

Hoki pané

Portion de hoki pané, cuit à cœur, surgelé, pièce de 120 g.

Le hoki pané est souvent proposé avec des haricots verts et une tranche de citron, le tout saupoudré de persil haché.

En dehors de l'enrobage, on constate que parmi nos cinq offres, trois contiennent uniquement du filet de poisson, alors que les deux restantes sont composées d'un moulé de poisson, c'est-à-dire du filet et de la chair de poisson mélangés avec d'autres ingrédients (amidon, eau, épaississants, sel). Toutefois, la quantité réelle de poisson mise en œuvre pour l'ensemble de notre sélection reste assez proche, puisqu'elle oscille entre 70 et 75 %. Cette teneur, couplée à un rapport P/L supérieur à 2, permet ainsi à quatre de nos offres (dont celles contenant les moulés de poisson) d'être intégrées dans le tableau de fréquence au niveau de la catégorie « poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un rapport P/L supérieur ou égal à 2 ». La dernière offre, dont le rapport P/L est de 1,93 se retrouve par contre exclue. Pour rappel, ces fréquences sont

de 4/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux adultes, de 4/20, 5/24 ou 5/28 déjeuners minimum pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile et de 3/28 dîners minimum pour les personnes âgées en institution. Par ailleurs, on note que seules deux espèces de poisson sont utilisées : le hoki de Patagonie et le hoki de Nouvelle-Zélande. Au niveau de la mise en œuvre, elle est relativement similaire pour l'ensemble de notre sélection et il faut compter entre 12 et 20 minutes de réchauffage dans un four à 180 °C pour un produit encore surgelé. Pour un produit décongelé, la chaleur du four préconisée est de 120 à 130 °C, toutefois les temps de réchauffage affichés présentent un écart assez important (14 à 45 minutes). Quoi qu'il en soit, pour être sûr d'atteindre la température requise de 63 °C minimum à cœur, l'utilisation d'une sonde reste indispensable.



Question d'un acheteur

Qu'entend-t-on par zones de pêche FAO ?

La FAO³ a découpé les océans et les mers en 19 zones distinctes. Ces zones, qui sont-elles même divisées en nombreuses sous-zones, sont gérées par des instances différentes ayant en charge la gestion des ressources halieutiques.

³ Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

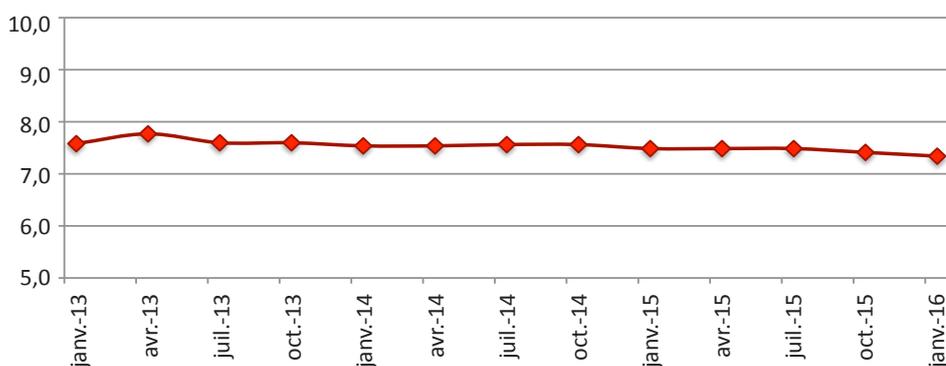


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	P/L	Industriels Marque
BRAKE	71900	179 kcal	14,2 %	15,3 %	6,6 %	0,7 %	0,85 g	1,2 g	2,15	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	185 kcal	14,1 %	15,8 %	7,3 %	NC	0,66 g	NC	1,93	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	168 kcal	15,2 %	14,3 %	5,4 %	0,6 %	0,73 g	0,9 g	2,81	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	175 kcal	14,0 %	14,6 %	6,5 %	0,8 %	0,53 g	0,9 g	2,15	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	154 kcal	17,0 %	7,5 %	6,1 %	0,9 %	1,10 g	0,6 g	2,79	HALIEUTIS Chronofour

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour un accompagnement plus printanier, confectionnez une poêlée verte aux pois gourmands, fèves et pointes d'asperge.

THÈMES & RECETTES

L'Océanie : Doré de Nouvelle-Zélande

L'Angleterre : Fish & Chips

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de poisson et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71900	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, 152 x 55 x 26 mm (+/- 5)	filet de poisson 70 %, enrobage 30 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure 13 %, farine de blé 18 à 20 %, huile de tournesol oléique 5 %, huile de tournesol 5 %, paprika et curcuma 0,22 %	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, dimensions NC	filet de poisson 70 %, enrobage 30 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure % NC, farine de blé % NC, farine de riz % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, 140 x 50 x 20 mm	moulé de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure 15 %, enrobant 3,3 % (dont farine de riz, blé et maïs), huile de tournesol 2,5 %, huile de colza 2,5 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	cuit à cœur, sans arête, enrobage panure, dimensions NC	moulé de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 71 %	farine de blé % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC, curcuma % NC, paprika % NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	cuit à cœur, sans arête, enrobage meunière, 122 x 45/85 x 15 mm (+/-)	filet de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 75 %	farine de blé 12,3 à 15,4 %, farine de riz 0,9 à 1,2 %, huile de tournesol oléique 2,71 %, huile de colza 0,03 à 0,3 %, huile de tournesol 2,71 %, persil 0,12 %, citron en poudre 0,12 %, arômes 0,04 à 0,2 %, lait écrémé en poudre 0,08 à 0,32 %	HALIEUTIS Chronofour

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Mise en œuvre	Zone de pêche FAO pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71900	levure	sans décongélation, four 180 °C, 12 à 15 min	41, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 4,8 kg, 36 pièces minimum	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	amidon modifié de blé, amidon modifié de maïs, épaississant, gluten de blé	sans décongélation, four chaleur sèche 180 °C, 18 à 20 min, avec décongélation, four chaleur sèche 120/130 °C, 35 à 45 min	NC	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 6 kg, 48 pièces	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	colorant, épaississant	sans décongélation, four 180 °C, 18 à 20 min, avec décongélation, four 130 °C, 25 à 30 min	21, 27, 31, 34, 41, 47, 61, 67, 71, 77, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g (+/- 10), carton 6 kg, 48 pièces minimum	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	amidon modifié, épaississant, levure	sans décongélation, four 180 °C, 13 min, avec décongélation, four 120 °C, 14 min	NC	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, sachet 3 kg, carton 2 x 3 kg, 47 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	amidon de blé modifié, amidon de blé, gluten de blé	France	41, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, sachet 2,4 kg, carton 2 x 2,4 kg, 40 pièces	HALIEUTIS Chronofour

Proposées en 120 g, nos offres conviennent aux adolescents et aux adultes dont les portions conseillées se situent entre 100 et 120 g. Pour le déjeuner des personnes âgées en institution et pour les repas portés à domicile, le grammage recommandé étant de 100 g, elles s'avèrent par contre un peu trop élevées et ceci, même si une légère perte de poids peut être observée suivant le mode de

réchauffage (généralement 5 %). Il existe toutefois bon nombre d'offres proposées en 100 g, plus adaptées à cette catégorie de population et qui peuvent également convenir aux enfants de maternelle une fois coupées en deux (grammage recommandé : 50 g). Pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées, il existe des offres en 70 g, mais elles sont beaucoup plus rares.

