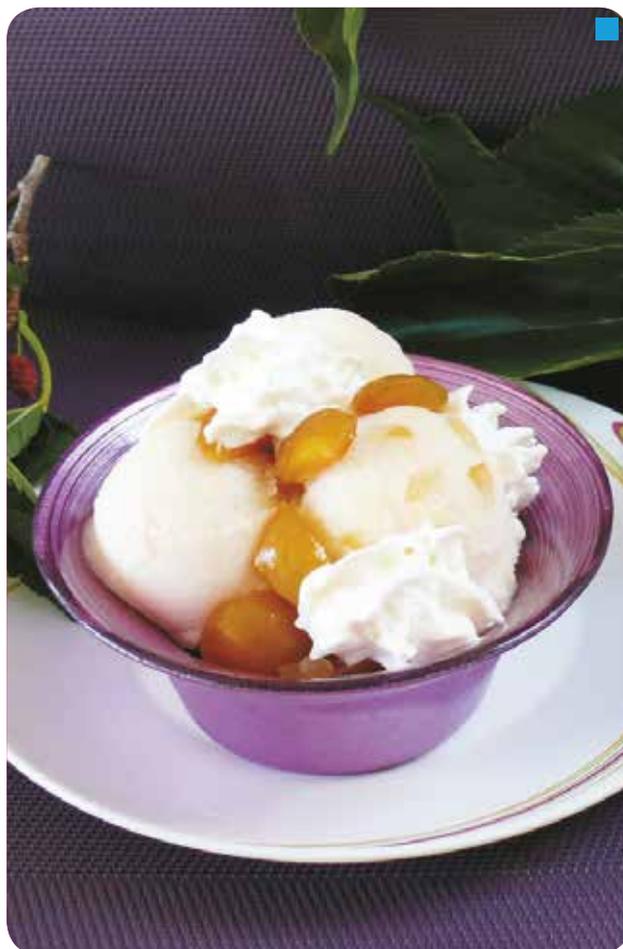


Glace à la mirabelle

Glace à base de mirabelle, avec ou sans morceaux, bac de 1,4 à 1,8 kg.

La glace à la mirabelle est le plus souvent proposée en coupe, accompagnée d'un biscuit type éventail ou cigarette et d'une rosace de chantilly.

Si les glaces ne font pas vraiment partie des spécialités culinaires du Grand Est, le fait qu'elles soient confectionnées avec des mirabelles nous permet de les assimiler à cette région. En effet, la culture des mirabelliers va se développer à partir du 15^{ème} siècle en Lorraine, dans la région de Metz, grâce au roi René d'Anjou. Mais c'est à partir de 1920, que l'on va assister à un fort développement de ces vergers. Aujourd'hui, la mirabelle est vraiment devenue le fruit emblématique de la Lorraine, à tel point qu'elle s'est vu attribuer le label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2007, ainsi que la marque « mirabelles de Lorraine ». Mais attention, pour pouvoir utiliser l'un ou l'autre de ces logos, un cahier des charges strict est à respecter. C'est pourquoi les fabricants de glaces ont le droit de préciser dans la liste des ingrédients « mirabelles de Lorraine IGP », mais uniquement s'ils sont certains que les producteurs auprès desquels ils se sont approvisionnés ont bien fourni des mirabelles conforme à ce cahier des charges. Quant à le spécifier dans la désignation du produit, comme c'est le cas de certaines de nos offres, il faut vraiment que les industriels et/ou les distributeurs soient vigilants. En effet, la désignation ne doit pas induire le consommateur en erreur et lui laisser croire que c'est la totalité de la préparation qui possède le label IGP.



Le saviez-vous

Le mot « glace » est un terme générique désignant indifféremment les sorbets, les glaces, les crèmes glacées et éventuellement certaines préparations similaires. La classification se fait par rapport à la liste des ingrédients. La présence ou l'absence de produits laitiers est l'un des principaux paramètres. Les sorbets sont par exemple fabriqués à partir d'eau et dépourvus de produits laitiers (l'ajout jusqu'à 1 % de protéines lactiques est toutefois admis). Les glaces doivent quant à elle contenir du lait et les crèmes glacées, du lait et de la crème.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous de la saveur de la bergamote pour réveiller toutes les saveurs lorraines de la glace à la mirabelle.

