

Pesto au basilic

Pesto au basilic, en pot, flacon ou sachet de 430 g à 1 kg.

Le pesto au basilic est, avec la sauce tomate, la sauce incontournable des plats de pâtes. Il peut également servir de garniture à certaines pizzas, verrines ou parfumer vos salades estivales.

Parmi nos cinq offres, quatre sont confectionnées avec du basilic frais et une avec une préparation au basilic qui n'apporte que 5,7% de basilic dans le pesto fini. La quantité mise en œuvre oscille donc entre 5,7% et 61%. Si le basilic est l'ingrédient principal pour deux offres (61%), il est seulement le second derrière l'huile pour le reste de notre sélection (voir le troisième pour l'offre contenant la préparation au basilic). En effet, la quantité d'huile (olive et tournesol confondues) représente entre 27 et 68% du produit fini en fonction des industriels. Cela explique d'ailleurs l'important écart constaté au niveau des valeurs énergétiques (248 à 734 kcal/100 g). Pour deux offres, l'huile d'olive prédomine sur celle au tournesol : respectivement 14 et 14,8% contre 3 et 6,5%. En revanche, l'offre contenant 68% d'huile affiche une répartition assez similaire (35% d'huile

d'olive pour 33% d'huile de tournesol). Pour les offres restantes, l'huile d'olive est minoritaire (3% contre 44% d'huile de tournesol), voire totalement absente. La quantité de fromage mis en œuvre varie également entre 5 et 11% et si trois offres contiennent du parmesan (fromage au lait de vache), les deux autres sont préparées avec du grana padano (fromage au lait de vache) et du pecorino romano (fromage au lait de brebis). L'utilisation de pignons de pin n'est pas non plus systématique. Si l'on en retrouve dans quatre de nos offres, pour l'une d'elle, la quantité est faible : 0,8% contre 4 à 5% pour les autres. On note aussi la présence de noix de cajou pour cette offre (teneur non communiquée) et une quantité de 7,6% pour l'offre ne possédant pas de pignons de pin. Notre sélection de pesto est donc relativement diversifiée.

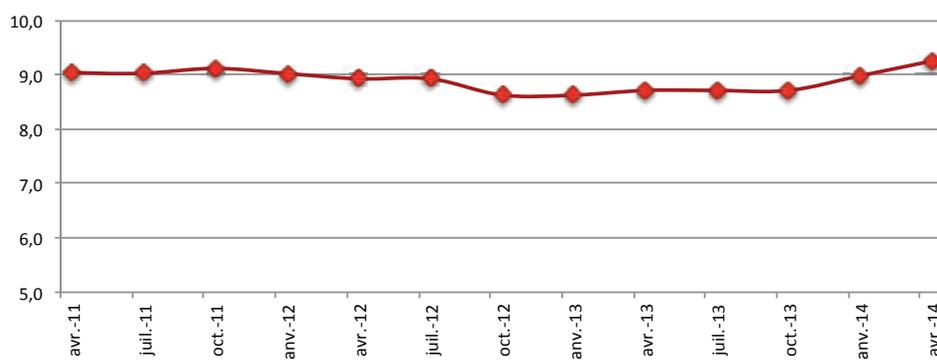


Question d'un acheteur

Pourquoi dit-on "pesto alla genovese" ?

L'appellation "pesto alla genovese", qui n'est pas réglementée, est utilisée pour rappeler que cette préparation est originaire de Ligurie, région italienne dont le chef-lieu est la ville de Gênes. Par contre, il existe une variété de basilic (basilico genovese ou basilic génois) produit uniquement dans cette région et possédant une DOP (Denominazione di Origine Protetta) équivalent à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous du pesto pour composer des marinades express destinées à vos poissons ou crustacés grillés à la plancha ou en papillote.

THÈMES & RECETTES

Le snacking : Bruschetta « alla genovese »

Les vacances : Carpaccio de thon façon mer ligurienne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14585	266 kcal	4,1%	7,0%	NC	25,0%	NC	NC	NC	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12223501	734 kcal	3,6%	0,3%	0,3%	80,2%	11,9%	313 mg	NC	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	516 kcal	5,0%	7,0%	2,0%	52,0%	6,2%	1450 mg	2 g	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	478 kcal	7,7%	7,0%	2,1%	46,0%	6,8%	NC	3,4 g	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	248 kcal	4,1%	2,9%	2,7%	24,1%	5,9%	1600 mg	1,4 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Basilic et %	Type de matière grasse et %	Type d'oléagineux et %	Type de fromage et %	Industriels Marque
BRAKE	14585	pesto verde	basilic frais 61%	huile d'olive vierge extra 14%, huile de tournesol < 3%	pignon de pin 5%	parmesan 5%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12223501	sauce pesto au parmesan	basilic frais 9,5%	huile d'olive vierge extra 35%, huile de tournesol 33%	pignon de pin 4%	parmesan 6%	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	pesto alla genovese	basilic frais 31%	huile d'olive vierge extra 3%, huile de tournesol 44%	noix de cajou 7,6%	grana padano 4,6%, pecorino romano 1,2%	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	sauce pesto vert	basilic préparé 30% (5,7% de basilic frais sur produit fini)	huile de tournesol 44,7 %, babeurre en poudre %NC	farine de noix de cajou %NC, pignon de pin 0,8%	grana padano et pecorino romano 11%	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	pesto	basilic frais 61,1%	huile d'olive vierge extra 14,8%, huile de tournesol 6,5%	pignon de pin 5%	parmesan 5%	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

	Référence	Autres ingrédients et %	Pays de transformation	DLUO	Présentation calibre conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14585	ail 3,6%, concentré de citron < 0,1%, sel %NC	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	12223501	ail 1,2%, persil %NC, sel %NC, poivre %NC, épaississant	France	12 mois, après ouverture : à consommer rapidement	430 g, flacon plastique, surgelé, bouchon refermable, 4 x 430 g	DAVIGEL Création Brigade
EPISAVEURS	24401	sucre %NC, ail + arômes naturels + extrait de basilic + sel 7,4%	Italie	18 mois, après ouverture : 5 jours	500 g, poche, pasteurisée, non refermable, 3 x 500 g	BARILLA FOOD SERVICE Barilla
PRO A PRO	34693	ail %NC, acidifiant, antioxydant, fibre végétale	Italie	24 mois, après ouverture : 5 jours	1 kg, doypack, pasteurisé, non refermable, 6 x 1 kg	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	412106	ail 3,2%, concentré de citron 1,2%, sel 3,2%	France	36 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot polypropylène 7 x 470 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

La quantité de pesto à servir est différente en fonction de nos offres puisque d'après les recommandations du GEMRCN, cette dernière se calcule en fonction de la teneur en matières grasses. Pour les maternelles, le poids de matières grasses contenues dans la portion de sauce devra être au maximum de 5 g ; pour les primaires, comptez 7 g et pour les catégories d'âges supérieurs

8 g. Ainsi, pour l'offre la plus riche en lipides (80,2%), la quantité de pesto à servir sera comprise entre 6 et 10 g alors que pour celle qui en contient le moins (24,1%), cette quantité peut aller de 20 à 33 g.

