

Les sauces condimentaires froides



Alors que les sauces condimentaires froides sont systématiquement associées aux nouveaux modes de restauration rapide, on oublierait presque que leur consommation est pourtant ancrée depuis fort longtemps dans nos habitudes alimentaires.

Destinées à relever le goût des aliments, les sauces condimentaires froides se répartissent en trois grands groupes : les sauces d'assaisonnements émulsionnées non stables de type vinaigrette, celles émulsionnées stables comme la mayonnaise, puis enfin, les non émulsionnées tel que le ketchup. Représentant 36 % des ventes au niveau du segment des condiments et des assaisonnements, il s'avère que la mayonnaise est actuellement la sauce préférée des français. Si son invention, avec l'aspect et le goût que nous lui connaissons aujourd'hui, semble datée du début du 19^{ème} siècle, on pense toutefois que les 1^{ers} essais pour la réaliser remontent à la fin du 17^{ème} siècle. Le ketchup s'imposa quant à lui sur le marché américain à partir de 1876. Il se place actuellement en 2^{nde} position, avec 28 % des ventes des produits condimentaires. Depuis quelques années, on note également l'apparition de nouveautés (sauce samourai, Chili, kebab...), répondant aux besoins d'innovation dans le secteur de la restauration rapide.

La sélection du mois

- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauce blanche
- Sauce samourai



DIDIER BROTTES
Responsable qualité



SANDRINE RAJAUD
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 14 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement Les Cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi). Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

Zoom nutrition

La place des sauces condimentaires au sein de notre alimentation fait l'objet de recommandations particulières. En effet, on reproche à ces dernières d'être soit trop grasses, soit trop sucrées, ou encore trop salées. Consommées en excès, elles peuvent donc être délétères pour notre santé et font partie des facteurs de risques pouvant favoriser entre autres, la prise de poids, l'obésité, les maladies cardiaques et certains cancers. Aussi, le GEMRCN* préconise de servir ces sauces avec discernement et modération, en prenant soin de ne pas les laisser en libre service. En restauration collective, notamment auprès des enfants ou des adolescents, ces recommandations sont plutôt bien respectées et c'est généralement le personnel de service qui est en charge de la distribution en fonction du menu. Au niveau de la restauration commerciale ou d'entreprise, ces sauces sont souvent mises à disposition auprès des clients, soit sous forme de sachets individuels, de flacons squeeze ou encore de grands distributeurs avec pompe. A ce stade, difficile d'avoir un contrôle sur les quantités prises et malheureusement, malgré toutes les campagnes de prévention santé visant à inciter les consommateurs à manger moins gras, moins sucré et moins salé, nombreuses sont encore les personnes qui restent influençables et tentées par ces produits en libre accès. L'augmentation croissante du nombre de repas pris hors domicile, alliée aux nouveaux modes de restauration rapides (fast food, cafétéria, snack, sandwicherie...) favorisent d'autant cette consommation. Bien entendu, ces sauces ne pas seules responsables en cause dans la prise de poids et autres problèmes de santé, mais elles viennent souvent alourdir le bilan nutritionnel de repas préparés de manière industrielle, déjà trop riches en matières grasses saturées, en sucres simples et en sel.

* Recommandation nutrition, Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition, Version 2.0, Juillet 2015, page 28



Mayonnaise



Sauce émulsionnée, distributeur jetable, 2,8 à 5,5 kg.

La mayonnaise est traditionnellement utilisée pour agrémenter certaines entrées (œufs mimosa...), crustacés ou poissons froids. Elle sert également de base à de nombreuses sauces (tartare, aioli...).

