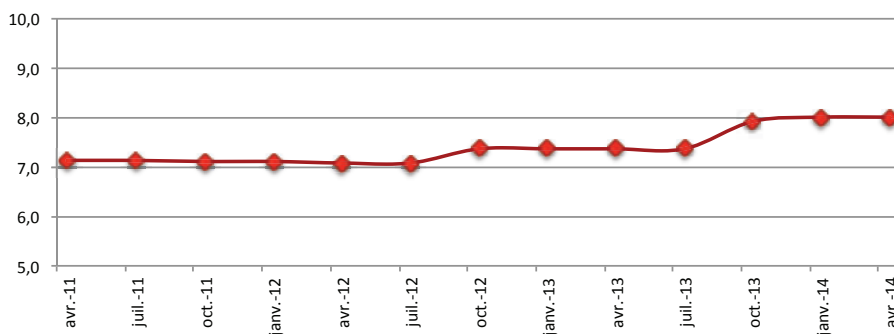


Question d'un acheteur

Quelle quantité de croûtons doit-on prévoir par personne ?

Les croûtons viennent en complément pour accompagner une préparation et/ou servent d'éléments de décoration. Il n'y a donc pas de quantité spécifique à respecter. Toutefois, ajouté en trop grande quantité, ils peuvent faire augmenter le taux lipidique de votre préparation de façon conséquente. Attention notamment pour vos entrées !

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez utiliser les restes de croûtons pour rehausser le goût de vos panures, en les y incorporant une fois concassés.

THÈMES & RECETTES

La mer : Marmite des calanques
Les Etats-Unis : Salade Caesar

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14590	412 kcal	12,0%	69,0%	5,3%	8,8%	0,8%	930 mg	4,2 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	447 kcal	12,0%	64,0%	2,0%	15,0%	7,5%	1200 mg	4 g	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	533 kcal	7,5%	54,0%	5,0%	31,0%	15,5%	1200 mg	4 g	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	412 kcal	12,0%	69,0%	5,3%	8,8%	0,8%	930 mg	4,2 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	549 kcal	7,4%	49,5%	4,0%	34,8%	16,9%	NC	2,2 g	TIPIAK Tipiak

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Arôme, Aromate, Epice et %	Industriels Marque
BRAKE	14590	cube, grillé au four, vaporisé d'huile, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé %NC, gluten de blé %NC	huile de tournesol %NC	arôme %NC, sel %NC	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	cube, grillé au four, vaporisé d'huile, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé 81,7%, gluten de blé 3,3 %	huile de tournesol %NC	arôme ail 5%, sel 1,2%	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	rond, frit, Ø 28 mm, hauteur NC	farine de froment 64,3%, farine de blé malté 0,7%	huile et oléine de palme 27,6%	arôme naturel d'ail et sel 3%	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	cube, grillé au four, 11 x 11 x 11 mm	farine de blé 81,7%	huile de tournesol 8%	arôme 5%, sel %NC	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	rond, frit, Ø 18 à 22 mm, hauteur 14 à 18 mm	farine de blé 63,2%	huile de palme 30,3%	arôme naturel d'ail 1,4%, sel 1,6%	TIPIAK Tipiak

	Référence	Autres ingrédients et %	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14590	lait %NC, sucre %NC, levure %NC	NC	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
COLIN RHD	1051	sucre %NC, levure %NC	farine de blé, sucre : France, huile de tournesol, gluten de blé : UE, sel : UE, Chine, arôme ail : NC levure : UE, Australie	France	18 mois	500 g, sachet film terpen PET, 12 x 500 g	COLIN RHD Côte Ouest Restauration
EPISAVEURS	3750	lactose et protéines de lait 1,3%, levure %NC	NC	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Albatros
PRO A PRO	60439	poudre de lactosérum %NC, sucre 0,8%, levure %NC	UE	France	18 mois	500 g, sachet plastique, 12 x 500 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	202454	lactose 1,6%, protéines de lait 0,07%, levure 1,9%	NC	France	18 mois	500 g, sachet, 9 x 500 g	TIPIAK Tipiak

Références

Réglementation concernant la dénomination "caviar" : L. Circ. 12 mars 1957 et Arrêté. 24 nov. 1962, art. 2, al. 2, JO 15 déc. : art. 335-105 (caviar), art. 335-110 (succédané de caviar). <http://www.gastronomiepour tous.com/le-caviar/>

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/brochures/2011/Brochure_Hiver2011.pdf

Réglementation concernant la dénomination "tapenade" : Dénomination commerciales liées aux préparations à base d'olives.

http://www.afidoltek.org/images/7/77/Denomination_commerciale_de_la_tapenade_-_juillet_2009.pdf

DOP et AOP du Basilico genovese. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2004:259:0003:0006:FR:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:52004XC1021%2801%29>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités