

Tarte tomate-chèvre-basilic

Tarte garnie d'un appareil à la tomate, au fromage de chèvre et au basilic, en bande, sans entame, cuite, surgelée, pièce de 1 kg.

La tarte tomate-chèvre-basilic est traditionnellement servie chaude et peut être accompagnée d'un petit mesclun assaisonné d'un filet d'huile d'olive.



Nos offres de tarte tomate-chèvre-basilic présentent un taux de garniture nettement supérieur à celui de la pâte mise en œuvre (71 à 75 % contre 25 à 29 %). Parmi les ingrédients composant la garniture, on constate que la quantité de tomate est plutôt homogène et avec des teneurs allant de 19 à 24 %, elle correspond en moyenne à 1/5^{ème} du produit fini. Le pourcentage en fromage de chèvre est quant à lui compris entre 7 et 9,4 %, tandis que celui du basilic oscille entre 0,4 et 1,5 %. Si ces écarts ne sont pas très importants, il est toutefois possible que des différences de goût soient quand même perceptibles puisque ces deux aliments, même sous une faible quantité, possèdent des saveurs assez prononcées.

Prévues pour être servies en entrées, nos offres de tarte tomate-chèvre-basilic possèdent une fréquence libre puisque le taux de matières grasses est inférieur à 15 %. Vous pouvez également les proposer en tant que

plat protidique (préparation pâtissière servie en plat principal). Dans ce cas, la fréquence de présentation va être limitée par deux critères : le rapport Protéines/Lipides (P/L) et la teneur concernant la denrée protidique. En effet, le rapport P/L étant inférieur à 1, ce type de préparation ne devra pas apparaître plus de deux fois sur 20 repas et ce, quel que soit le type de convives². D'autre part, nos offres contiennent moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf. Ainsi, pour les enfants scolarisés et les adolescents, elles seront limitées au maximum à 3/20 repas contre 4/20 pour les adultes et 2/20 pour le déjeuner des personnes âgées et les repas livrés à domicile².

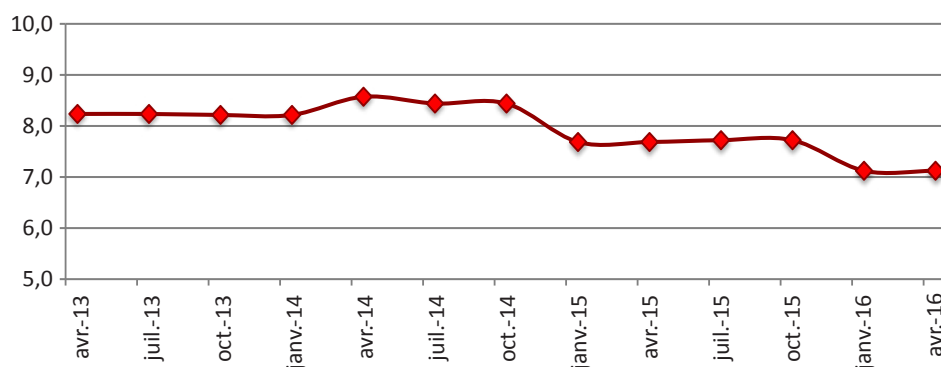
² Autres fréquences pour les personnes âgées et les repas livrés à domicile : déjeuner → 2/24 ou 3/28 repas maximum ; dîner → 6/28 repas maximum pour le rapport P/L et 8/28 repas maximum si teneur inférieure en denrée protidique à 70 %.

Question d'un acheteur

Est-ce que je peux me référer aux grammages des croisillons Dubarry pour réaliser mes portions de tarte en entrée ?

Non, car pour les tartes, les grammages sont différents. En tenant compte des +/- 10 % autorisés, les portions pour les maternelles, les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et les repas livrés à domicile devront être comprises entre 63 et 77 g, contre 81 à 99 g pour les adolescents et adultes.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Dans le cadre d'une alimentation végétarienne ou de certaines conformités religieuses, cette tarte peut être un bon produit de substitution à la quiche lorraine.