Afin de réglementer la composition de la mayonnaise, un code européen a été mis en place en 1991 par les états membres. Il stipule que cette sauce émulsionnée doit obligatoirement contenir trois ingrédients : du vinaigre, de l'huile végétale et du jaune d'œuf. Après analyse, on constate que toutes nos offres répondent à ces critères. Toutefois, ce code précise aussi que la teneur minimale en matières grasses totales (lipides contenus dans l'huile végétale et le jaune d'œuf) doit être de 70 %, et celle en jaune d'œuf de 5 %. Oscillant entre 5,6 et 8,2 %, la quantité de jaune d'œuf contenue dans nos offres est bien respectée. Par contre, seulement trois sur quatre d'entre elles contiennent plus de 70 % de matières grasses. En effet, la 4^{ème} offre n'en affiche que 26,6 % et pour cause, dans la dénomination il est précisé qu'il s'agit d'une mayonnaise légère, sous entendu réduite en lipides. On constate d'ailleurs qu'elle ne possède que 24 % d'huile contre 68,5 à 76 % pour le reste de notre sélection. Cette mayonnaise peut donc bénéficier de l'allégation nutritionnelle « allégée en matières grasses », puisqu'elle contient au minimum 30 % de matières grasses en moins par rapport à une mayonnaise standard. Notons que ce code ne fixe pas de teneur minimale en vinaigre et que l'ajout d'ingrédients tels que la moutarde, le sucre ou le sel est autorisé, mais facultatif.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Mélangée avec de la ciboulette, des miettes de thon ou de crabe, la mayonnaise vous servira d'excellente base pour garnir vos sandwichs

Thèmes & Recettes

La Bretagne : Salade aux pinces de tourteau
Printemps : Asperges sauce aux herbes fraîches

QUESTION D'UN ACHETEUR

Quels sont les caractéristiques d'une sauce froide émulsionnée ?

Une sauce froide émulsionnée résulte de l'association d'au moins deux phases non miscibles entre elles (c'est à dire ne pouvant pas se mélanger) : un liquide contenant de l'eau (vinaigre, jus de citron...) et une matière grasse (huile végétale, beurre...). On les définit comme instables (ex : vinaigrette) lorsque la partie grasse se dissocie de la partie aqueuse. Elles deviennent stables (ex : mayonnaise) lorsque l'on introduit un agent de liaison tel que le jaune d'œuf, ce qui permet aux deux parties de rester liées entre elles.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Eau	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	713 kcal	1,6 %	1,5 %	1,2 %	79,0 %	8,2 %	1,40 g	3,4 %	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	284 kcal	1,5 %	7,4 %	NC	26,6 %	NC	2,15 g	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	713 kcal	1,6 %	1,5 %	1,2 %	79,0 %	8,2 %	1,40 g	3,4 %	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSFOURMET	265580	647 kcal	1,0 %	1,7 %	1,6 %	70,0 %	5,2 %	1,60 g	17,7 %	IDHEA Idhea

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Matière grasse	Cœuf	Moutarde de Dijon	Vinaigre	Autres ingrédients Additifs Agents de texture	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	mayonnaise de Dijon	huile de tournesol 38 %, huile de colza 38 %	jaune d'œuf de poules élevées en plein air 8,2 %	5,3 %	5,3 à 8,2 %	acidifiant, arôme, colorant, conservateur	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	mayonnaise légère aux œufs frais	huile de colza 24 %	jaune d'œuf frais 6 %	% NC	% NC	acidifiant, amidon modifié, antioxydant, arôme, amidon modifié, colorant, conservateur, épaississant, fibre soluble, jus de citron	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	mayonnaise de Dijon	huile de tournesol 38 %, huile de colza 38 %	jaune d'œuf de poules élevées en plein air 8,2 %	5,3 %	5,3 à 8,2 %	acidifiant, arôme, colorant conservateur	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSGOURMET	265580	mayonnaise	huile de colza 68,5 %	jaune d'œuf 5,6 %	3,0 %	2,5 %	acidifiant, colorant, conservateur, épaississant	IDHEA Idhèa

	Référence	Allergènes présents	Pays de transformation	DLC Stockage	Conservation après ouverture	Correspondance pression/dose	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	moutarde, œuf, sulfite	NC	3 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,5 kg, non pasteurisé, colis de 2 distributeurs	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	moutarde, œuf, sulfite	NC	8 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,0 kg, non pasteurisé, nombre de distributeurs par colis NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	moutarde, œuf, sulfite	NC	3 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,5 kg, non pasteurisé, colis de 2 distributeurs	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSGOURMET	265580	moutarde, œuf, sulfite	France	4 mois, température ambiante, endroit frais et sec	3 semaines en enceinte réfrigérée	1 pression = 30 ml	distributeur flacon pompe, 2,8 kg, non pasteurisé, colis de 6 distributeurs	IDHEA Idhèa

