

Croisillon Dubarry

Feuilleté en forme de croisillon, pré-doré, garni d'un appareil au chou-fleur, cru, surgelé, pièce de 70 g.

Le croisillon Dubarry est le plus souvent servi tel quel. Il peut éventuellement être saupoudré d'une pincée de paprika ou de curry.

Avec des teneurs pouvant aller de 55 à 61 %, la pâte feuilletée s'avère être l'élément principal de nos offres de croisillons Dubarry. Comme on peut le constater, elle n'est pas confectionnée avec du beurre, mais à partir de matières grasses végétales, principalement de la margarine. Cette dernière est en effet souvent employée par l'industrie agroalimentaire pour ce genre de préparations. Si d'un point de vue gustatif elle est moins savoureuse que le beurre, elle présente par contre certains avantages (bon rendu au niveau du croustillant, bonne conservation du produit dans le temps, coût plus faible...). Au niveau de la garniture, la quantité de chou-fleur mise en œuvre est en moyenne de 15 % dans le produit fini, sauf pour deux offres où cette teneur est légèrement plus faible (12,5 à 12,8 %). Pour trois offres, on remarque également la présence d'emmental

dans la béchamel, mais les quantités utilisées restent toutefois minimales et se situent seulement entre 0,9 et 1,6 %.

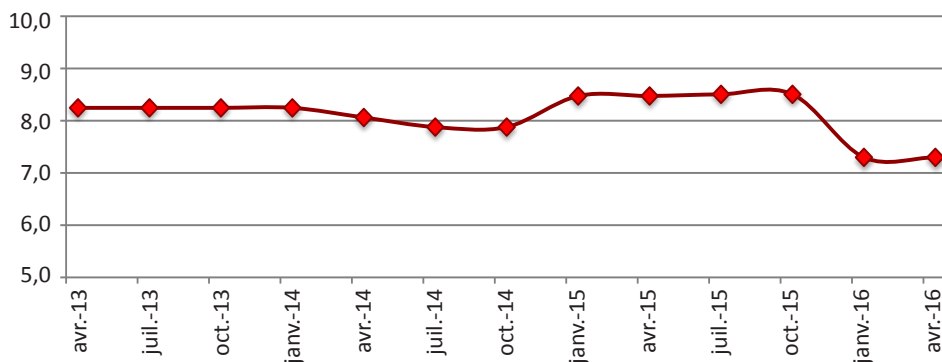
Présentées en portion de 70 g, nos offres de croisillon Dubarry sont idéales pour les maternelles, les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution puisque les grammages recommandés par le GEMRCN pour ce type d'entrées doivent se situer entre 55 et 70 g. Pour les adolescents, les adultes, le déjeuner des personnes âgées et les repas portés à domicile, ce grammage est par contre trop faible. En effet, pour rester conforme aux recommandations, celui-ci devrait être compris entre 80 et 120 g (72 g minimum, si l'on tient compte des +/- 10 % autorisés).



Le saviez-vous ?

La margarine est une invention française que l'on doit au chimiste Hippolyte Mège-Mouriès. Elle voit le jour en 1869 et sera commercialisée en 1872. Elle résulte d'un concours lancé par Napoléon III qui souhaitait trouver un produit de remplacement pour le beurre (denrée à l'époque très onéreuse et instable). Le suif de bœuf, qui entre dans sa composition de départ, sera peu à peu remplacé par des graisses végétales.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez agrémenter vos croisillons Dubarry de quelques fleurettes de chou-fleur et/ou brocolis cuites à la vapeur.

Thèmes & Recettes

La Bretagne : Feuilleté du Prince

La campagne : Panier de la maraîchère

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	4106	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	272 kcal	5,2 %	25,8 %	1,0 %	16,2 %	5,4 %	1,01 g	1,1 g	0,32	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	295 kcal	4,7 %	26,2 %	3,5 %	18,8 %	10,5 %	1,20 g	1,5 g	0,25	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	295 kcal	4,7 %	26,2 %	3,5 %	18,8 %	10,5 %	1,20 g	1,5 g	0,25	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légumes et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BRAKE	4106	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27 %, amidon modifié de pomme de terre 1,6 %, lactosérum 1,6 à 1,8 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 0,2 %, œuf en poudre (traces)	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	cru, pré-doré, forme croisillon, 12 x 6,5 cm	pâte feuilletée 61 %, (dont dorure 4,8 %), garniture 35 %	chou-fleur 15 %	farine de blé % NC, amidon modifié de maïs % NC, emmental 1,6 %, poudre de lait écrémé % NC, margarine % NC, huile de colza % NC, œuf entier % NC, œuf entier en poudre % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	cru, pré-doré, forme croisillon, dimensions NC	pâte feuilletée 55 %, (dont dorure % NC), garniture 45 %	chou-fleur 12,5 %	farine de blé % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC, lactosérum en poudre % NC, emmental fondu en poudre % NC, matière grasse de palme % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC, œuf 2,8 %	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	cru, pré-doré, forme croisillon, dimensions NC	pâte feuilletée 55,6 %, (dont dorure 2,8 %), garniture 44,4 %	chou-fleur 12,8 %	farine de blé 27,3 %, amidon modifié de pomme de terre 2,9 %, lactosérum en poudre 2,2 %, emmental en poudre 0,9 %, poudre de lait écrémé 1,1 %, matière grasse de palme 8,1 %, huile de colza 1 %, matière grasse hydrogénée de coco 0,8 %, crème 2,9 %, œuf % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire

	Référence	Autres ingrédients et %	arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	4106	lactose 0,2 à 0,3 %, protéines de lait (traces)	arômes naturels 0,16 %, poivre < 0,2 %, muscade < 0,2 %	colorant, correcteur d'acidité	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 36 x 70 g	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	sucres % NC, lactose % NC, sirop de glucose de maïs % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 70 g, 46 x 70 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	lactose 0,4 %, sirop de glucose 0,5 %, protéines de lait 0,3 %	arômes 0,3 %, poivre 0,03 %, muscade 0,13 %	acidifiant, émulsifiant, épaississant, sel de fonte, stabilisant	sans décongélation, four 210 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	lactose % NC, sirop de glucose % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC, muscade % NC, épices % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, sel de fonte	sans décongélation, four chaleur tournante 210 °C, 15 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire

Lorsque vous proposez une entrée pâtissière, il convient de vérifier la teneur en matières grasses du produit fini. Dans le cas de nos offres, cela nous permet notamment de voir que trois d'entre elles ont une teneur supérieure à 15 %. Leur fréquence de présentation doit donc être limitée à 4/20 repas maximum pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes contre 8/20 pour les personnes

âgées en institution et les repas livrés à domicile¹. Quant à la fréquence de présentation des quatre offres restantes, elle demeure libre.

¹ Autres fréquences pour les personnes âgées et les repas livrés à domicile : déjeuner → 10/24 ou 12/28 repas maximum ; dîner → 2/28 repas maximum.

