

Cheddar

Cheddar rouge, au lait de vache pasteurisé, bloc de 2,5 à 5 kg.

Le cheddar est un fromage incontournable de la gastronomie anglaise, où il sert à la confection de nombreux sandwiches. Il peut également être proposé lors du petit déjeuner ou en fin de repas.

On constate qu'hormis une offre, l'ensemble de notre sélection de pains de cheddar est représentée par des cheddars rouges. La couleur de ces fromages provient du colorant alimentaire E160b, plus connu sous le nom de roucou ou rocou. Il s'agit d'un colorant d'origine végétale dont le pigment rouge-orangé est extrait de l'enveloppe de la graine du fruit du Rocouyer (arbuste d'Amérique tropicale). On retrouve ce colorant dans de nombreux autres fromages comme la boulette d'Avesnes, la mimolette, le livarot... C'est également à lui que l'on doit la célèbre couleur du haddock. Notons que toutes nos offres de cheddar, rouge ou non, en contiennent. Il sera donc difficile d'utiliser ce critère pour déterminer votre choix. D'un point de vue nutritionnel, on constate que

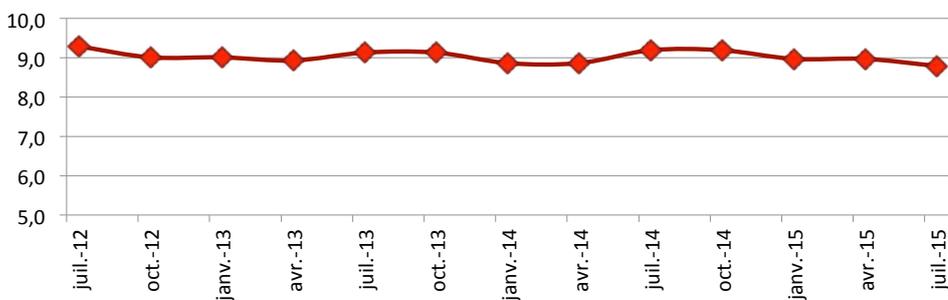
les valeurs en calcium des différentes offres de notre comparatif sont relativement homogènes puisqu'elles se situent entre 721 et 739 mg. Il vous faudra néanmoins être vigilant au niveau des fréquences de présentation recommandées par le GEMRCN. En effet, si vous décidez de proposer des portions de cheddar à vos convives, les teneurs en calcium seront différentes selon le poids de ces dernières. Ainsi, si vous servez des portions allant de 16 à 20 g elles pourront être présentées 4 fois minimum sur 20 repas successifs puisqu'elles auront une teneur en calcium comprise entre 100 et 150 mg. Pour les portions supérieures à 20 g, la fréquence sera de 8 fois minimum sur 20 repas successifs car elles apporteront plus de 150 mg de calcium.



Le saviez-vous ?

Le cheddar est un fromage anglais créé au début du 12^{ème} siècle dans le comté de Somerset (Sud-Ouest de l'Angleterre), dans les gorges de Cheddar. Importé au 19^{ème} siècle par des immigrants aux Etats-Unis et au Canada, il remporta un vif succès. Depuis, c'est l'un des fromages les plus consommés au monde et sa production a largement dépassé les frontières anglaises.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Le cheddar peut être une alternative colorée à l'emmental, que ce soit en cubes dans vos salades composées ou râpé en accompagnement des pâtes et potages.

THÈMES & RECETTES

Pique nique : Club londonien

Le Nord : Welsh au bacon

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80228	396 kcal	25,0 %	/	33,0 %	21,0 %	1,6 g	721 mg	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	410 kcal	25,0 %	0,1 %	34,4 %	21,7 %	1,8 g	721 mg	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	416 kcal	25,4 %	0,1 %	34,9 %	21,7 %	1,8 g	739 mg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	416 kcal	25,4 %	0,1 %	34,9 %	21,7 %	1,8 g	739 mg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	417 kcal	30,0 %	/	33,0 %	NC	NC	NC	PROLAIDIS Galloway

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Affinage	Type de produit laitier et %	Type de ferments et % Type de présure et %	Colorant	Industriels Marque
BRAKE	80228	cheddar rouge	4 semaines	lait de vache pasteurisé écrémé 97,8 %	ferments lactiques 0,6 %, présure 0,02 %	E160b (Rocou)	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	cheddar rouge jeune	3 mois	lait de vache pasteurisé 98,9 %	ferments lactiques 0,9 %, présure microbienne 0,008 %	E160b (Rocou)	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	cheddar rouge jeune	NC	lait de vache pasteurisé +/- 98 %	ferments lactiques 0,01 %, présure microbienne 0,02 %	E160b (Rocou)	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	cheddar rouge jeune	NC	lait de vache pasteurisé +/- 98 %	ferments lactiques 0,01 %, présure microbienne 0,02 %	E160b (Rocou)	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	NC	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments lactiques % NC, présure % NC	E160b (Rocou)	PROLAIDIS Galloway

	Référence	Allergènes majeurs	Subvention « lait aux écoles »	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80228	lait	catégorie V	UE	Pays-Bas	75 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	lait	catégorie V	lait : UK, ferments : USA, sel : UK, colorant : Brésil, présure : Danemark	Grande-Bretagne	45 jours	pain rectangulaire, 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	lait	catégorie V	NC	Royaume-Uni, Irlande	45 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	lait	catégorie V	NC	Royaume-Uni, Irlande	45 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	lait	catégorie V	NC	NC	60 jours	pain rectangulaire, 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	PROLAIDIS Galloway

La présentation en pain rectangulaire permet de nombreuses utilisations, que ce soit en tant que fromage ingrédient, pour la dégustation sur plateau ou en portion individuelle. On observe des disparités importantes au niveau du poids des pains de cheddar puisque ce dernier varie du simple au double, soit de 2,5 à 5 kg. Ce critère peut être déterminant pour faire votre choix et vous permettre ainsi de limiter les risques de gaspillage. Dans cette même

optique, la DLC peut, elle aussi, être retenue comme facteur important de votre sélection. En effet, les DLC des produits de notre comparatif oscillent entre de 45 à 75 jours. La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation qui ne cesse de croître, notamment en restauration ; la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a lieu le 16 octobre pourrait donc être une bonne occasion pour sensibiliser vos convives.