Si l'ensemble de notre sélection est proposé en bidon avec une pompe de distribution intégrée, on note que trois offres sont conditionnées en grande quantité (5 à 5,5 kg), contre seulement 2,8 kg pour la 4^{ème} offre. Bien que ces produits bénéficient d'une date limite de consommation assez longue après ouverture (3 semaines à un mois), il peut être préférable de privilégier le plus petit

des contenants si votre nombre de convives est peu important. Par ailleurs, il est vivement conseillé par les industriels de conserver les distributeurs en enceinte réfrigérée après ouverture et de veiller à nettoyer l'embout de la pompe après chaque service.



Ketchup



Ambiant

Sauce non émulsionnée, bidon de 5 à 5,7 kg.

Le ketchup accompagne généralement les pâtes, le riz ou les viandes grillées... Il peut également entrer dans la composition de sauces à la saveur aigre-douce, chaudes ou froides.

Lorsque l'on regarde la valeur énergétique de nos offres de ketchup par rapport aux autres sauces proposées dans notre comparatif, on constate que ces dernières ne sont finalement pas très élevées, puisqu'elles oscillent entre 99 et 119 kcal pour 100 g. Cela s'explique par l'absence de produits gras (huiles et jaune d'œuf) dans la composition. Le ketchup serait-il alors meilleur pour notre santé que la mayonnaise, la sauce blanche ou samouraï ? Outre le fait qu'il possède une valeur énergétique plus faible, le ketchup détient un autre atout non négligeable : son ingrédient principal est la tomate (de 120 à 210 g de tomates fraîches pour 100 g de produit fini). Ce légume-fruit à l'avantage d'être riche en lycopène. Cette substance, de par sa puissante action anti-oxydante, a un rôle protecteur vis à vis de notre organisme. Toutefois, ce que l'on reproche aujourd'hui au ketchup, c'est de contenir une forte teneur en sucres ajoutés. Comme on peut le constater au niveau des offres dont l'information nous a été communiquée, cet ajout représente en moyenne 1/4 des ingrédients utilisés. Ainsi, une portion de 20 g de ketchup (\pm 2 cuillères à soupe) contient 1 sucre de 5 g. Autre bémol, la teneur en sel. Cette dernière oscille en effet entre 1,8 et 3,3 g/100 g. Donc, comme toutes les sauces condimentaires, le ketchup doit être consommé avec modération.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Additionné de miel et de vinaigre balsamique, le ketchup vous permettra de réaliser une savoureuse marinade pour vos grillades estivales