Thèmes & Recettes

Le Sud : Tarte de la garrigue

L'été : Quiche méditerranéenne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	36494	198 kcal	5,7 %	18,9 %	2,9 %	10,9 %	5,4 %	1,14 g	0,7 g	0,52	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	229 kcal	5,5 %	18,7 %	3,5 %	14,3 %	6,1 %	1,09 g	1,7 g	0,38	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	195 kcal	6,0 %	21,6 %	3,5 %	9,1 %	4,2 %	0,90 g	1,2 g	0,70	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	195 kcal	5,5 %	18,1 %	2,6 %	9,5 %	5,3 %	0,83 g	1,1 g	0,57	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	178 kcal	6,3 %	18,4 %	2,4 %	8,6 %	2,4 %	0,59 g	1,1 g	0,73	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	195 kcal	6,0 %	21,6 %	3,5 %	9,1 %	4,2 %	0,90 g	1,2 g	0,70	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	182 kcal	5,5 %	18,1 %	2,6 %	9,5 %	5,3 %	0,83 g	1,1 g	0,57	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légume et %	Type de produit laitier et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	36494	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 cm x NC	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon 3,6 %	fromage de chèvre 7 %, fromage frais 4 %, lait en poudre 2 %	farine de blé 12,9 %, fécule de pomme de terre 1,8 %, amidon de riz 2,4 %, crème de riz 0,6 %, amidon modifié % NC	margarine 7,2 %, huile de tournesol 0,5 %, crème fraîche 2,2 %	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33 x 13 cm x NC	pâte brisée 30 %, garniture 70 %	tomate 19 %	fromage de chèvre 7,4 %, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de maïs % NC	margarine % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit % NC	fromage de chèvre 9,4 %, fromage blanc % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de blé % NC	beurre % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 x 2,5 cm	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon pré-frit 3,1 %	fromage de chèvre 8 %, fromage blanc 3,5 %, protéines de lait 1,6 %	farine de blé 15,9 %, fécule de pomme de terre 2 %, amidon de riz 0,8 %, amidon modifié de blé % NC	margarine 7,2 %, crème fraîche 1,9 %	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,5 x 12 cm x NC	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit 2 %	fromage de chèvre 9 %, fromage frais < 3 %, protéines de lait < 0,5 %	farine de blé 13 %, fécule de pomme de terre < 2 %, amidon de riz < 2 %, crème de riz < 1 %, amidon modifié de blé % NC	huile de colza 3 %, huile de tournesol < 0,5 %, crème fraîche 2 %	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit % NC	fromage de chèvre 9,4 %, fromage blanc % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de blé % NC	beurre % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 x 2,5 cm	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon pré-frit 3,1 %	fromage de chèvre 8 %, fromage frais 3,5 %, protéines de lait 1,7 %	farine de blé 15,9 %, fécule de pomme de terre 2 %, amidon de riz 0,8 %	margarine 7,2 %, huile de tournesol % NC, crème fraîche 1,9 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type d'œuf et %	Type de sucre et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	36494	œuf 13,5 %	dextrose 0,1 %	basilic 0,6 %, extrait de poivre 0,09 %, extrait de muscade 0,06 %, arômes 0,1 %	acidifiant, antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C, 30 à 35 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	œuf entier 9,7 %	sucre % NC, dextrose % NC	basilic 1 %, arômes % NC	colorant, agent de fermentation désactivé, correcteur d'acidité, émulsifiant, fibre de blé, poudre à lever	sans décongélation, four ventilé 160 °C, 25 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	œuf frais % NC	lactose % NC	basilic 1,5 %, extraits d'épices % NC, arômes naturels % NC	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	œuf frais 8,6 %	lactose 1,6 %, dextrose 0,1 %	basilic 0,4 %, arômes naturels 0,2 %	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	œuf frais 14 %	lactose < 1 %	basilic 0,7 %, extrait de poivre < 0,1 %, extrait de muscade < 0,1 %, arômes < 0,2 %	poudre à lever	sans décongélation, four mixte 200/250 °C, puis chaleur stabilisée 175/185 °C	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	œuf frais % NC	lactose % NC	basilic 1,5 %, extraits d'épices % NC, arômes naturels % NC	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	œuf frais 8,6 %	lactose 1,6 %, dextrose 0,1 %	basilic 0,4 %, arômes naturels 0,2 %	correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

D'un point de vue pratique, la présentation en bande de 1 kg est vraiment idéale pour réaliser des portions conformes aux recommandations du GEMRCN. Ainsi, pour l'entrée vous pourrez confectionner 13 à 15 parts comprises entre 67 et 77 g, contre 11 à 12 parts allant de 83 à 91 g. Servie en tant que plat protidique, une bande permettra de portionner 10 parts de 100 g

pour les maternelles, 7 parts de 142 g pour les élémentaires (la portion conseillée étant de 150 g) et 5 parts de 200 g pour les catégories d'âges supérieurs.

