

Soupe de poissons

Soupe de poissons, surgelée, en sachet de 1 kg.

La soupe de poissons est le plus souvent servie accompagnée de fromage râpé et de croûtons. Elle se marie également très bien avec la rouille et peut être aussi agrémentée de moules en coquilles ou cubes de poisson.

Parmi nos cinq offres de soupes de poissons, on constate que l'une d'entre elle est définie comme « double concentrée ». Si les quatre premières offres s'utilisent telles quelles, celle-ci devra par contre être diluée (1 kg de soupe de poissons double concentrée avec 2 l d'eau). Ainsi, avant dilution, sa teneur en poissons est de 50 % mais après, ce taux est ramené à 16,5 %. Pour les offres prêtes à l'emploi, cette teneur est un peu plus élevée, puisqu'elle oscille entre 20 et 23 %. Toutefois, selon le code de bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson, il n'existe pas de quantité minimale à respecter pour pouvoir utiliser la dénomination « soupe de poissons ». Il faut néanmoins que le poisson soit en proportion majoritaire par rapport aux autres animaux

marins tels que langoustines, homards, crabes ou autres crustacés (que l'on retrouve notamment dans quatre de nos offres). Par ailleurs, deux offres ne contiennent qu'une variété de poisson : le tacaud. Dans ce cas, l'industriel a tout à fait le droit de le mentionner dans la dénomination de vente en indiquant « soupe de tacaud » plutôt que « soupe de poissons ». Côté conditionnement, nos offres sont toutes proposées en sachet de 1 kg, ce qui représente environ 1 l de soupe. Deux d'entre elles sont proposées en galet de +/- 10 g et non pas en bloc. Cela permet donc d'utiliser la quantité la plus adaptée à vos besoins même si au final, un kg de soupe ne permet de réaliser que 4 à 8 portions (sauf pour la soupe double concentrée qui permettra d'en réaliser 12 à 24).

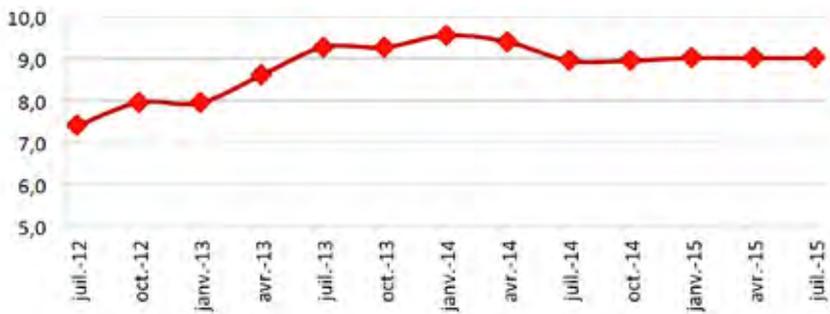


Question d'un acheteur

Tous les poissons peuvent-ils être utilisés pour confectionner la soupe de poissons ?

Non, en tous cas pas pour les soupes de poissons commercialisées. Le code de bonnes pratiques stipule que les poissons cartilagineux comme la raie et le squal ne sont pas admis.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Confectionnez une sauce froide pour agrémenter vos terrines de la mer, en additionnant à la soupe une pointe de pastis et de la crème citronnée légèrement montée.

THÈMES & RECETTES

La mer : Marmite du matelot

Le goût : Quenelles sauce pêcheur

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	74000	45 kcal	4,7 %	2,4 %	1,1 %	1,5 %	0,1 %	0,76 g	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	31 kcal	2,7 %	2,5 %	0,8 %	1,1 %	/	0,29 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	66 kcal	4,3 %	4,4 %	0,6 %	3,3 %	1,7 %	0,61 g	KERMAD NC
PASSION FROID	175	66 kcal	4,3 %	4,4 %	0,6 %	3,3 %	1,7 %	0,61 g	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	78 kcal	10,0 %	4,4 %	1,8 %	2,1 %	0,3 %	2,18 g	GASTROMER NC