Thèmes & Recettes

USA : Ribs à la texane
La mer : Cocktail de crevettes aux agrumes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Célèbre depuis sa commercialisation par l'industriel Heinz en 1876, le ketchup a su traverser les époques tout en restant l'une des sauces condimentaires les plus appréciées à travers le monde. Mais difficile de trouver de nouvelles créations innovantes avec une telle prospérité. Ainsi, cet industriel a bien essayé de mettre au point des ketchups de différentes couleurs, avec notamment celui tout vert lancé sur le marché américain en 2000, mais retiré des rayons en 2006 faute de succès.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	pH	Industriels Marque
BRAKE	17594	116 kcal	1,3 %	26,2 %	19,8 %	0,1 %	2,00 g	3,5 à 3,9	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Marque NC
EPISAVEURS	91453	99 kcal	1,2 %	23,2 %	22,8 %	0,1 %	1,80 g	3,6 à 3,8	KRAFT HEINZ FOODSERVICE Heinz
FRANCE FRAIS	235094	119 kcal	0,9 %	24,0 %	24,0 %	< 0,5 %	2,60 g	3,4 à 3,9	IDHEA Idhea
PRO A PRO	09898	113 kcal	1,0 %	26,0 %	22,0 %	< 0,5 %	3,30 g	3,2 à 3,8	GYMA Gyma
RELAIS D'OR	937449	109 kcal	2,0 %	25,0 %	23,9 %	0,1 %	2,50 g	3,6 à 3,8	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	300306	113 kcal	1,0 %	26,0 %	22,0 %	< 0,1 %	3,30 g	3,2 à 3,8	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Type de tomate et %	Quantité de tomates pour 100 g de produit fini	Sucre	Vinaigre	Arômes Epices, Aromates	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	17594	NC	140 g	sirop de glucose-fructose % NC, sucre % NC	% NC	arôme naturel % NC	amidon modifié, conservateur	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Marque NC
EPISAVEURS	91453	NC	148 g	sucre % NC	% NC	extrait d'épices et d'herbes % NC, épices % NC	/	KRAFT HEINZ FOODSERVICE Heinz
FRANCE FRAIS	235094	NC	NC	sucre % NC	% NC	arôme % NC	amidon modifié, conservateur	IDHEA Idhéa
PRO A PRO	09898	triple concentré de tomate 16 %	120 g	sucre cristal 8 à 12 %, sirop de glucose-fructose 11 à 15 %	8 à 10 %	épice < 1 %, extrait d'épice < 1 %	amidon modifié de maïs	GYMA Gyma
RELAIS D'OR	937449	double concentré de tomate 35 %	210 g	sucre 23,9 %	± 20 %	extrait de clou de girofle < 1 %	acidifiant, amidon modifié, antioxydant, conservateur	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	300306	triple concentré de tomate 16 %	120 g	sucre cristal 8 à 12 %, sirop de glucose-fructose 11 à 15 %	8 à 10 %	épice < 1 %, extrait d'épice < 1 %	amidon modifié de maïs	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine des tomates	Pays de transformation	DDM Stockage	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17594	UE	UE	12 mois, température ambiante, endroit frais et sec	bidon, 5 kg, Nombre de bidons par carton NC	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Marque NC
EPISAVEURS	91453	NC	NC	18 mois, température ambiante, endroit frais et sec	bidon, 5,7 kg, 1 x 5,7 kg	KRAFT HEINZ FOODSERVICE Heinz
FRANCE FRAIS	235094	NC	France	8 mois, température ambiante, endroit frais et sec	bidon, 5 kg, 2 x 5 kg	IDHEA Idhéa
PRO A PRO	09898	UE	Allemagne	9 mois	bidon, 5 kg, 4 x 5 kg	GYMA Gyma
RELAIS D'OR	937449	Espagne	Belgique	12 mois, température ambiante, endroit frais et sec	bidon, 5 kg, 4 x 5 kg	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	300306	UE	Allemagne	9 mois, hors gel jusqu'à maxi 35 °C	bidon, 5 kg, 4 x 5 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Le lycopène est un pigment naturel de couleur rouge qui appartient à la famille des caroténoïdes. Cette substance, non synthétisée par notre corps, est notamment présente dans la tomate. Lorsque la tomate est transformée en sauce, la quantité de lycopène augmente significativement grâce à un effet de concentration de la matière sèche. Ainsi, alors qu'une tomate crue de 120 g apporte 3 mg¹ de lycopène, on en retrouve 27 mg¹ dans 125 g de purée de tomate. A noter également qu'une cuillère à soupe de ketchup en contient 2,5 mg¹. Actuellement, aucun apport de référence n'est préconisé, mais des études ont déjà mis en évidence l'importance de consommer des produits riches en lycopène (pastèque, melon d'eau, pamplemousse) pour protéger l'organisme contre certains cancers, et notamment celui de la prostate.



* 1 USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 21 (µg) Content of Selected Foods per Common Measure, Lycopene sorted by nutrient content.

Sauce blanche



Sauce émulsionnée, flacon souple de 895 à 950 g.

La sauce blanche est l'assaisonnement incontournable du kebab, que celui-ci soit servi dans un pain ou à l'assiette, accompagné de crudités.