Thèmes & Recettes

La Lorraine : Clafoutis aux mirabelles

Les couleurs : Coupe jaune d'or

Tableau nutritionnel * Pour 100 g de produit

	Référence	Valeur énergétique*	Protéines*	Glucides*	dont sucres*	Matières grasses*	Fibres*	Industriels Marque
BRAKE	70559	146 kcal	0,3 %	35,4 %	32,8 %	0,2 %	1,2 g	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	184 kcal	1,8 %	27,4 %	25,0 %	6,3 %	0,2 g	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	131 kcal	0,2 %	32,4 %	25,9 %	0,0 %	NC	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	136 kcal	0,3 %	33,6 %	33,5 %	0,1 %	0,2 g	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	140 kcal	0,4 %	33,5 %	26,1 %	0,1 %	1,6 g	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	133 kcal	0,4 %	32,0 %	27,0 %	0,1 %	NC	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de fruit et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	70559	sorbet plein fruit à base de mirabelles de Lorraine IGP	sans morceau	purée de mirabelle 59,5 %, jus de citron < 5 %	sucre % NC, dextrose % NC, sirop de glucose déshydraté % NC	acidifiant, antioxydant, stabilisant	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	Crème glacée parfum mirabelle	avec morceaux	morceau et purée de mirabelle 5,5 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC, lactose % NC, sirop de glucose-fructose % NC, eau de vie de mirabelle 1,5 %, alcool gélifié % NC, lait écrémé réhydraté % NC, crème fraîche % NC, arôme naturel % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, protéines de lait, stabilisant	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	sorbet plein fruit mirabelle	sans morceau	purée de mirabelle 68,8 %, jus de citron % NC	sucre % NC, dextrose % NC	épaississant	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	sorbet plein fruit mirabelle avec morceaux	sans morceau	morceau et purée de mirabelle 24,3 %, jus de mirabelle à base de concentré 20,8 %, purée d'abricot 0,9 %, jus de citron 0,8 %	sucre % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sirop de fructose % NC, lactose % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, protéines de lait, stabilisant	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	sorbet aux mirabelles IGP	avec morceaux	purée de mirabelle 59 %, jus de citron 1 %	sucre 9,1 %, dextrose 5,9 %	acidifiant, antioxydant, stabilisant	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	sorbet mirabelle	sans morceau	purée de mirabelle 57 %, jus de citron % NC	sucre % NC, sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti cristallisé % NC, eau de vie de mirabelle 50° 0,5 %	antioxydant, stabilisant	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70559	/	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	lait	UE	France	24 mois	bac de 1,400 kg, contenance 2,4 l, 2 x 1,400 kg	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	/	France	France	24 mois	bac de 1,800 kg, contenance 2,5 l, 4 x 1,800 kg	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	lait	NC	Belgique	24 mois	bac de 1,645 kg, contenance 2,4 l, 4 x 1,645 kg	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	/	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	lait	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

Cinq distributeurs proposent des sorbets, alors que la sixième présente une crème glacée. Comme on peut le voir, la valeur énergétique est plus élevée pour cette dernière (184 kcal/100 g contre 131 à 146 kcal), notamment en raison de l'ajout crème. D'ailleurs, si on analyse la teneur en matières grasses, on constate que cette offre en contient 6,3 %, contre pas plus de 0,2 % pour les autres. Il est également précisé que certains de nos sorbets sont pleins fruits, donc selon la réglementation ils doivent contenir au moins 45 % de fruits. Avec des teneurs comprises entre 46 et 59,5 %, c'est effectivement le cas. Notons aussi que deux offres possèdent de l'alcool ; vous ne pourrez donc pas les servir à toutes les catégories de population.

