

## Sauce aux poivres

Sauce aux poivres, déshydratée, en boîte de 0,8 à 1,08 kg.

La sauce aux poivres accompagne généralement les viandes rouges grillées. Elle peut tout aussi bien se marier avec le gibier ou les abats.

On constate que toutes nos offres contiennent du poivre vert et du poivre blanc. Par contre, trois d'entre elles ne possèdent pas de poivre noir comme pour le reste de notre sélection, mais du poivre gris. Ces différences de couleurs entre les poivres résultent du degré de maturité lors du ramassage des grains et des traitements effectués ensuite pour assurer leur conservation. Ainsi, le poivre vert est cueilli en début de maturité et il possède une saveur végétale fraîche moyennement épicée. Le poivre noir est également récolté vert mais il est ensuite mis à sécher au soleil, ce qui renforce sa puissance. Le poivre blanc, qui provient quant à lui du poivre rouge

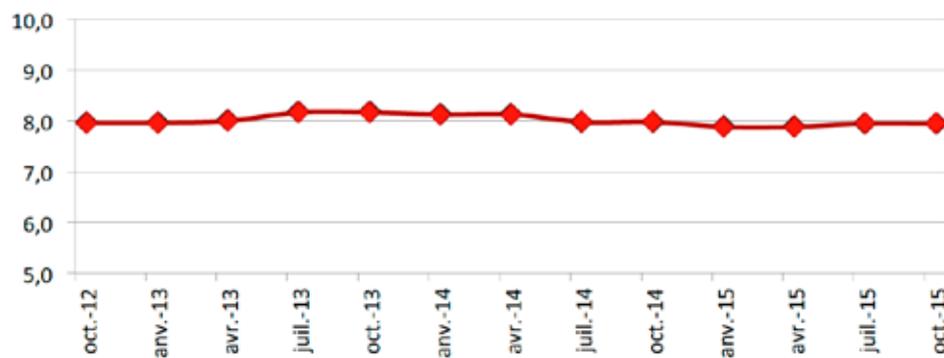
(poivre vert arrivé à maturité et séché à l'ombre), il subit une opération de trempage de 8 à 10 jours qui consiste à enlever son enveloppe. Il conserve ainsi ses notes poivrées mais perd de sa puissance puisque celle-ci se situe essentiellement dans cette enveloppe. Quant au poivre gris, il est obtenu par broyage des grains de poivre noir (souvent les moins qualitatifs) et il perd rapidement son côté épicé. Difficile toutefois de savoir quelle saveur ressortira le plus car, seul un industriel précise la quantité exacte des poivres mis en œuvre. Il faut néanmoins s'attendre à des différences au niveau de la puissance puisque nos offres renferment quand même entre 1,8 et 6,2 % de poivre.



### Le saviez-vous ?

En France, seul le grain du *Piper nigrum* a droit à l'appellation « poivre » sans précision supplémentaire. Les autres épices commercialisées sous ce nom doivent adjoindre un qualificatif tel que « poivre rose » pour les baies roses, « poivre long » pour le *piper longum*, « poivre de Guinée » pour l'*Aframomum melegueta*, etc...

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la sauce aux poivres pour napper vos brochettes festives à base d'autruche ou kangourou et de médaillons de boudin blanc.

#### THÈMES & RECETTES

**Festif :** Chevreuil sauce poivrade

**Le goût :** Saint-Jacques au lard piquant

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	14658	47 kcal	1,1 %	8,6 %	1,3 %	0,8 %	0,4 %	1,2 g	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	32 kcal	0,5 %	4,9 %	1,2 %	1,1 %	0,9 %	1,0 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	44 kcal	1,1 %	6,8 %	0,7 %	1,3 %	0,4 %	1,3 g	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	45 kcal	0,9 %	8,1 %	0,8 %	0,9 %	0,1 %	1,4 g	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	27 kcal	0,7 %	4,0 %	0,5 %	0,8 %	traces	1,0 g	SAS MADA Neff
NUTRISSENS	PT16	47 kcal	1,1 %	8,5 %	0,5 %	0,8 %	0,4 %	1,2 g	NUTRISSENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	37 kcal	0,8 %	6,3 %	0,5 %	0,9 %	0,3 %	1,3 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSGOURMET	961364	35 kcal	0,7 %	5,0 %	1,0 %	0,9 %	0,5 %	1,0 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

Valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

## Comparaison des offres

	Référence	Type de poivre et %	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14658	poivres 2,75 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	maltodextrine % NC, sirop de glucose % NC, sucre % NC	huile de palme % NC	tomate en poudre % NC, oignon en poudre % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC, arômes % NC, plantes aromatiques % NC	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	poivres 3,2 % dont poivre noir 2,8 %, poivre vert 0,3 %, poivre blanc 0,1 %	amidon modifié de maïs 40 %, fécule de pomme de terre 5,8 %	sirop de glucose de blé ou de maïs 2,2 %, sucre 5 %	huile de noix de coco non hydrogénée 12 %	oignon 1,5 %, tomate 1,5 %, protéines de lait 0,4 %, lactosérum en poudre 7 %, arômes 10,6 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	poivres 1,8 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon modifié de maïs 26,5 %, farine de blé 8,2 %	sirop de glucose % NC, maltodextrine % NC, lactose % NC	huile de palme % NC, huile de tournesol % NC, crème en poudre % NC	tomate et oignon 4,3 %, extrait de viande de bœuf % NC, protéines de lait < 2 %	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	poivres 5 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	fécule de pomme de terre % NC, farine de froment % NC	sirop de glucose % NC	huile de tournesol % NC	tomate déshydratée % NC, arômes naturels % NC	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	poivres 6,2 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon modifié de pomme de terre % NC, fécule de pomme de terre % NC	sucre % NC, maltodextrine de blé % NC	huile de tournesol % NC, huile de colza % NC	oignon % NC, tomate % NC, protéines de lait % NC, arômes % NC, ail % NC, extrait de paprika % NC	SAS MADA Neff
NUTRISENS	PT16	poivres 2,75 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	farine de blé % NC, amidon de blé % NC	sucre % NC, maltodextrine de blé % NC, sirop de glucose % NC	matière grasse végétale % NC	tomate % NC, oignon % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC, plantes aromatiques % NC	NUTRISENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	poivres 2,8 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon transformé 31,2 %, farine de blé 11,6 %	sirop de glucose % NC	huile de tournesol % NC, crème en poudre % NC, matière grasse du lait anhydre % NC	tomate, oignon et jus de betterave rouge 4,4 %, arômes % NC, extrait de vin blanc % NC, extrait de paprika % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSFOURMET	961364	poivres 3,7 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon de maïs % NC	sirop de glucose % NC, maltodextrine % NC, lactose % NC, caramel % NC	graisse de palme % NC, huile de tournesol % NC	tomate et oignon 8,8 %, jus d'oignon concentré % NC, protéines de lait % NC, arôme % NC, laurier % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

	Référence	Colorants Additifs, Agents de texture	Dosage	Mode d'emploi	Origine poivre	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14658	colorant, antiagglomérant, stabilisant	150 g/litre d'eau, 1,05 kg/7 litres	délayer le produit dans l'eau chaude, porter à ébullition, cuire quelques minutes à feu doux	Inde Vietnam, Indonésie	24 mois	boîte avec couvercle refermable, 1,05 kg, 6 x 1,05 kg	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	colorant, acidifiant, antiagglomérant, stabilisant	90 g/litre d'eau, 0,9 kg/10 litres	délayer le produit dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante, maintenir à ébullition, cuire 3 min	Inde, Brésil Vietnam, Indonésie, Malaisie	12 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,9 kg, 6 x 0,9 kg	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	colorant, extrait de levure, stabilisant	120 g/litre d'eau, 1,08 kg/9 litres	délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min	NC	15 mois	boîte avec couvercle refermable, 1,08 kg, 6 x 1,08 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	colorant, épaississant	150 g/litre d'eau, 0,885 kg/5,9 litres	délayer le produit dans l'eau tiède, porter à ébullition, cuire 2 min	NC	18 mois	boîte, 0,885 kg, 6 x 0,885 kg	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	colorant, gomme de cellulose	80 g/litre d'eau, 1 kg/12,5 litres	délayer le produit dans l'eau froide ou chaude, porter à ébullition, cuire 2 à 3 min à feu doux	NC	18 mois	boîte en fer blanc avec couvercle refermable, 1 kg, 10 x 1 kg	SAS MADA Neff
NUTRISENS	PT16	colorant, antiagglomérant, stabilisant	150 g/litre d'eau, 1,05 kg/7 litres	délayer le produit dans la quantité d'eau chaude nécessaire, porter à ébullition, cuire 3 à 5 min	NC	12 mois	boîte, 1,05 kg, 6 x 1,05 kg	NUTRISENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	colorant, extrait de levure	100 g/litre d'eau, 0,8 kg/8 litres	délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min	NC	15 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,8 kg, 6 x 0,8 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSFOURMET	961364	colorant, extrait de levure, extrait de malt d'orge	90 g/litre d'eau, 0,9 kg/10 litres	délayer le produit dans la quantité d'eau chaude nécessaire, porter à ébullition, cuire 5 min	NC	4 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,9 kg, 6 x 0,9 kg	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

Côté portion, comptez entre 8 à 10 g de sauce reconstituée pour les maternelles (environ une cuillère à soupe), 12 à 15 g pour les élémentaires et dîner des personnes âgées en institution, et 20 à 25 g pour les adolescents, adultes, déjeuner des personnes âgées en institution et repas portés à domicile. La quan-

tité de matières grasses présente au sein de nos offres n'étant pas très élevée (0,8 à 1,1 % du produit reconstitué), vous ne dépasserez donc pas le grammage préconisé par le GEMRCN, soit respectivement 5 g, 7 g et 8 g de matières grasses pour une portion de sauce en fonction de la catégorie de population.