Lorsque l'on consulte les recettes de sauces blanches spécialement destinées aux sandwiches ou aux kebabs dans les livres de cuisine ou sur les sites culinaires, on constate que la majorité sont réalisées à partir d'un produit laitier. Ce peut-être soit du yaourt, soit du fromage blanc, ou bien encore de la crème. De la mayonnaise peut être ajoutée, mais toutes n'en possèdent pas. Après analyse de la composition de nos offres, on note pourtant qu'aucune ne contient de produits laitiers. On retrouve juste 0,1 % d'arôme de yaourt dans deux d'entre elles. De par la présence d'huiles végétales, de jaune d'œuf et de vinaigre, nos offres ressemblent finalement plus à des mayonnaises aromatisées avec des herbes, des arômes et éventuellement de l'ail déshydraté, qu'à une sauce blanche classique. Parmi les offres dont l'information nous a été communiquée, on remarque d'ailleurs que l'huile est l'ingrédient principal de ces dernières (63 à 72,6 %). Pour les offres dont les pourcentages ne nous ont pas été fournis, on peut néanmoins déduire que la quantité d'huile doit se situer aux alentours de 18 à 28 %, car leur taux de matières grasses dans le produit fini s'élève respectivement à 21 et 30 %, contre 65 à 74,8 % pour les autres.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez également utiliser la sauce blanche pour assaisonner vos salades composées type buddha-bowl

Thèmes & Recettes

*Turquie : Iskender kebab
Orient : Pita aux falafels*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines de nos offres de sauces blanches sont accompagnées du terme « pitta » et/ou « kebab ». Il faut savoir que le pitta (ou pita) est un petit pain rond en forme de galette, très probablement originaire du Moyen-Orient. Le kebab quant à lui désigne avant tout une viande grillée, généralement de l'agneau ou du mouton. C'est une préparation très ancienne qui fait apparemment partie des spécialités culinaires turques depuis le 11^{ème} siècle. Il semble que ces deux aliments furent réunis vers le 19^{ème} siècle pour former une sorte de sandwich que l'on appelle « kebab » de nos jours.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	pH	Industriels Marque
BRAKE	18602	294 kcal	0,6 %	1,3 %	0,2 %	30,0 %	2,6 %	1,80 g	3,3 à 3,6	Industriel NC Marque NC
EPISAVEURS	24541	596 kcal	1,1 %	1,2 %	1,0 %	65,0 %	8,4 %	1,80 g	3,4	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	238513	212 kcal	0,4 %	5,1 %	1,3 %	21,0 %	1,8 %	1,70 g	3,0 à 3,3	COMEXO Comexo
PRO A PRO	36318	678 kcal	1,2 %	< 0,1 %	/	74,8 %	5,1 %	1,20 g	3,4	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	936065	678 kcal	1,2 %	< 0,1 %	/	74,8 %	5,1 %	1,20 g	3,4	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	438101	596 kcal	1,1 %	1,2 %	1,0 %	65,0 %	8,4 %	1,80 g	3,4	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Matières grasses	Œuf	Sucre	Vinaigre	Arômes Épices Aromates	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	18602	sauce blanche pitta kebab	huile de colza % NC	jaune d'œuf % NC	dextrose % NC, sucre % NC	% NC	arôme, ail déshydraté, plantes aromatiques déshydratées, épices	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, conservateur, épaississant	Industriel NC Marque NC
EPISAVEURS	24541	sauce blanche	huile de tournesol 63 %	jaune d'œuf 7,8 %	sirop de glucose-fructose 0,9 %	3,4 %	aneth 0,05 % à 0,1 %, arôme 0,1 % à 0,2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	238513	sauce blanche kebab	huile de colza % NC	jaune d'œuf % NC	sucre % NC	% NC	arôme naturel	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, conservateur, épaississant	COMEXO Comexo
PRO A PRO	36318	sauce blanche pitta kebab	huile de colza 72,6 %	jaune d'œuf 5,9 %	/	± 11 %	ail en poudre < 1 %, extrait naturel de poivre, ail et persil ± 1 %, arôme yaourt 0,1 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	936065	sauce blanche pitta kebab	huile de colza 72,6 %	jaune d'œuf 5,9 %	/	± 11 %	ail en poudre < 1 %, extrait naturel de poivre, ail et persil ± 1 %, arôme yaourt 0,1 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	438101	sauce blanche	huile de tournesol 63 %	jaune d'œuf 7,8 %	sirop de glucose-fructose 0,9 %	3,4 %	aneth 0,05 % à 0,1 %, arôme 0,1 % à 0,2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM Stockage	Conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18602	lait, œuf	UE et non UE	9 mois, température ambiante, endroit frais et sec	3 semaines en enceinte réfrigérée	flacon souple, poids net 950 g, carton de 12 flacons	Industriel NC Marque NC
EPISAVEURS	24541	œuf	France	4 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout	flacon souple, poids net 895 g, carton de 6 flacons	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	238513	lait, œuf	NC	12 mois, endroit frais et sec	NC	flacon souple, poids net NC, nombre de flacon par carton NC	COMEXO Comexo
PRO A PRO	36318	œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon souple poids net 950 g, carton de 12 flacons	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	936065	œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon souple poids net 950 g, carton de 12 flacons	COLONA S.A Colona
TRANSGOURMET	438101	œuf	France	4 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout	flacon souple, poids net 895 g, carton de 6 flacons	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora

