

## Vermicelles décor à base de cacao

Vermicelles, à base de cacao, boîte ou sachet de 1 kg.

Les vermicelles s'utilisent pour la décoration des coupes glacées et de certaines pâtisseries, notamment des cupcakes.

On constate que nos offres de vermicelles décor ont des compositions différentes. En effet, alors que l'une d'entre elles contient seulement 13% de poudre de cacao maigre, deux autres possèdent 39% de pâte de cacao et 6% de beurre de cacao. La dernière est quant à elle composée de pâte et de poudre de cacao dégraissé mais les pourcentages mis en œuvre ne sont pas indiqués. Pour pouvoir bénéficier de la dénomination légale "vermicelles de chocolat" la réglementation indique qu'une teneur en matière sèche totale de cacao soit de 32% minimum, dont au moins 12% de beurre de cacao et 14% de cacao sec dégraissé. Lorsque les vermicelles ne possèdent pas ces teneurs, comme c'est le cas de notre offre à 13% de cacao maigre, vous pourrez donc les retrouver sous les dénominations

suivantes : "vermicelles au cacao maigre", "vermicelles goût (ou saveur, ou parfum) chocolat", "vermicelles de confiserie au cacao maigre". La dénomination "vermicelles de chocolat" semble concerner les offres à 6% de beurre de cacao et 39% de pâte de cacao. En effet, la pâte de cacao contient en moyenne 47 à 50% de beurre de cacao et 50 à 57 % de cacao (contenant encore 20 à 24% de beurre de cacao). La teneur en beurre de cacao de ces offres est donc supérieure à 25% et la teneur en cacao dégraissé d'environ 15%. En revanche, l'absence de pourcentages pour la dernière offre ne nous permet pas de déterminer si elle peut bénéficier de la dénomination "vermicelles de chocolat".

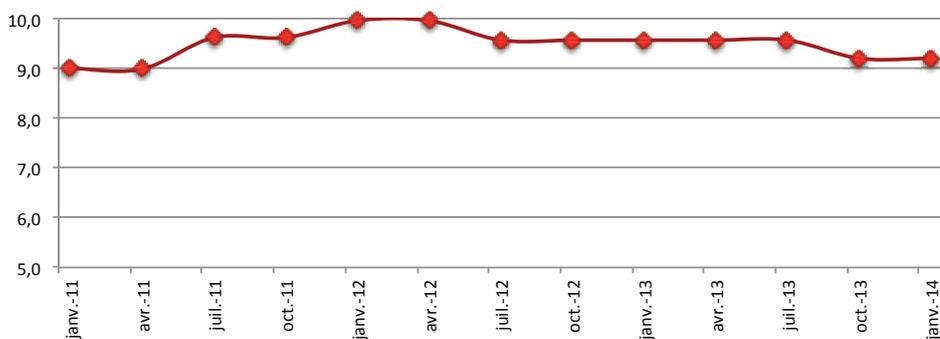


### Question d'un acheteur

#### Est-ce que les vermicelles de différentes couleurs contiennent du cacao ?

Certaines offres en contiennent, mais pas toujours. La teneur et le type de cacao utilisés (beurre, pâte, poudre) peuvent par ailleurs être extrêmement variable. Pensez donc à bien vérifier la composition du produit.

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



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Utilisez les vermicelles pour apporter une touche d'originalité à la présentation de vos assiettes de foie gras ou de certaines salades composées.

#### THÈMES & RECETTES

**Le terroir :** Chocolat liégeois

**L'Espagne :** Crème senteur d'oranger

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Magnésium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14981	461 kcal	5,9%	74,6%	63,5%	13,5%	8,2%	NC	8,5 g	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	495 kcal	4,7%	55,8%	53,6%	27,4%	17,2%	94,9 mg	7,4 g	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	433 kcal	3,9%	72,3%	50,6%	13,3%	12,2%	NC	4,4 g	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	499 kcal	4,9%	57,3%	55,3%	26,0%	16,4%	93,6 mg	7,1 g	BARRY CALLEBAUT Barry

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14981	vermicelle, longueur 3 à 5 mm, Ø < 1 mm	pâte de cacao % NC, poudre de cacao dégraissé %NC	sucre %NC, sirop de glucose %NC	anti-agglomérant, émulsifiant	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	vermicelle, longueur NC, Ø NC	pâte de cacao 39%, beurre de cacao 6%	sucre 54 %	agent d'enrobage, lécithine de soja	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	vermicelle, longueur 2 à 10 mm, Ø 1,1 à 1,5 mm	poudre de cacao maigre 13%	sucre %NC	farine de blé %NC, huile de palme et matière grasse de karité %NC, amidon de blé, lécithine de soja, agent d'enrobage	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	vermicelle, longueur NC, Ø NC	pâte de cacao 39%, beurre de cacao 6%	sucre 55%	matière grasse laitière anhydre 1,5%, arôme naturel de vanille	BARRY CALLEBAUT Barry

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14981	mondiale	France	18 mois	sachet plastique, 1 kg, 20 x 1 kg	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	NC	Belgique	24 mois	sac flow pack, 1 kg, 10 x 1 kg	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	poudre de cacao maigre : Pays-Bas, matière grasse végétale : Danemark, farine de blé : Pays-Bas, Angleterre, sucre : Pays-Bas, France, Colombie, amidon de blé : Pays-Bas, additif : Allemagne	Pays-Bas	12 mois	sachet film + étui carton, 1 kg, 8 x 1 kg	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	NC	NC	24 mois	boîte carton, 1 kg, 10 x 1 kg	BARRY CALLEBAUT Barry

### Références

**Réglementation concernant le chocolat** : Décret n°76-692 du 13 juillet 1976 et décret n°2003-702 du 29 juillet 2003 ; art. 463-67 (cacao et chocolat en poudre), art.463-90 (chocolat blanc), art. 463-77 et 463-82 (couverture de chocolat noir et au lait), art. 463-98 (bonbon de chocolat), art. 463-75 (vermicelles de chocolat noir).

**Dossier sur le chocolat décembre 2006** : UNIFA (Association belge de fabricants et d'importateurs de produits pour la boulangerie, la pâtisserie les chocolatiers et les glaciers)

[http://www.unifa.be/\\_STUDIOEMMA\\_WWW/images/publicaties/Brochure\\_Chocolat\\_2006\\_o8.pdf](http://www.unifa.be/_STUDIOEMMA_WWW/images/publicaties/Brochure_Chocolat_2006_o8.pdf)

**La TVA 2014 en boulangerie et pâtisserie** : <http://expertcomptable.blogspot.fr/2013/12/boulangerie-et-patisserie-la-tva-au-1er.html>

**Origine du napolitain** : Le guichet du savoir, Bibliothèque municipale de Lyon  
[www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=45104](http://www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=45104)

**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