

Potage de volaille aux vermicelles

Potage de volaille aux vermicelles, déshydraté, à cuire, en sachet ou boîte de 0,55 à 1,2 kg.

Le potage de volaille aux vermicelles est un grand classique des potages. Il est traditionnellement proposé avec de l'emmental râpé.

Avec des teneurs comprises entre 43 et 60 %, les vermicelles de blé sont l'ingrédient principal de notre sélection de potage. Si l'on se réfère aux dosages recommandés par les industriels lors de la mise en œuvre, on constate que la réalisation d'une portion de 250 ml (soit 11 à 17,5 g de produit déshydraté) apporte entre 5,4 et 9,3 g de vermicelles (2,7 à 4,6 g pour 125 ml et 3,6 à 6,1 g pour 165 ml). Toutefois, ces derniers étant « crus », il faut tenir compte d'un coefficient de prise de poids de 3,8 lors de la cuisson. Ainsi, la quantité de vermicelles nette à consommer dans la portion de 250 ml est de 20,5 à 35 g (10 à 17,5 g pour 125 ml et 13,5 à 23 g pour 165 ml). Dans la pratique, le potage de volaille aux vermicelles est donc classé dans les entrées féculentes. La quantité de viande contenue dans nos offres est quant à elle relativement faible puisqu'elle ne représente que 0,2 à 2,5 %

du produit fini. Elle est toujours complétée par un ajout de graisse animale plus ou moins important (2,2 à 5 %). Si la majorité de nos offres sont à base de viande et de graisse de poule/poulet, on remarque que pour l'une d'entre elle, la ou les espèces de volaille mises en œuvre ne sont pas communiquées. Comme indiqué dans le code de bonnes pratiques, il peut s'agir de n'importe quels oiseaux de basse-cour (poule, pintade, canard, oie, etc.). Au niveau nutritionnel, on note que la teneur en sel est quant à elle assez importante (0,6 à 0,9 g/100 ml de potage reconstitué). Cela représente donc pour une portion de 250 ml entre 1,5 à 2,3 g de sel (0,8 à 1,1 g pour 125 ml et 1 à 1,5 g pour 165 ml). Pour rappel, la consommation journalière maximum recommandée par le PNNS⁵ est de 8 g pour les hommes et de 6,5 g pour les femmes et les enfants.

⁵ Programme National Nutrition Santé



Le saviez-vous ?

Le code de bonnes pratiques pour les soupes, bouillons et consommés, stipule que l'ordre des ingrédients dans la dénomination de vente ne suit pas forcément l'ordre d'importance pondérale utilisé dans la liste des ingrédients. Celui-ci tient plutôt compte de la puissance organoleptique de certains ingrédients ou du nom consacré par les usages, comme c'est le cas pour nos potages de volaille aux vermicelles ou de poireaux-pommes de terre.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

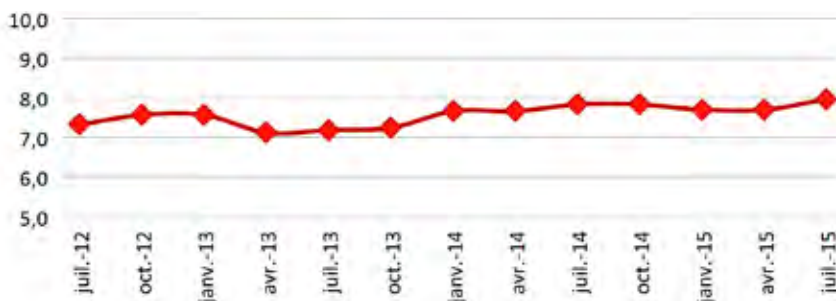


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	23 kcal	0,6 %	4,1 %	< 0,5 %	< 0,5 %	0,90 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	16 kcal	0,4 %	3,2 %	0,1 %	0,2 %	0,90 g	0,1 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	13 kcal	0,5 %	2,4 %	0,3 %	0,2 %	0,60 g	0,2 g	NECTARY'S D'LYS
NEFF MADA	6121	13 kcal	0,5 %	2,4 %	0,3 %	0,2 %	0,60 g	0,2 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	21 kcal	0,6 %	3,9 %	0,1 %	0,4 %	0,90 g	0,2 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	18 kcal	0,7 %	3,0 %	< 0,5 %	< 0,5 %	0,80 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous du potage volaille aux vermicelles comme base pour réaliser une soupe asiatique, en y incorporant des crevettes et des pousses de bambou.

THÈMES & RECETTES

La campagne : Soupe de la basse-cour
Festif : Consommé aux ravioles

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Vermicelle de blé	Autres ingrédients et %	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de volaille 0,2 %	50 %	graisse de volaille 5 %, oignon 2 %, féculé de pomme de terre 12 %, sirop de glucose de blé 16,7 %	arômes, épices, plantes aromatiques, acidifiant, antioxydant	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	déshydraté, à cuire, mélange homogène	extrait de poulet 1 %	43 %	graisse de poulet 2,8 %, carotte % NC, féculé de pomme de terre % NC, maltodextrine % NC	arômes, persil, curcuma, colorant, acidifiant, antioxydant, extrait de levure	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poule 0,5 %	60 %	graisse de poulet 2 %, oignon % NC, sirop de glucose de maïs % NC, sucre % NC	arômes, ail, colorant, extrait de levure	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	6121	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poule 0,5 %	60 %	graisse de poulet 2 %, oignon % NC, sirop de glucose de maïs % NC, sucre % NC	arômes, ail, curcuma	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poulet 1 %	53,8%	graisse de poulet 2,7 %, oignon 2,3 %, carotte 0,9 %, poireau 0,3 %, féculé de pomme de terre 10 %, maltodextrine 11 %	arômes, arômes naturels, curcuma, poivre blanc, persil, laurier, antioxydant, extrait de levure	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poulet 2,5 %	68 %	graisse de poule 2,2 %, graisse de palme % NC, oignon % NC, carotte % NC, maltodextrine % NC	arômes, persil, curcuma, poivre, acidifiant, antioxydant, exhausteur de goût, extrait de levure	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

	Référence	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 à 7 min	70 g/l, 875 g = 12,5 l	24 mois	NC	sachet PE, 875 g, non refermable, 24 x 875 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 5 min	50 g/l, 1200 g = 24 l	12 mois	NC	boîte PP, 1200 g, couvercle refermable, 6 x 1200 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	44 g/l, 550 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 550 g, non refermable, 10 x 550 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	6121	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	44 g/l, 550 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 550 g, non refermable, 10 x 550 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 812 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 812 g, couvercle refermable, 6 x 812 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	55 g/l, 690 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 690 g, couvercle refermable, 6 x 690 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

Malgré des conditionnements allant de 550 g à 1,2 kg, on constate que pour la majorité de nos offres la quantité de potage obtenue après réhydratation est de 12,5 l. Seule l'offre en 1,2 kg permet de préparer 24 l de potage. Ceci résulte des

différents dosages (entre 44 et 70 g/l d'eau) préconisés par les industriels. Néanmoins, vous pouvez réaliser des quantités moindres car comme indiqué dans le tableau comparatif, la bonne répartition des différents ingrédients au sein du

produit déshydraté, permet l'utilisation en plusieurs fois. Attention toutefois, au niveau de deux offres, on note que la date de durabilité minimale (DDM) du produit déshydraté diminue considérablement après ouverture (de 18 à 3 mois).