

Guacamole

Guacamole, surgelé, en sachet ou pot de 0,5 à 1 kg.

Le guacamole est principalement proposé en hors d'œuvre, agrémenté de salade verte et d'un quartier de citron. Il peut également être accompagné de chips de maïs, de crevettes ou de chair de crabe.



Le guacamole est une spécialité incontournable de la cuisine mexicaine. Dans la recette originelle, on observe souvent la présence de morceaux d'avocats car ceux-ci sont uniquement écrasés. Pour l'ensemble de notre sélection, la préparation étant présentée sous forme de purée, on se retrouve en revanche avec une texture plutôt lisse.

Si l'ingrédient principal de nos offres reste de loin l'avocat, la quantité mise en œuvre est plutôt variable puisqu'elle oscille entre 84 et 95,2%. Hormis pour l'offre où l'information ne nous a pas été communiquée, on remarque par ailleurs que seule la variété Hass est utilisée. Cette dernière, qui est la plus commercialisée au monde après la variété Fuerté, pousse notamment en Israël, en Afrique du Sud, en Corse, au Mexique et en Espagne. C'est de ces deux derniers pays que sont principalement

issus les avocats qui servent à la fabrication de nos offres de guacamole, et c'est également dans ceux-ci qu'ils sont transformés.

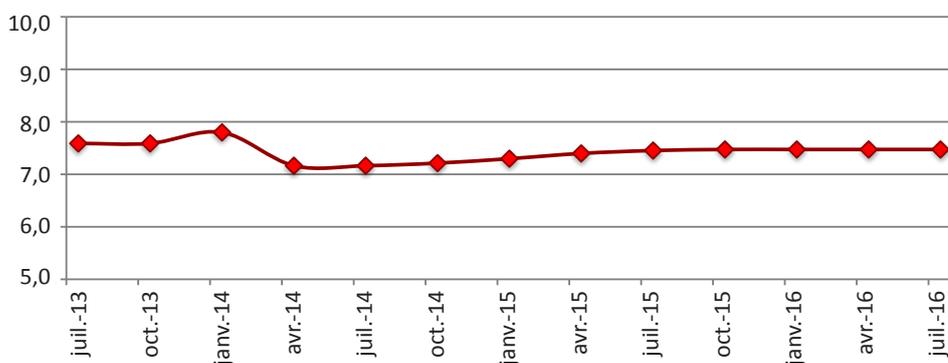
Côté aromatisation, toutes nos offres contiennent de l'ail, de la coriandre et du piment. Toutefois, si l'on s'en tient aux deux offres pour lesquelles les teneurs ont été transmises, on s'aperçoit que les préparations peuvent être plus ou moins épicées. En effet, le taux de piment varie de 0,18 à 5% et celui en ail de 0,06 à 0,2%. De même, la quantité d'oignon oscille entre 0,3 à 5,7% et on constate qu'une offre ne contient pas de poivron, mais qu'en revanche elle possède 7% de tomates. Notre sélection de guacamole risque donc de ne pas être homogène en goût. Notons aussi l'absence d'additif dans l'une de nos offres qui se révèle être un point positif.

Le saviez-vous ?

Le piment jalapeño est originaire du Mexique et tire son nom de la ville de Jalapa (ou Xalapa), capitale de l'état de Veracruz. C'est un piment moyennement fort, classée niveau 5/10 sur l'échelle de Scoville². De forme allongée, il mesure entre 5 à 9 cm et sa couleur varie du vert au rouge en fonction de son degré de maturité.

² Echelle inventée en 1912 par Wilbur Scoville et permettant de mesurer la puissance des piments.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du guacamole pour proposer une variante à l'aïoli ou à la rouille qui accompagnent vos plats de poissons.

