

## Tartare de noix de Saint-Jacques

Tartare de noix de Saint-Jacques, surgelé, pièce de 80 à 100 g.

Le tartare de noix de Saint-Jacques est le plus souvent servi orné d'un brin de cerfeuil et d'une rondelle de citron. Il peut être accompagné d'une crème parfumée à l'aneth.

Si la proportion de noix de Saint-Jacques mise en œuvre au sein de nos offres est importante, on note toutefois qu'elle n'est pas homogène puisqu'elle varie entre 78 et 89%. Pour compenser cette différence de 11%, les ingrédients secondaires sont donc ajoutés en plus grande quantité. Ainsi, alors que la teneur en huiles végétales (olive et tournesol) n'est que de 8,8% pour l'offre affichant 89% de noix de Saint-Jacques, pour celles à 78% de noix de Saint-Jacques elle est de 14,2%. Cette teneur n'est pas indiquée pour l'offre à 80,7% de noix de Saint-Jacques, mais comme son taux de lipides (9,7%)<sup>3</sup> se situe entre celui des deux autres offres (7 et 11%)<sup>3</sup> on peut donc en conclure que sa teneur en huiles végétales se situe entre 8,8 et 14,2%. Par ailleurs, l'offre à 89% de noix de Saint-Jacques

ne contient pas d'échalotes, d'additifs, d'agents de texture ou d'arômes. Par contre, sa teneur en sel est plus élevée que pour le reste de notre sélection : 1,5% contre 0,6 à 1,29%. Côté aromatisation, elle possède des zestes de citron (1%) plutôt que du concentré de citron, mais pas d'herbes comme le basilic présent dans les trois autres offres. Pour information, les trois espèces de noix de Saint-Jacques utilisées dans nos offres (*Zygochlamys patagonica*, *Argopecten purpuratus* et *Argopecten circularis*) ont depuis 1996 le droit d'être désignées sous le nom de "noix de Saint-Jacques" mais sont généralement plus connues sous celui de "pétoncles".

<sup>3</sup> Les process d'analyses induisent une déperdition de la quantité d'huile, d'où un taux de lipides plus faible par rapport à celle-ci.

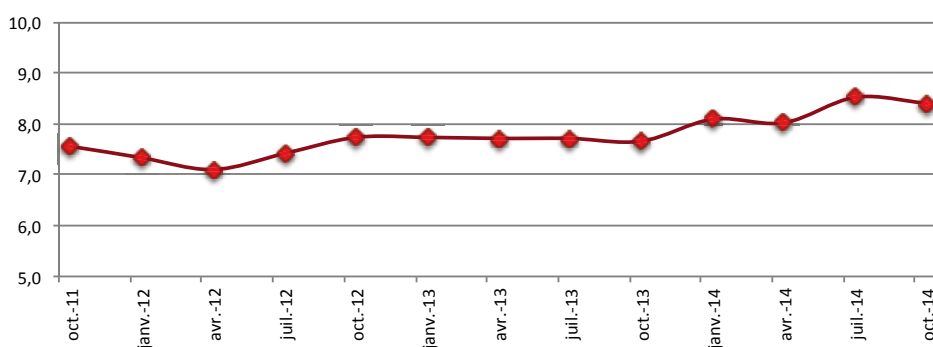


### Le saviez-vous ?

Lorsque vous utilisez des coquilles Saint-Jacques<sup>4</sup> fraîches, pour obtenir 1 kg de noix il faut environ 6,5 kg de coquilles avec corail et 9 à 10 kg de coquilles sans corail. Le rapport de poids noix /coquille est donc plus intéressant pour les coquilles Saint-Jacques avec corail.

<sup>4</sup> L'appellation "coquilles Saint-Jacques" est réservée à l'espèce *Pecten maximus* proposée avec coquille.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	72667	137 kcal	15,5%	3,0%	0,9%	7,0%	1,0%	600 mg	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	159 kcal	15,0%	NC	NC	11,0%	1,5%	528 mg	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	150 kcal	11,2%	3,2%	traces	9,7%	1,3%	510 mg	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	159 kcal	15,0%	NC	NC	11,0%	1,5%	528 mg	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

## Suggestions du chef

### ASTUCES / IDÉES

Pour une saveur plus exotique, ajoutez à votre tartare des zestes de citron vert, de la noix de coco râpée et une pointe de vinaigrette au jus de mandarine.

### THÈMES & RECETTES

**La Normandie** : Tartare à la mode de Port en Bessin

**Festif** : Fraîcheur de Saint-Jacques aux truffes

## Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	Type de mollusque et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	72667	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 5,5%, huile d'olive 3,3%	sel 1,5%, zeste de citron 1%, poivre blanc <1%	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 78%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 8%, huile d'olive 6,2%	échalote 3,5%, sel 0,6%, concentré de citron 1,2%, persil 0,71%, basilic 0,47%, arômes (poisson, crustacé) 1,2%, épaississant, gélifiant	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	cru, assaisonné, forme ronde Ø variable	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol %NC, huile d'olive %NC	échalote %NC, sel 1,29%, basilic %NC, arômes (poisson, crustacé) %NC, épaississant, gélifiant	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 8%, huile d'olive 6,2%	échalote 3,5%, sel 0,6%, concentré de citron 1,2%, persil 0,71%, basilic 0,47%, arômes (poisson, crustacé) 1,2%, épaississant, gélifiant	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72667	décongeler dans l'eau froide	<i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, IQF, sous vide, sachet individuel, 80 g (+/- 10 g), 20 x 80 g	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

Le tartare de noix de Saint-Jacques est un produit très sensible puisqu'il est composé de mollusques crus destinés à être consommés en l'état. La présentation surgelée en sachet individuel sous vide pour l'ensemble de nos offres permet une décongélation rapide (dix minutes en moyenne) dans de l'eau froide. Vous pouvez donc le

sortir au fur et à mesure de vos besoins car, comme le précise les industriels, le produit doit être consommé juste après décongélation.