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Type de poisson et % Type de crustacé et % Fumet de poisson et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	74000	soupe de poisson	poissons et filetage de poissons 22 %, langoustine 1 %	concentré de tomate 4,5 %, carotte 2,7 %, oignon 2,5 %, poireau 0,9 %, céleri 0,6 %	huile de tournesol 1 %, vin blanc 2,5 %	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	soupe de poisson	mélange de poissons blancs (hors pangas) 23 %, bisque de homard 4 %	tomate entière pelée 4,2 %, concentré de tomate 4,9 %, carotte 0,9 %, oignon 0,9 %, poireau 0,9 %	amidon transformé de maïs 0,6 %, huile d'olive 0,8 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, vin blanc % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	soupe de poisson	tacaud 20 %, jus de crabe vert % NC, fumet de poisson aromatisé 0,2 %	concentré de tomate 2,9 %, carotte 0,9 %, oignon 1,8 %, poireau 0,9 %	farine de blé 3,4 %, amidon de riz 1,2 %, huile d'olive 0,4 %, huile de tournesol 0,4 %, beurre concentré 2,0 %, maltodextrine % NC, sucre % NC, vin blanc 9 %	KERMAD NC
PASSION FROID	175	soupe de poisson	tacaud 20 %, jus de crabe vert % NC, fumet de poisson aromatisé 0,2 %	concentré de tomate 2,9 %, carotte 0,9 %, oignon 1,8 %, poireau 0,9 %	farine de blé 3,4 %, amidon de riz 1,2 %, huile d'olive 0,4 %, huile de tournesol 0,4 %, beurre concentré 2,0 %, maltodextrine % NC, sucre % NC, vin blanc 9 %	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	soupe de poisson double concentré	poissons et filetage de poissons 50 %	concentré de tomate 9 %, oignon 7,5 %	huile de colza 1 %	GASTROMER NC

	Référence	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Origine poisson	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	74000	persil, ail, épices, aromates, amidon modifié de tapioca	avec décongélation, réchauffer	Atlantique nord-est FAO 27	France	18 mois	surgelé, bloc, poche de 1 kg, 8 x 1 kg	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	cognac, épices, herbes aromatiques, ail, piment doux, arômes, colorant, acidifiant, correcteur d'acidité, exhausteur de goût, stabilisant	sans décongélation, réchauffer à feu doux avec un peu d'eau, porter à ébullition 3 min	NC	france	18 mois	surgelé, bloc, sachet de 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	ail, épices, aromates, extrait de levure	sans décongélation, réchauffer au micro-ondes ou à la casserole	France	France	18 mois	surgelé, galet +/- 10 g, sachet de 1 kg, 4 x 1 kg	KERMAD NC
PASSION FROID	175	ail, épices, aromates, extrait de levure	sans décongélation, réchauffer au micro-ondes ou à la casserole	France	France	18 mois	surgelé, galet +/- 10 g, sachet de 1 kg, 4 x 1 kg	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	ail, épices, aromates, amidon modifié de tapioca	réchauffer hors sachet à feu doux 25 min ou, réchauffer au bain-marie 40 min, diluer 1 kg dans 2 l d'eau	Atlantique nord-est FAO 27	France	18 mois	surgelé, bloc, poche de 1 kg, 8 x 1 kg	GASTROMER NC

Compte tenu de leur teneur en poissons, nos soupes sont considérées comme des entrées protidiennes. Toutefois, les recommandations du GEMRCN ne donnant aucune indication quant aux grammages à prévoir, il semble cohérent de rester sur ceux conseillés pour les soupes de légumes. En effet, après analyse, on constate qu'une portion d'environ 125 ml apporte entre 20 et 28 g

de poisson, celle en 165 ml en contient de 27 à 38 g et celle en 250 ml entre 41 et 58 g. On est donc plutôt en accord avec les grammages recommandés pour les entrées de poisson (maquereau, thon, surimi), à savoir : 30 g pour les maternelles et primaires, 40 à 60 g pour les adolescents et adultes, 50 g pour les personnes âgées en institution et repas livrés à domicile.