Thèmes & Recettes

La mer : Tartine des Caraïbes

Le Mexique : Spaghetti au pesto de Cancun

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	73522	139 kcal	1,5 %	6,1 %	2,7 %	11,7 %	2,7 %	0,84 g	1,8 g	EUROSOURCING Brake
DAVIGEL	12187646	199 kcal	3,3 %	9,9 %	NC	14,9 %	1,6 %	1,40 g	6,6 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106533	121 kcal	1,3 %	8,7 %	0,7 %	9,0 %	2,3 %	0,90 g	1,2 g	PER INTER Ready For You
PASSION FROID	28194	214 kcal	2,1 %	3,3 %	0,6 %	20,5 %	3,5 %	0,95 g	4 g	SYROS NC
TRANSFOURMET	266474	194 kcal	1,7 %	8,4 %	2,3 %	17,0 %	2,7 %	0,42 g	NC	SALOMON NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de sucre et %	Arômes et %, Aromates et % Epices et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	73522	cru, purée	avocat variété Hass 87 %, oignon frais 5,7 %, oignon déshydraté 0,7 %, poivron rouge frais 3,6 %	sucre 0,6 %	ail 0,06 %, coriandre 0,29 %, piment Jalapeño 0,18 %	antioxydant, épaississant, régulateur d'acidité, stabilisant	EUROSOURCING Brake
DAVIGEL	12187646	cru, purée	avocat variété Hass 95 %, poudre d'oignon % NC, poivron rouge % NC	sucre % NC	poudre d'ail % NC, coriandre % NC, poudre de piment Jalapeño % NC	acidifiant, antioxydant, épaississant	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106533	cru, purée	avocat variété Hass 90 %, oignon 2 %, poivron rouge % NC, poivron vert % NC	sucre < 2 %	ail % NC, coriandre % NC, piment % NC	antioxydant, conservateur, stabilisant	PER INTER Ready For You
PASSION FROID	28194	cru, purée	avocat variété Hass 95,2 %, oignon 0,3 %, poivron rouge 1,8 %	/	ail 0,2 %, coriandre 0,05 %, piment Jalapeño 0,5 %	acidifiant, antioxydant	SYROS NC
TRANSGOURMET	266474	cru, purée	avocat variété NC 84 %, oignon % NC, tomate 7 %	sucre de canne 2,3 %	ail % NC, coriandre 0,4 %, piment Jalapeño % NC	/	SALOMON NC

	Référence	Mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Durée de conservation après décongélation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73522	décongélation 24 h en chambre froide positive 0/+ 3 °C	Chili, Espagne, Pérou	Espagne	24 mois	48 h	surgelé, pot plastique operculé 1 kg, 1 x 1 kg	EUROSOURCING Brake
DAVIGEL	12187646	décongélation 24 h en chambre froide positive 0/+ 4 °C	Mexique	Mexique	24 mois	NC	surgelé, sachet 0,5 kg, 4 x 0,5 kg	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106533	décongélation en chambre froide positive 0/+ 4 °C	Espagne	Espagne	NC	NC	surgelé, pot plastique 1 kg, 10 x 1 kg	PER INTER Ready For You
PASSION FROID	28194	décongélation en chambre froide positive 0/+ 3 °C	Mexique	Mexique	36 mois	72 h	surgelé, pot polypropylène 0,794 kg, 12 x 0,794 kg	SYROS NC
TRANSGOURMET	266474	décongélation 24 h en chambre froide positive + 4 °C	Mexique	Mexique	24 mois	72 h	surgelé, pot plastique 0,5 kg, 12 x 0,5 kg	SALOMON NC

Plutôt considéré comme un condiment, le guacamole entre souvent dans la composition de verrines, canapés, sandwichs... Rien n'empêche toutefois de le servir en entrée accompagné par exemple de toasts grillés. Les avocats étant crus dans la préparation, il s'agira dans ce cas d'une entrée de crudités. Ainsi, prévoyez 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires, 80 à 100 g pour les adolescents et adultes, 80 g pour le déjeuner ou

le dîner des personnes âgées en institution et les repas livrés à domicile. Par contre, trois de nos offres contiennent plus de 15 % de matières grasses. Elles ont donc une fréquence de présentation limitée à 4/20 repas maximum à partir de 3 ans jusqu'aux adultes, contre 8/20, 10/24 ou 12/28 pour le déjeuner et 2/28 pour le dîner des personnes âgées en institution et les repas livrés à domicile.