Quatre de nos offres étant cuisinées avec de l'huile de colza et deux avec de l'huile de tournesol, lesquelles est-il préférable de privilégier ? Si les huiles apportent toutes la même quantité d'énergie, puisqu'elles sont uniquement composées de 100 % de matières grasses, elles ne possèdent toutefois pas la même teneur en vitamine E et la même répartition au niveau des acides gras. Avec une teneur moyenne de 58 mg/100 g de vitamine E, l'huile de tournesol est par exemple

plus intéressante que celle de colza qui n'en possède que 28 mg. Par contre, l'huile de colza possède une meilleure répartition entre les omégas 3, 6 et 9. Il est donc intéressant de varier les huiles d'assaisonnement dans notre alimentation pour bénéficier de leurs différents bienfaits.



Sauce samourai



Ambiant

Sauce émulsionnée, flacon squeeze de 300 à 980 g.

La sauce samourai est le plus souvent employée pour assaisonner les frites ou autres spécialités à base de pommes de terre. Elle s'associe également très bien avec les viandes grillées.

Nos offres de sauce samourai sont, tout comme notre sélection de sauces blanches, des variantes de la mayonnaise. En effet, on peut là encore observer la présence de vinaigre, de jaune d'œuf et d'huile. De même, pour certaines offres, l'huile s'avère être l'ingrédient principal avec une teneur de 77 %, alors que d'autres en contiennent seulement 21 à 30 %. Pour compenser cet allègement en huile, il faut toutefois s'attendre à ce que le produit ait subi un ajout plus important en additifs de type épaississant et amidon modifié. Ce qui change par contre cette fois-ci dans la composition de nos offres, c'est l'utilisation de piments. Difficile néanmoins de déterminer quelle sauce sera la plus « brûlante » sans les avoir goûtées, car la quantité de piments mise en œuvre n'est pas le seul critère à prendre en compte. En effet, ceux-ci peuvent être plus ou moins forts en fonction de leur teneur en capsaïcine. Le poivron ou le paprika utilisés dans certaines offres, n'apporteront pas ce côté brûlant puisqu'ils ne contiennent pas ou peu de capsaïcine. Ce ne sera pas le cas de l'offre confectionnée avec du piment de Cayenne, celui-ci étant considéré comme un piment « torride ». Concernant les purées de sambal œlek (origine asiatique) et de pili pili (origine africaine), tout dépendra de leur composition.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

La sauce samourai peut se substituer à l'huile pimentée afin de rehausser le goût de certaines pizzas.

Thèmes & Recettes

Belgique :
Frites fricadelle
Le goût :
Langue de bœuf spicy

LE SAVIEZ-VOUS ?

