

Salade de fruits exotiques

Salade à base de fruits exotiques, surgelée ou fraîche, sachet de 1 kg ou seau de 3 kg.

La salade de fruits est traditionnellement proposée avec un gâteau sec type cigarette russe ou langue de chat. Elle peut également entrer dans la composition de coupes de glaces.

Avec onze fruits mis en œuvre pour la totalité de notre sélection, et seulement quatre à huit inclus au sein de nos offres, des différences au niveau de la texture et des parfums semblent inévitables. D'ailleurs, hormis pour un industriel qui n'utilise en alternance que deux fruits parmi l'ananas, la mangue, la papaye et le melon, on note que les seuls fruits que l'on retrouve en commun par rapport au reste de nos offres, sont l'ananas et la mangue. Le raisin, puis le melon, qu'il soit orange ou vert, sont ensuite les fruits les plus utilisés. On constate également la présence d'un liquide de recouvrement dans six sur sept de nos offres. Pour trois d'entre elles, il est précisé que ce liquide contient du sucre. Ces offres ne pourront donc pas toujours être comptabilisées dans le tableau de fréquence du GEMRCN en tant que dessert de fruits crus. En effet, pour les enfants, les adolescents et les adultes, un dessert de fruits crus doit être composé de 100 % de fruit crus. Les trois autres offres, faute de précision quant à la composition du liquide de recouvrement, ne seront pas non plus comptabilisées. Seule la 7^{ème} offre peut entrer dans cette catégorie, à condition de ne pas suivre les indications de mise en œuvre préconisant d'ajouter du sucre. Concernant les personnes âgées en institution, ce critère n'entre toutefois pas en ligne de compte. La seule obligation est de proposer une salade de fruits contenant au moins 80 g de fruits crus, soit des portions d'environ 125 g.



Question d'un acheteur

Certains desserts de fruits crus peuvent-ils être limités ?

Oui, si les portions servies contiennent plus de 20 g de sucres simples. Ce sera notamment le cas pour une de nos offres, à partir du moment où vous servirez des portions de 100 g, puisque sa teneur en sucres simples est de 20g/100 g. A noter toutefois que cette limitation concerne uniquement les enfants, les adolescents et les adultes, mais pas les personnes âgées en institution, pour lesquelles on ne tient pas compte du taux de sucres présent dans les desserts.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour apporter une note épicée à vos salades de fruits, vous pouvez réaliser un sirop infusé de cannelle, de badiane et/ou de poivre sechouan.

Thèmes & Recettes

Les Iles : Coupe glacée des alizées

Le terroir : Aumônière aux fruits exotiques

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Vitamine C	Industriels Marque
BRAKE	39441	49 kcal	0,5 %	10,7 %	10,6 %	0,1 %	1,0 g	NC	Industriel NC Brake
DAVIGEL	1698784	50 kcal	0,6 %	10,5 %	10,3 %	0,1 %	1,2 g	NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11633	55 kcal	0,7 %	11,9 %	11,6 %	0,2 %	1,3 g	NC	DIRAFROST Marque NC
KRILL	650002	39 kcal	0,5 %	8,9 %	NC	0,1 %	NC	NC	Industriel NC Marquet NC
PASSION FROID	8558	49 kcal	0,7 %	10,8 %	10,6 %	0,1 %	1,2 g	NC	Industriel NC Passion Froid
RELAIS D'OR	111633	63 kcal	0,4 %	14,1 %	13,9 %	0,1 %	1,7 g	NC	DELIFRUITES Marque NC
TRANSFOURMET	301232	91 kcal	< 0,5 %	21,0 %	20,0 %	< 0,5 %	NC	NC	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de fruit et %	Type de liquide de recouvrement et %	Additifs Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	39441	cru	ananas 16 %, mangue 11 %, papaye 12 %, melon orange 14 %, melon vert 10 %, raisin 7 %	jus de fruit de la passion 30 % (eau, concentré de fruits de la passion, sucre)	/	Industriel NC Brake
DAVIGEL	1698784	cru	ananas 17 %*, mangue 11 %*, papaye 5 %*, melon orange 7 %*, melon vert 11 %*, raisin 6 %*, pêche 12 %* (* % minimum)	jus de fruit de la passion concentré 13,5 % maxi (composition NC)	/	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11633	cru	ananas % NC, mangue % NC, melon orange % NC, melon vert % NC, raisin % NC, pêche % NC	NC	NC	DIRAFROST Marque NC
KRILL	650002	cru	ananas % NC, mangue % NC, papaye % NC, melon orange % NC, melon vert % NC, raisin % NC, mandarine % NC, kiwi % NC	sauce à base de jus concentré de fruits de la passion % NC (composition NC)	NC	Industriel NC Marque NC
PASSION FROID	8558	cru	ananas 16 %*, mangue 16 %*, melon vert 16 %*, raisin 16 %*, pêche 16 %* (* % minimum)	/	/	Industriel NC Passion Froid
RELAIS D'OR	111633	cru	pomme non épluchée 17,5 %, orange 14 %, raisin 7 %, 2 fruits divers entre ananas, mangue, papaye, melon 31,5 %	sirop 30 % (eau, sirop de glucose-fructose-saccharose)	acidifiant, conservateur	DELIFRUIT Marque NC
TRANSGOURMET	301232	cru	ananas % NC, mangue décongelée % NC, papaye décongelée % NC, kiwi % NC	sirop 35 % (eau, sirop de sucre inverti)	acidifiant, antioxydant, conservateur	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM/DLC	Durée de vie après décongélation/ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39441	décongélation 4 h en enceinte réfrigérée	UE	24 mois	8 h à 4 °C maxi	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	Industriel NC Brake
DAVIGEL	1698784	simple décongélation 12 h en enceinte réfrigérée, ou préparation cuite à la poêle 5 à 7 min	UE	24 mois	NC	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11633	NC	NC	24 mois	24 h à 4 °C maxi	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DIRAFROST Marque NC
KRILL	650002	décongélation 10 h en enceinte réfrigérée	NC	NC	NC	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	Industriel NC Marque NC
PASSION FROID	8558	décongélation 2 h en enceinte réfrigérée, ou sans décongélation, jeter les fruits dans un sirop brûlant, réserver 2 h	Belgique	24 mois	24 h à 4 °C maxi	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	Industriel NC Passion Froid
RELAIS D'OR	111633	prête à l'emploi	France	15 jours	48 h à 4 °C maxi	réfrigéré, seau 3,2 l, poids net 3 kg, 1 x 3 kg	DELIFRUIT Marque NC
TRANSGOURMET	301232	prête à l'emploi	France	13 jours	48 h à 4 °C maxi	réfrigéré, seau 3,0 l, poids net 3 kg, 1 x 3 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Côté conditionnement, cinq de nos offres sont proposées surgelées, contre deux réfrigérées. Les offres surgelées présentent deux avantages non négligeables : une DDM (Date de Durabilité Minimale) relativement longue de 24 mois, ainsi que la possibilité de ne sortir que la quantité nécessaire pour votre service. En revanche, les industriels conseillent de les consommer rapidement après leur décongélation (entre 8 et 24 heures maximum). Si la DLC (Date Limite de Consommation) n'est que de 13 à 15 jours pour les offres réfrigérées, après ouverture, vous pourrez toutefois les conserver pendant 48 heures.

