

## Velouté d'asperges

Velouté d'asperges, déshydraté, à cuire ou instantané, en sachet ou boîte de 0,8 à 1 kg.

Le velouté d'asperges se consomme généralement tel quel, simplement saupoudré de cerfeuil haché au départ et/ou additionné d'une noix de beurre.

De même que pour le potage de poireaux-pommes de terre, le velouté d'asperges est considéré comme un potage de légumes. Toutefois, la teneur en légumes de l'ensemble des potages déshydratés est en général relativement faible. Ainsi, pour nos veloutés, la quantité d'asperges mise en œuvre par rapport au produit déshydraté est comprise entre 0,5 et 8 %, ce qui correspond en tenant compte des dosages recommandés par les industriels (64 à 100 g/l d'eau), à une teneur de 0,1 à 1,4 g d'asperges (hors réhydratation) pour une portion de 250 ml. Si pour certaines de nos offres, l'ajout d'oignons et d'épinards (dont les pourcentages sont rarement indiqués) peut augmenter la quantité de légumes, il y a toutefois peu de chance d'atteindre les 40 % minimum de légumes cuits (hors pommes

de terre) préconisés notamment par le GEMRCN pour les personnes âgées en institution<sup>6</sup>. Par le biais de deux offres pour lesquelles les industriels ont bien voulu communiquer les pourcentages, on remarque surtout la présence assez importante d'ingrédients amylicés tels que pomme de terre, farine, amidon ou fécule (environ 45 % du produit déshydraté). Côté conditionnement, la moitié de nos offres est proposée en sachet et l'autre moitié en boîte ; l'intérêt des premières étant un gain de place au rangement mais avec quand même des difficultés pour empiler les sachets. Les secondes avec leurs couvercles refermables, permettent une meilleure préservation du produit une fois le contenant ouvert et facilite le rangement.

<sup>6</sup> Recommandation nutrition, version 2.0 – Juillet 2015, p 23, chap. 3:3.4.1.

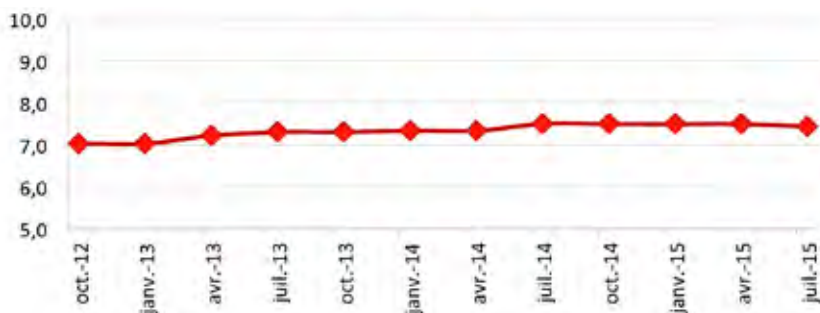


### Question d'un acheteur

**Quelles différences y a-t-il entre un velouté d'asperges et une crème d'asperges ?**

Comme défini dans le code des bonnes pratiques, un velouté désigne une soupe liée de consistance onctueuse alors qu'une crème fait référence à une soupe dont la texture est lisse et crémeuse. Les deux ont la possibilité de contenir de petits morceaux en tant que garniture.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	23 kcal	0,8 %	3,5 %	1,2 %	< 0,5 %	0,1 %	0,80 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	47 kcal	0,4 %	6,0 %	0,7 %	2,4 %	1,4 %	0,70 g	0,1 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	23 kcal	0,3 %	3,8 %	0,4 %	0,7 %	traces	0,70 g	0,1 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	23 kcal	0,3 %	3,8 %	0,3 %	0,7 %	0,1 %	0,70 g	0,1 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	24 kcal	0,3 %	3,8 %	0,4 %	0,7 %	0,1 %	0,70 g	0,5 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218663	28 kcal	0,7 %	4,1 %	< 0,5 %	1,0 %	0,6 %	0,90 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus festive, proposez votre velouté d'asperges agrémenté de miettes de crabe et de lanières de saumon fumé.

#### THÈMES & RECETTES

**Terroir :** Potage d'Argenteuil

**Les couleurs :** Filet de sole sauce verte

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 8 %, oignon 3 %	farine de blé 38,7 %, farine de riz 7 %	lactosérum en poudre 19 %, crème en poudre 4 %, huile de colza 4 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 0,5 %, oignon % NC	farine de blé % NC, amidon modifié % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de palme % NC, huile de tournesol % NC, maltodextrine % NC, sucre % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC	protéines de lait % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC, sucre % NC, sirop de glucose de maïs % NC	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC	protéines de lait % NC, huile de colza % NC, sucre % NC, sirop de glucose de maïs % NC	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1,8 %	pomme de terre 4,6 %, fécule de pomme de terre 23 %, amidon modifié de pomme de terre 17 %, amidon modifié de maïs 1,3 %	crème en poudre 0,7 %, huile de colza 2,3 %, maltodextrine 10 %, sucre 6,1 %, sirop de glucose 2,8 %	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSFOURMET	218663	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge blanche et verte 6 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de palme % NC, maltodextrine % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

	Référence	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	arômes, épices, plantes aromatiques, épaississant	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 à 6 min	70 g/l, 875 g = 12,5 l	24 mois	NC	sachet PE, 875 g, non refermable, 20 x 875 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	arômes, curcuma, acidifiant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 3 min	100 g/l, 1000 g = 10 l	12 mois	NC	boîte PP, 1000 g, couvercle refermable, 6 x 1000 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	arôme, épices, extrait de levure	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	arômes, épices	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	arômes, colorant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 815 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 815 g, couvercle refermable, 6 x 815 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSFOURMET	218663	arômes, curcuma, exhausteur de goût	délayer dans l'eau à 40 °C, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 min	72 g/l, 900 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 900 g, couvercle refermable, 6 x 690 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

### Références

**La soupe, incontournable produit de saison** : Communiqué de presse – Novembre 2013.

<http://www.vivelasoupe.com/pdf2/communique-presse-2013.pdf>

**Fabrication de soupes, de potages ou de bouillons** :

Panorama des industries agroalimentaires, édition 2014, p 9. [agriculture.gouv.fr/telecharger/58580?token](http://agriculture.gouv.fr/telecharger/58580?token).

**Allégations nutritionnelles concernant la teneur en sel** : Annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 du 20/12/2006 et article 30.1b du règlement n° 1169/2011 du 13/12/2014.

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

**Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées**, version 1.0 juillet 2015.

**Recommandations nutrition**, version 2.0-juillet 2015.

<http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

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