

Sauce burger

Sauce émulsionnée épicée pour hamburger, en flacon souple de 850 à 960 g.

La sauce burger est un incontournable des produits de snacking. Elle accompagne aussi bien les sandwichs que les frites ou les steaks grillés.

A la lecture des ingrédients entrant dans la composition de nos offres, on constate que beaucoup d'entre eux sont identiques, notamment l'huile de colza, le vinaigre, le jaune d'œuf, ou encore l'ajout d'un produit sucré. Malgré tout, ces sauces présentent aussi des différences, dont la principale réside, comme on peut le voir, dans la quantité d'huile de colza mise en œuvre. En effet, parmi nos sept offres, deux en contiennent entre 17 et 21 %, alors que pour le reste de notre sélection cette quantité s'élève de 50 à 70,5 %. Les teneurs en produits sucrés passent également de 2,4 à 13 %, et l'on constate que ce sont les offres les plus faibles en huile qui contiennent le plus de sucres. Ces différences se retrouvent au niveau des valeurs nutritionnelles, et nous permettent de supposer que l'offre pour laquelle les pourcentages d'ingrédients ne sont pas communiqués, contient beaucoup d'huile de colza, mais peu de produits sucrés. Toutefois, pour pouvoir établir un meilleur comparatif produit, on note ici tout l'intérêt pour le consommateur de connaître non seulement les ingrédients qui le composent, mais également les pourcentages utilisés. Quoi qu'il en soit, il faudra s'attendre à des différences de saveurs, d'autant que d'autres ingrédients, comme la pâte d'anchois, la sauce anglaise, la sauce tomate ou les cornichons, ne se retrouvent pas dans toutes les offres.



Question d'un acheteur

D'un point de vue nutritionnel, vaut-il mieux proposer de la sauce burger ou du ketchup ?

Comme on l'a constaté, la sauce burger peut être plus ou moins riche en lipides, ce qui n'est pas le cas du ketchup dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée. Ce dernier est par contre plus sucré, avec des taux supérieurs à 20 %, et ceci en raison d'un ajout de produits sucrés plus important, mais également des sucres apportés par les tomates. Ces sauces ont toutefois en commun une teneur élevée en sel (toujours supérieure à 1%), qui doit inciter à une consommation modérée de l'une ou de l'autre.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez également vous servir de la sauce burger pour relever l'assaisonnement de vos guacamoles maison.

Thèmes & Recettes

Les USA : Cocktail de crevettes Tex-Mex

Séries : Garden burger

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	18394	237 kcal	1,0 %	11,0 %	6,1 %	21,0 %	1,9 %	0,5 g	1,70 g	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	257 kcal	0,8 %	16,0 %	13,0 %	21,0 %	1,8 %	0,6 g	1,40 g	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	661 kcal	1,1 %	3,2 %	2,9 %	73,0 %	6,1 %	0,2 g	1,30 g	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	679 kcal	1,4 %	4,0 %	3,2 %	73,0 %	5,6 %	< 1 g	1,65 g	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	511 kcal	1,8 %	9,0 %	4,2 %	52,0 %	4,0 %	1,2 g	2,30 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	679 kcal	1,4 %	4,0 %	3,2 %	73,0 %	5,6 %	< 1 g	1,65 g	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	511 kcal	1,8 %	9,0 %	4,2 %	52,0 %	4,0 %	1,2 g	2,30 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California

Comparaison des offres

	Référence	Types de matière grasse et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	18394	huile de colza 20 %	sucre 5 %	vinaigre 6 %, amidon modifié 4 %, moutarde 3 %, jaune d'œuf 2,5 %, purée de tomate 2,5 %, sauce anglaise 2 %, pâte d'anchois 1 %, arôme 0,9 %, oignon déshydraté 0,2 %, épice 0,2 %	acidifiant, antioxydant, colorant, épaississant	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	huile de colza 17-21 %	saccharose 9 à 13 %	cornichon 7 à 9 %, vinaigre d'alcool 5 à 7 %, moutarde 3 à 5 %, amidon modifié de pomme de terre 3 à 5 %, jaune d'œuf 2 à 4 %, ail déshydraté 1 %, épice < 1 %	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	huile de colza % NC	sucre % NC	cornichon % NC, vinaigre % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC, moutarde % NC, purée de tomates % NC, jaune d'œuf % NC	épaississant	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	huile de colza 70,5 %	sucre 2,4 %	jaune d'œuf 6,2 %, purée de tomate 4,9 %, vinaigre 4,3 %, câpres 2,8 %, cornichon 2,8 %, amidon modifié 0,4 %, arôme naturel d'aneth 0,01 %, épice 0,005 %	acidifiant, antioxydant, conservateur	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	huile de colza 50 %	sirop de glucose % NC	purée de tomate double concentré % NC, vinaigre % NC, oignon % NC, persil % NC, jaune d'œuf % NC, moutarde de Dijon % NC, arôme % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	huile de colza 70,5 %	sucre 2,4 %	jaune d'œuf 6,2 %, purée de tomate 4,9 %, vinaigre 4,3 %, câpres 2,8 %, cornichon 2,8 %, amidon modifié 0,4 %, arôme naturel d'aneth 0,01 %, épice 0,005 %	acidifiant, antioxydant, conservateur	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	huile de colza 50 %	sirop de glucose % NC	purée de tomate double concentré % NC, vinaigre % NC, oignon % NC, persil % NC, jaune d'œuf % NC, moutarde de Dijon % NC, arôme % NC	acidifiant, antioxydant, colorant	LESIEUR PROFESSIONNEL California

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Mode de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18394	céleri, gluten, moutarde, poisson, œuf	France	12 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze, conservation tête en haut, contenance 1 l, poids 850 g, 12 flacons	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	moutarde, œuf	France	12 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,95 l, poids 950 g, 12 flacons	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	œuf	France	9 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance NC, poids 850 g, 12 flacons	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	œuf	Belgique	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon, conservation tête en haut, contenance 0,9 l, poids 840 g, 12 flacons	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	moutarde, œuf, sulfites	France	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,97 l, poids 960 g, 6 flacons	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	œuf	Belgique	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon, conservation tête en haut, contenance 0,9 l, poids 840 g, 12 flacons	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	moutarde, œuf, sulfites	France	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,97 l, poids 960 g, 6 flacons	LESIEUR PROFESSIONNEL California

Si l'ensemble de notre sélection de sauces burger possède une durée de conservation d'environ un an à température ambiante, on remarque qu'après ouverture cette conservation doit se faire en enceinte réfrigérée pendant un mois maximum. Il peut donc être judicieux d'évaluer les quantités susceptibles d'être servies pendant ce laps de temps, afin de voir si ce

type de contenant est adapté à votre structure. En effet, la quantité moyenne de sauce estimée par personne étant de 10 à 15 g, nos flacons de sauces burger permettent de réaliser entre 60 et 96 portions. Aussi, suivant vos effectifs et les fréquences de présentation, il peut être préférable d'opter pour des sticks individuels ou au contraire pour des bidons de 3 ou 5 litres.

