

Litchis au sirop léger

Litchis dénoyautés, au sirop léger, appertisés, en boîte 3/4 ou 3/1 (A10).

Le litchi est le plus souvent consommé seul, ou associé à d'autres fruits au sirop, accompagné de biscuits type langue de chat.

Seulement présent sur les étals et dans nos cuisines depuis quelques années, le litchi apparaît pourtant en France au 18^{ème} siècle (le terme « litchi » étant employé à partir de 1721). Alors que sa disponibilité en frais est de courte durée (seulement 3 mois), la présentation en boîte appertisée favorise une utilisation tout au long de l'année. Si ce type de conditionnement ne permet bien évidemment pas de présenter un fruit cru, elle possède par contre l'avantage d'offrir un produit déjà épluché et dénoyauté ; ces deux étapes n'étant pas toujours aisées pour les jeunes enfants et les personnes âgées. Parmi nos offres, deux contenances vous sont proposées : la boîte 3/4 en 580 ml ou la boîte 3/1 (A10) en 3000 ml. Pour une boîte en 3/4, un des industriels précise que le nombre de fruits varie entre 18 et 28, alors que pour les offres en 3/1 celui-ci oscille entre 80 et 140/150 pièces. Donc, en fonction du nombre de convives et de la préparation que l'on souhaite réaliser, la

possibilité de pouvoir utiliser un contenant plus ou moins grand présente des avantages (limiter le gaspillage, ne pas avoir à ouvrir un trop grand nombre de boîtes, etc...). Par ailleurs, toutes nos offres sont proposées au sirop léger. Conformément à la réglementation, la teneur en sucre est comprise entre 14 et 17 %. Si dans la dénomination de vente il avait été stipulé « litchis au sirop » sans autre qualificatif, ce taux aurait dû se situer entre 17 et 20 % (au-delà de 20 %, il s'agit d'un sirop dit « lourd », et entre 9 et 14, % « très léger »). Notons également qu'une coupe de litchis présentée seule avec un peu de sirop, apporte moins de 20 g de sucres simples ajoutés par portion, puisque 100 ml de sirop contiennent au maximum 17 g de sucre. La quantité de sirop utilisée pour la présentation étant normalement bien inférieure à 100 ml, votre dessert ne devrait donc pas être limité au niveau de sa fréquence de présentation.



Question d'un acheteur

A quoi correspond le degré Brix ?

Le degré Brix est la mesure de matière sèche soluble dans un milieu et il s'exprime en pourcentage. Si dans un milieu dit « simple », comme les sirops, celui-ci est souvent égal à la teneur en sucre (17 % ° Brix correspondant en moyenne à 17 % de sucres), cela n'est pas valable pour tous les milieux notamment ceux dit « complexes ».

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

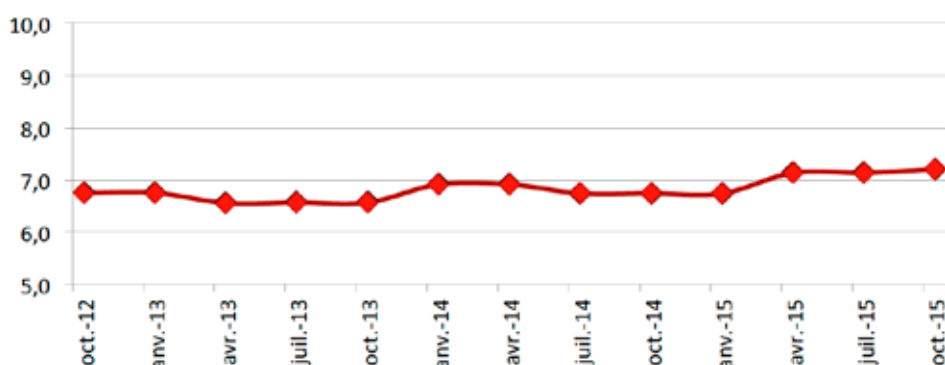


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16121	66 kcal*	0,9 %	15,0 %	14,0 %	< 0,5 %	1,1 g	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	65 kcal	0,4 %	15,1 %	14,1 %	0,2 %	0,5 g	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	73 kcal*	0,8 %	15,5 %	15,5 %	0,4 %	1,3 g	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	64 kcal	0,5 %	15,1 %	15,1 %	< 0,5 %	NC	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

* Poids net égoutté

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de parfum, ajoutez quelques gouttes d'eau de rose dans vos coupes de litchis au sirop.

THÈMES & RECETTES

La Réunion : Coupe de litchis au rhum arrangé
Le goût : Papillote de poisson au litchi

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	°B Brix	pH	Litchi et %	Sucres et %	Eau et %	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	16121	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,9 +/- 0,5	44 %	NC	NC	acide citrique	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,8 à 4,5	47,6 %	14 %	38,2 %	acide citrique	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14,7 à 16,1 °B	4,2 à 4,4	63 %	14 à 17 %	23 à 26 %	acide citrique	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	< 4,2	NC	NC	NC	acide citrique	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16121	Chine, Thaïlande, Vietnam	Chine, Thaïlande, Vietnam	36 mois	appertisé, bt 3/4, nombre de fruits NC, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,565 kg, poids net égoutté 0,250 kg, 24 x 3/4	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	Chine (Guangdong, Guangxi Province, Fujian)	Chine (Yancuo Town, Lonhai, Fujian)	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80 à 150 fruits, contenance en ml NC, poids net conditionné 2,79 kg, poids net égoutté 1,33 kg, 6 x 3/1	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	Chine	Chine	36 mois	appertisé, bt 3/4, 18 à 28 fruits, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,567 kg, poids net égoutté 0,255 kg, 12 x 3/4	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	Chine	Chine	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80/140 fruits, contenance 3000 ml, poids net conditionné 2,84 kg, poids net égoutté 1,35 kg, 6 x 3/1	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

Références

L'écrevisse : Guide des espèces à l'usage des professionnels, édition 2015, SeaWeb Europe.

www.guidedesespeces.org/fr/ecrevisse

Le litchi : les fruits et légumes frais, interfel.

www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/.../litchi/carte-identite

Le poivre : Différence entre poivre noir et poivre gris, poivre blanc, vert et rouge, publié le 31 août 2015.

<http://le-poivre.com/>

Dénomination « poivre » réservée : Article 445-55.

http://www.wk-hsqe.fr/preview/BeDhHIDgBeAdHmGjHIBf/editionXHTML/dehove/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee

Taux de sucre des sirops : Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels, section fruits de FIAC, juillet 2008.

<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/ade pale.pdf>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015
Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités