

Chocolat napolitain

Carré ou rectangle de chocolat napolitain, emballé individuellement, pièce de 2,5 à 4,5 g.

Le napolitain est le plus souvent utilisé pour accompagner le café. Il peut aussi apporter un peu de croquant à vos coupes de glaces.

Parmi nos quatre offres de napolitain, trois sont identiques et affichent une teneur en pâte de cacao de 70,5%. La dernière offre, qui n'en possède que 57%, contient toutefois 7% de beurre de cacao et 9% d'éclats de fèves de cacao torréfiées (ou "grué de cacao"). Ce qui nous donne un total de 73% de matières premières provenant exclusivement du cacaoyer, soit un taux légèrement supérieur aux trois autres offres. Néanmoins, cela ne signifie pas que le produit est une qualité supérieure mais juste qu'il est différent en goût et en texture. Les 9% d'éclats de fèves de cacao vont, en effet, lui apporter un petit côté "croustillant" et sa teneur en lipides (donc en beurre de cacao) qui est de 45% contre seulement 38,8% pour les

autres offres, va lui conférer une texture plus onctueuse. Sa saveur peut, quant à elle, être légèrement moins prononcée puisque la teneur en cacao est inférieure aux autres offres (66% contre 70,5%). Toutefois, ce dernier paramètre est très dépendant de la variété, de la qualité et de la torréfaction des fèves de cacao utilisées. Notez que lorsque vous achetez du chocolat noir où il est spécifié qu'il contient 70% de cacao, comme pour nos offres, la répartition entre le pourcentage de pâte, beurre, poudre ou éclat de cacao peut être très variable, d'où l'obtention de produits différents malgré une teneur totale identique en cacao.

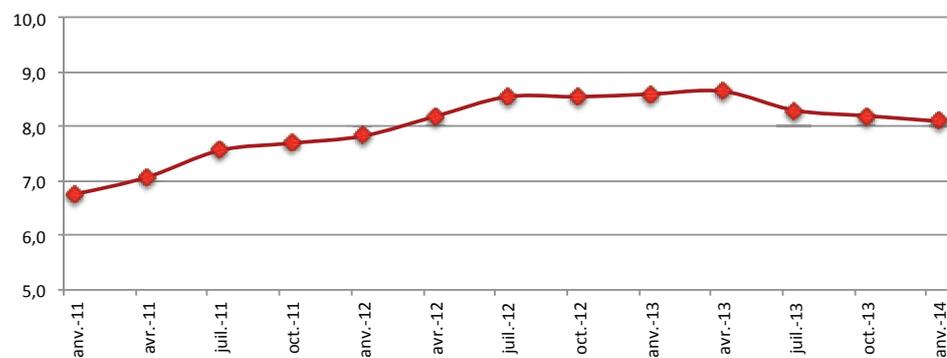


Question d'un acheteur

Pourquoi ce chocolat porte-t-il le nom de "napolitain" ?

Au début du 20^{ème} siècle, le petit café serré à l'italienne, appelé plus familièrement "napolitain" est très en vogue. Pour l'accompagner, Eugène Weiss, chocolatier depuis 1882 dans la ville de Saint-Etienne (42), à l'idée de créer en 1912 ce petit carré de chocolat auquel il donne tout naturellement le nom de "napolitain".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez aussi l'employer pour rectifier ou finaliser vos sauces civet. En effet, son petit format est idéal pour un dosage par petite touche.

THÈMES & RECETTES

L'Italie : Tiramisu aux marrons

La Savoie : Civet de caïon

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Magnésium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16657	612 kcal	9,0%	44,0%	23,0%	45,0%	28,0%	NC	11 g	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de sucre et %	Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	16657	napolitain à 70% de cacao avec éclats de fèves	rectangle, 42 x 20 x 6 mm	pâte de cacao 57%, beurre de cacao 7%, éclat de fève de cacao torréfiée 9%	sucre 26%	lécithine de soja	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	carré de chocolat à 70% de cacao	carré, 35 x 35 x 5 mm	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	napolitain de chocolat noir à 70% de cacao minimum	carré, dimension NC	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	napolitain carré de chocolat noir à 70% de cacao	rectangle, 36 x 20 x 5 mm	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16657	Afrique, Amérique du sud	France	24 mois	pièce de 4,5 g, emballage individuel, papier aluminium paraffiné + bague papier imprimée, bt 2 kg, 444 pièces	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	NC	France	24 mois	pièce de 4 g, emballage individuel, papier aluminium + papier imprimé, bt 800 g, 200 pièces	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	pâte de cacao : Afrique de l'Ouest, sucre, E476 : Europe, lécithine de soja : Brésil, Inde, Bolivie	France	24 mois	pièce de 4 g, emballage individuel, flow pack, bt 800 g, 200 pièces	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	pâte de cacao : Afrique de l'Ouest, sucre, E476 : Europe, lécithine de soja : Brésil, Inde, Bolivie	France	24 mois	pièce de 2,5 g, emballage individuel, papier aluminium + étiquette, bt 1,25 kg, 500 pièces	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Avec leur poids plume (de 2,5 à 4,5 g), nos offres de napolitains sont idéales pour s'accorder un petit plaisir en fin de repas puisqu'elles n'apportent que 0,7 à 1,2 g de sucres simples et 1 à 2 g de lipides (à condition de n'en consommer qu'un seul). De plus, elles bénéficient d'une TVA à 5,5% puisqu'il s'agit de chocolat noir (le chocolat blanc ou au lait (sauf le chocolat de ménage au lait) étant taxés

à 20%). Notons toutefois que même composés de chocolat blanc ou au lait vos napolitains resteront taxés à 5,5% puisqu'ils sont considérés comme des bonbons pouvant être consommés en une bouchée !