En fonction de leur saveur « brûlante », les piments furent classés sur une échelle créée par Wilbur Scoville en 1912. Cette dernière comprend des degrés qui vont de 0 à 10, c'est à dire d'une saveur neutre tel que le poivron, à explosive comme le piment habanero que l'on trouve au Mexique. Le paprika se situe par exemple au niveau 1 (doux), le piment d'Espelette au niveau 4 (chaud) et le piment tabasco au niveau 9 (volcanique).

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	277 kcal	0,6 %	9,4 %	5,1 %	26,0 %	2,3 %	1,80 g	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	668 kcal	0,9 %	0,4 %	0,2 %	73,6 %	8,4 %	3,50 g	SOREAL SMART FOOD SOLUTION llou
PRO A PRO	36318	719 kcal	1,2 %	0,7 %	0,1 %	79,0 %	6,0 %	2,10 g	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	719 kcal	1,2 %	0,7 %	0,1 %	79,0 %	6,0 %	2,10 g	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	335 kcal	1,3 %	10,3 %	6,8 %	32,0 %	2,6 %	3,40 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Matières grasses	Piment	Œuf	Sucre	Autres ingrédients	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	huile de colza 21 à 27 %	sambal œlek % NC, piment fort < 1 %	jaune d'œuf 1,5 à 3,5 %	saccharose 4 à 6 %	vinaigre % NC	acidifiant, amidon modifié de maïs et de pomme de terre, antioxydant, colorant, épaississant	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	huile de colza % NC	purée de piri-piri 4 %, piment 2 %	jaune d'œuf % NC	/	vinaigre % NC, Moutarde de Dijon % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Ilou
PRO A PRO	36318	huile de colza 77 %	purée de pili pili dry et de sambal œlek 4 %, poivron haché déshydraté < 0,2%	jaune d'œuf 6,8 %	/	vinaigre ± 5 %, moutarde ± 4 %, arôme de tomate < 0,1%	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	huile de colza 77 %	purée de pili pili dry et de sambal œlek 4 %, poivron haché déshydraté < 0,2%	jaune d'œuf 6,8 %	/	vinaigre ± 5 %, moutarde ± 4 %, arôme de tomate < 0,1%	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	huile de colza 30 %	piment de Cayenne 0,2 %, paprika % NC	jaune d'œuf frais salé % NC	sucres cristal % NC	arôme poivre % NC	acidifiant, antioxydant, amidon modifié, colorant, épaississant, extrait de levure	LESIEUR PROFESSIONNEL California

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM Stockage	Durée de vie après ouverture	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	œuf	France	12 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 950 g, 12 flacons par carton	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	moutarde, œuf, sulfite	NC	12 mois, endroit frais et sec < 25 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 850 g, 10 flacons par carton	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Ilou
PRO A PRO	36318	moutarde, œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec < 27 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 300 g, 12 flacons par carton	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	moutarde, œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec < 27 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 300 g, 12 flacons par carton	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	gluten, moutarde, œuf, sulfite	France	12 mois, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon california, poids net 980 g, 6 flacons par carton	LESIEUR PROFESSIONNEL California

Références

- Les sauces et condiments, Master 1 agroalimentaire, Université de Lille, promotion 2017-2018
http://www.campusm4i.fr/wp-content/uploads/2018/01/Pr%C3%A9sentation-finale-2-Sauces-et-condiments_970_1.ppt
- Le mayonnaise : FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire
<http://www.fedalim.net/la-moutarde/>
- AOP brie de Meaux et brie de Melun : Le livre blanc du brie de Meaux et de Melun, édition Fromages & Chefs, septembre 2016
- Les allégations nutritionnelles :
<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Comment-manger-mieux/Comprendre-les-infos-nutritionnelles2/Decrypter-les-allégations-nutritionnelles>
- Le lycopène
<https://www.lanutrition.fr/les-news/tomate-ou-lycopene-lequel-choisir->
- Histoire et origine du kebab
<https://www.kebab-frites.com/actualites/histoire-et-origine-du-kebab.html>
- Les piments
<https://www.bipia.com/fr/content/12-le-piment-d-espelette-sur-lechelle-de-scoville>

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