



Tarte aux fromages



Tarte aux fromages, sans entame, surgelée, bande de 1 kg.
La tarte aux fromages dévoile toutes ses saveurs lorsqu'elle est légèrement réchauffée au four traditionnel avant d'être servie.

Au niveau de la répartition entre les quantités de pâte et de garniture mises en oeuvre, on observe peu de différences. En effet, suivant les offres, le pourcentage de pâte oscille entre 28 et 31 % contre 69 à 72 % pour la garniture. Concernant la pâte, il n'est stipulé dans aucune des offres que celle-ci soit confectionnée pur beurre. Toutefois, il est possible que cela soit le cas pour deux d'entre elles, car on retrouve cet ingrédient dans la préparation. Nous notons par ailleurs d'importantes différences quant à la composition de la garniture, notamment en ce qui concerne les quantités et les variétés de fromages utilisés. Ainsi, bien que nos offres contiennent toutes du fromage blanc et du gruyère, on voit que les teneurs sont assez variables puisqu'elles passent de 5 à 13,5 % pour le fromage blanc et de 4,5 à 9,5 % pour le gruyère. On remarque ensuite que les industriels utilisent divers fromages (maasdam, grana padano, edam, fromages dont les variétés ne sont pas précisées, etc.). Quoi qu'il en soit, la teneur globale en fromage se situe entre 14,3 et 26 %. A noter que sur six de nos offres, quatre portent la dénomination "tarte aux 3 fromages" et les deux autres "tartes aux 4 fromages". Ce sont ces deux dernières qui contiennent le plus de fromages (22 et 26 %).

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour des saveurs plus marquées, pensez à la roquette et aux cerneaux de noix pour accompagner vos tartes aux fromages

Thèmes & Recettes

Terrir : Tarte du fromager
Le goût : Tarte aux multiples saveurs

QUESTION D'UN ACHETEUR

Certaines entrées peuvent être comptabilisées dans la catégorie des fromages contenant au moins 150 mg de calcium ou dans celles en contenant entre 100 à 150 mg. Est-ce le cas de vos offres de tartes aux fromages ?

Pour le savoir, il faut déjà connaître la quantité de calcium présente dans 100 g de tarte et cette information n'est fournie que pour deux offres. Celle en contenant 194 mg pourra être incluse dans l'une ou l'autre catégorie puisqu'une portion de 70 g contient 135 mg de calcium, contre 174 mg pour une part de 90 g.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	39688	214 kcal	7,1 %	21,4 %	2,8 %	10,9 %	5,9 %	1,20 g	60 mg	0,65	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12263259	234 kcal	8,7 %	17,4 %	2,1 %	14,5 %	7,2 %	1,02 g	194 mg	0,60	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111430	228 kcal	10,2 %	21,7 %	3,1 %	11,0 %	5,7 %	0,70 g	NC	0,92	MARIE RESTAURATION Marie
PASSION FROID	41300	199 kcal	8,0 %	22,0 %	2,9 %	8,9 %	3,9 %	0,75 g	NC	0,89	Industriel NC Marque NC
RELAIS D'OR	935948	215 kcal	7,3 %	21,0 %	2,8 %	11,0 %	6,0 %	0,70 g	NC	0,66	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300337	230 kcal	6,9 %	25,0 %	3,5 %	11,2 %	3,5 %	1,20 g	NC	0,61	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Répartition et %	Type de produit laitier et %	Industriels Marque
BRAKE	39688	tarte aux 3 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, 33 x 12 x 2,5 cm	pâte 30 %, garniture 70 %	fromage blanc 5,3 %, emmental 4,6 %, préparation fromagère 4,3 %, lactose et protéines de lait 2,8 %, fromage à pâte dure 0,8 % crème fraîche 0,6 %	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12263259	tarte aux 4 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, dimensions NC	pâte 31 %, garniture 69 %	fromage blanc 13,5 %, emmental 9,5 %, Maasdam 2,5 %, grana padano 0,5 %, lait écrémé réhydraté % NC, protéines de lait % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111430	tarte aux 4 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte 28 %, garniture 72 %	fromages 22 % (emmental, mozzarella, fromage blanc, fromage), crème fraîche % NC, lactose et protéines de lait % NC	MARIE RESTAURATION Marie
PASSION FROID	41300	tarte aux 3 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, 33,4 x 12,5 cm, hauteur NC	pâte 30 %, garniture 70 %	fromage blanc 5,3 %, emmental 5,2 %, edam 3,6 %, fromage de type italien 0,8 %, crème fraîche % NC, lactose et protéines de lait % NC	Industriel NC Marque NC
RELAIS D'OR	935948	tarte aux 3 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte 30 %, garniture 70 %	fromage blanc 5 %, emmental 4,5 %, préparation fromagère 4 %, lactose et protéines de lait % NC, fromage à pâte dure 0,8 %, crème fraîche % NC	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300337	tarte aux 3 fromages	bande rectangulaire, cuite, sans entame, dimensions NC	pâte 30 %, garniture 70 %	fromage blanc % NC, emmental 4,5 %, préparation fromagère % NC, fromage 0,8 %, crème fraîche % NC, lactose et protéines de lait % NC	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Autres ingrédients et %	Epices et aromates Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39688	farine de blé 19,2 %, fécule de pomme de terre 0,6 %, œuf frais 11,7 %, margarine 6,9 % dextrose 0,1 %	arômes, muscade, poivre, amidon de blé, amidon transformé, correcteur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation NC, carton de 8 pièces	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12263259	farine de blé 17,3 %, œuf frais 11,2 %, margarine % NC, huile de colza % NC, sucre % NC, dextrose % NC	arômes, muscade, agent de fermentation désactivé, amidon transformé de maïs, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation sans moule, carton de 8 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111430	farine de blé % NC, œuf frais % NC, beurre % NC, huile de colza % NC	arômes naturels, amidon de riz et de blé, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation NC carton de 8 pièces	MARIE RESTAURATION Marie
PASSION FROID	41300	farine de blé % NC, œuf % NC, beurre % NC, huile de colza % NC	muscade, poivre, amidon de blé, amidon transformé, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation NC carton de 8 pièces	Industriel NC Marque NC
RELAIS D'OR	935948	farine de blé % NC, fécule de pomme de terre % NC, œuf frais % NC, margarine % NC, dextrose % NC	arômes, muscade, poivre, amidon transformé de maïs, colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation NC, carton de 8 pièces	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300337	farine de blé % NC, œuf % NC, margarine % NC, huile de colza % NC, dextrose % NC	arômes, muscade, poivre, amidon modifié de pomme de terre, amidon de blé, correcteur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelé, IQF, 1 kg, présentation NC carton de 8 pièces	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Nos offres étant toutes présentées en bande de 1 kg, il vous sera facile de respecter les grammages recommandés pour les différents types de convives. Si elle doit être servie en entrée, nos tartes vous permettront de réaliser 14 portions d'environ 71 g pour les maternelles, les élémentaires et les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et 11 portions de 91 g pour les adolescents et les adultes. Proposées comme plat principal, comptez 16 parts pour les enfants de plus de 18 mois, 10 pour les maternelles, 14 pour les élémentaires et les personnes âgées et 5 en ce qui concerne les adolescents et les adultes. De plus, ces tartes sont proposées sans entame, cela évitera donc à certains de vos convives de se retrouver avec plus de pâte que de garniture.

