

Nem à la volaille

Nem garni de farce à la volaille, pré-frit, surgelé, pièce de 50 g. Le nem est généralement réchauffé au four puis servi agrémenté d'une sauce au nuoc môm, de feuilles de salade verte et de menthe fraîche.

On note une certaine disparité entre les taux de farce (57 à 70 %) et de galette de riz (30 à 43 %) mis en œuvre au sein de notre sélection. La quantité de denrée protidique présente dans les produits finis est plutôt homogène, puisqu'elle oscille entre 17 et 22,5 %. Attention toutefois, si quatre de nos offres contiennent exclusivement de la viande de volaille, la cinquième possède par contre 7,7 % de peau de poulet et seulement 11,6 % de viande. La peau contenant moins de protéines, mais plus de matières grasses que la viande, son intérêt nutritionnel est donc fortement limité. Cela peut notamment expliquer que la teneur en lipides de cette offre soit plus élevée (14 % contre 4,5 à 9 %), d'autant que le taux de matières grasses saturées, dont la peau est particulièrement riche, est également plus important (2,7 % contre 0,8 à 1,4 %). On remarque aussi que l'offre comptabilisant le moins de matières grasses est réalisée à partir de viande de dinde et non de poulet. Trois offres sont par ailleurs accompagnées de sachets de sauce nuoc môm, mais ceux-ci ne sont pas individuels. Au niveau du service, il faudra donc trouver une solution pour servir cette sauce, sachant que par carton les quantités disponibles pour chaque nem varient entre 2 et 10 g.



Question d'un acheteur

Quelles différences y-a-t'il entre la sauce soja et la sauce nuoc môm ?

Originaires de Chine, la sauce soja est réalisée à partir de graines de soja et de blé mises à fermenter dans de l'eau et du sel. Elle peut avoir une saveur sucrée ou salée. La sauce nuoc môm, ou sauce poisson, nous vient quant à elle du Vietnam. Elle est réalisée à partir de poissons séchés au soleil, en général des anchois, mis en saumure pendant quelques mois. Cette sauce est très salée, puisque son élaboration nécessite la mise en œuvre de 300 à 350 g de sel pour 1 kg de poisson.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de couleur, vous pouvez les servir avec un mélange de carottes râpées, pousses de haricots mungo et dés d'ananas.

Thèmes & Recettes

Vietnam : Pâté impérial

Le goût : Nem sauce aigre-douce

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	72230	164 kcal	7,7 %	20,6 %	6,1 %	1,2 %	2,3 %	1,26	1,10 g	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	236 kcal	8,3 %	17,3 %	14,0 %	2,9 %	NC	0,60	0,95 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	200 kcal	6,0 %	23,0 %	9,0 %	1,0 %	2,0 %	0,67	0,95 g	NC
PASSION FROID	25455	156 kcal	6,0 %	18,0 %	6,0 %	1,4 %	3,0 %	1,00	1,10 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	152 kcal	5,0 %	22,0 %	4,5 %	0,8 %	1,9 %	1,11	1,10 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Sauce d'accompagnement	Type de volaille et %	Type de féculent et %	Type de légume et %	Industriels Marque
BRAKE	72230	cuit, Ø 3,5 cm +/- 1, L 7,5 cm +/- 1	galette de riz 34 %, farce 66 %	non	viande de poulet 17 %	farine de riz 13,6 %, vermicelle de pois réhydraté 10,6 %	oignon 11,9 %, carotte 8,4 %, germe de haricot mungo 7,1 %, champignon noir réhydraté 4,2 %	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	précuit, Ø 2,2 cm, L 9 cm	galette de riz 34 %, farce 66 %	sauce nuoc môm, dosette de 62,2 g, 8 x 62,5 g, soit 500 g	viande de poulet 11,6 %, peau de poulet 7,7 %	farine de blé % NC, vermicelle de pois réhydraté % NC	oignon % NC, carotte % NC, pousse de haricot mungo % NC, champignon noir réhydraté % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	préfrit, Ø NC, L NC	galette de riz 43 %, farce 57 %	sauce nuoc môm, dosette de 20 g, 10 x 20 g, soit 200 g	viande de poulet 18 %	farine de riz % NC	oignon % NC, carotte % NC, germe de haricot mungo % NC, champignon noir réhydraté % NC	NC
PASSION FROID	25455	cuit, Ø 3,0 à 3,5 cm, L 8 à 8,5 cm	galette de farine de blé et riz 30 %, farce 70 %	non	viande de poulet 22,5 %	farine de riz 5,8 %, farine de blé 5,4 %, farine de soja 1 %, vermicelle de soja réhydraté 7,5 %, pomme de terre déshydratée 1,9 %	oignon 7,5 %, carotte 9,5 %, germe de haricot mungo 11 %, champignon noir réhydraté 7,5 %	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	cuit, Ø 3,0 à 3,5 cm, L 8 à 8,5 cm	galette de riz 30 %, farce 70 %	sauce nuoc môm, dosette de 70 g, 4 x 70 g, soit 280 g	viande de dinde 20 %	farine de riz < 30 %, vermicelle de soja réhydraté 2,6 %, farine de blé < 1 %	oignon 15,5 %, oignon déshydraté 1,3 %, carotte 7,5 %, germe de haricot mungo 18,5 %, champignon noir réhydraté 1,7 %	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

	Référence	Autres ingrédients	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Origine volaille	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72230	huile de tournesol 6,6 %	gluten, soja	sans décongélation, four 220 °C, 20 à 25 min	UE et non UE	France	19 mois	congelé, 50 g, 2 barquettes de 25 pièces, carton de 1,25 kg	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four chaleur tournante 160 °C, 15 à 20 min	UE	France	18 mois	congelé, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 3 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four 220 °C, 15 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,7 kg	NC
PASSION FROID	25455	huile de tournesol < 1 %	gluten, soja	sans décongélation, four chaleur sèche 175/210 °C, ou friteuse 175 °C jusqu'à coloration	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,5 kg	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four 220 °C, 13 min, ou friteuse 170 °C, 6 à 8 min, ou sauteuse ou poêle à feu doux, 8/10 min	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,68 kg	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

En RHD, les nems sont fréquemment servis en entrées lors de menus à thème en rapport avec l'Asie. Nos offres, dont le poids par unité est de 50 g, sont ainsi parfaitement adaptées aux différentes catégories de populations. En effet, les portions recommandées en entrée pour les maternelles, les élémentaires et le déjeuner ou dîner des personnes âgées en

institution étant de 50 g, et celles pour les adolescents et les adultes de 100 g, le calcul des quantités est donc plutôt facilité. Quant à la fréquence de présentation, le taux de matières grasses ne dépassant pas 14 %, elle reste libre pour l'ensemble de notre sélection, à partir du moment où vous privilégiez le réchauffage au four.

