

Céleri rémoulade

Céleri en sauce rémoulade, frais, barquette de 1,8 à 2,6 kg.

Le céleri rémoulade est un incontournable des buffets de crudités. Il est le plus souvent agrémenté de feuilles de salade, d'œuf dur et de persil haché.



Beaucoup plus fréquente chez l'adulte que chez l'enfant, on estime que l'allergie au céleri est responsable de près de 30 % des réactions anaphylactiques sévères mettant en cause un aliment. Par ailleurs, le céleri ne présente pas le même degré d'allergénicité en fonction de son mode de préparation, et il semble que les réactions soient plus fréquentes lors de l'ingestion de céleri cru. Toutefois, en cas de problème allergique avéré, l'exclusion du céleri, sous quelque forme qu'il soit, est indispensable. Méfiance donc avec certaines préparations telles que les fonds de sauce, les potages tout prêt, etc.

D'un point de vue GEMRCN, le céleri rémou-

lade fait partie des entrées de crudités de légumes. En effet, conformément aux recommandations, la teneur en céleri cru est supérieure à 50 % (de 60,4 à 73,6 % selon les industriels). Par contre, avec ses 24 % de matières grasses, une de nos offres verra sa fréquence de présentation limitée car elle dépasse largement les 15 % requis. Néanmoins, si vos menus ne comptabilisent pas déjà le nombre maximal d'entrées grasses à limiter, il peut être intéressant d'intégrer cette offre, car elle a l'avantage d'être confectionnée avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une sauce mayonnaise et une sauce rémoulade ?

Les ingrédients de base de la sauce mayonnaise sont le jaune d'œuf et l'huile, auquel on peut incorporer du vinaigre ou du jus de citron, ainsi que du sel et du poivre. Lorsque l'on rajoute à cette mayonnaise de la moutarde, alors on confectionne une sauce rémoulade.

Les allergies croisées... c'est quoi ?

Lorsque vous êtes déjà sensibilisé à un allergène, comme par exemple le céleri, le risque que d'autres allergènes, qu'ils soient d'origine alimentaire ou non, provoquent des symptômes identiques, n'est pas à négliger. En effet, si les allergies croisées ne sont pas systématiques, elles restent tout de même un phénomène assez fréquent. Dans le cas de l'allergie au céleri, la personne est d'ailleurs très souvent sensibilisée dans un premier temps via le pollen de bouleau ou d'armoise. De plus, le céleri fait partie de la famille des ombellifères qui regroupe entre autres la carotte, le fenouil, le panais, mais aussi des herbes aromatiques ou des épices telles que le persil, le carvi, l'aneth, l'anis ou encore la coriandre. Si vous êtes allergique au céleri, le risque de voir apparaître les mêmes symptômes lors de l'ingestion de ces derniers n'est pas exclu.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, servez-le avec des lanières de saumon fumé et saupoudré d'aneth finement ciselé.

Thèmes & Recettes

Terroir : Céleri à la moutarde de Meaux

Le goût : Duo de céleri et pomme granny

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	236 kcal	1,3 %	2,4 %	2,4 %	24,0 %	3,3 %	2,1 g	0,4 g	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	113 kcal	1,0 %	3,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	144 kcal	1,3 %	6,2 %	2,8 %	12,0 %	0,9 %	2,9 g	0,8 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	134 kcal	1,1 %	2,5 %	1,7 %	12,6 %	0,9 %	3,5 g	1,0 g	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	130 kcal	1,0 %	3,5 %	2,0 %	12,0 %	0,6 %	2,0 g	1,1 g	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	130 kcal	1,0 %	3,5 %	2,0 %	12,0 %	0,6 %	2,0 g	1,1 g	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	109 kcal	1,0 %	2,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	109 kcal	1,0 %	2,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	300557	113 kcal	1,0 %	3,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	label de qualité	Répartition et %	Ingrédients de la sauce et % sur produit fini	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	céleri cru, râpé, en sauce	AB	céleri rave frais AB 60,4 %, sauce mayonnaise AB 39,6 %	huile de tournesol AB 23,2 %, jaune d'œuf AB 0,03 %, vinaigre AB 0,005 %, moutarde AB 0,012 %, épaississant, * sans sel ajouté	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73,6 %, sauce rémoulade 26,4 %	huile de colza 9,15 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre d'alcool 0,5 %, moutarde 1,65 %, sel 0,15 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 70 %, sauce rémoulade 30 %	huile de colza % NC, œuf entier concentré % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, sucre % NC, arôme % NC, amidon transformé de maïs, épaississant	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 70 %, sauce rémoulade 30 %	huile de colza % NC, jaune d'œuf % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde de Dijon % NC, sel % NC, sucre % NC, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 68 %, sauce rémoulade 32 %	huile de colza 11 %, œuf entier liquide pasteurisé 1,2 %, vinaigre d'alcool 0,6 %, moutarde 0,6 %, arôme 0,04 %, sel 0,2 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 68 %, sauce rémoulade 32 %	huile de colza % NC, œuf entier liquide pasteurisé % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, arôme % NC, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 26 %	huile de colza 9 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre 0,5 %, moutarde de Dijon 1,6 %, sel 0,18 %, arôme naturel de poivre 0,03 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 26 %	huile de colza 9 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre 0,5 %, moutarde de Dijon 1,6 %, sel 0,18 %, arôme naturel de poivre 0,03 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	300557	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 27 %	huile de colza % NC, œuf entier liquide pasteurisé % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, arôme % NC, conservateur, épaississant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	France, Pays-Bas	France	14 jours	barquette plastique 1,8 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 1,8 kg	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	UE	UE	18 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, film thermosoudé, 1 x 2,3 kg	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	céleri : France	France	19 jours	barquette plastique 2,6 kg, type d'opercule NC, 4 x 2,6 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,5 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, 1 x 2,5 kg	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	UE	France	16 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	UE	France	28 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	céleri : Belgique, France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	céleri : Belgique, France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	300557	UE	France	28 jours	barquette 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Liste des allergènes

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
BIOFINESSE	-	X	traces	traces	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	traces	traces
BRAKE	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
DAVIGEL	-	X	traces	traces	traces	X	-	traces	X	X	traces	traces	traces	X
FRANCE FRAIS	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-
KRILL	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
PASSION FROID	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
PRO A PRO	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
RELAIS D'OR MIKO	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
TRANSGOURMET	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-