

Brunoise de fruits

Brunoise de fruits, fraîche ou surgelée, seau ou sachet de 1 à 3 kg.

La brunoise de fruits peut être proposée telle quelle, avec un biscuit et/ou une rosace de chantilly. Elle peut également égayer les coupes de glaces ou de fromage blanc.

Il n'existe pas de réglementation spécifique concernant la composition de la brunoise de fruits, ce qui explique la diversité de notre sélection. Parmi nos six offres, on constate que cinq d'entre elles ne contiennent que trois sortes de fruits alors que la dernière en possède quatre. La mangue, présente dans chacune de nos offres, constitue entre 20 et 33% du produit fini. Le kiwi, que l'on retrouve dans quatre de nos offres est, après la mangue, le fruit le plus utilisé et il représente entre 20 et 25% minimum du poids de la brunoise. On remarque également que parmi nos six offres, trois contiennent de la pomme (20 à 25%) mais pas d'ananas et qu'à l'inverse, les trois offres contenant de l'ananas (23 à 33%) sont dépourvues de pomme. Deux industriels utilisent quant-à-eux de la

pêche (24 à 33%). Si l'on en retrouve notamment dans l'offre contenant quatre fruits, on note qu'avec 12% de fraise minimum, elle est par ailleurs la seule à posséder un fruit rouge. La quantité totale de fruits mise en œuvre au sein de notre sélection est au minimum de 69% et va jusqu'à 100% pour les deux offres surgelées (elles ne contiennent aucuns additifs). Pour le reste de notre sélection, comptez un ajout de 25 à 30% de sirop dans le produit fini.



Question d'un acheteur

Pourquoi cette salade de fruits est-elle appelée "brunoise de fruits" ?

Le terme "brunoise" désigne un mode de découpe des légumes en très petits dés : de 1 à 2 millimètres seulement. Depuis quelques années, il est également employé pour la découpe des fruits en dés, mais ceux-ci sont généralement détaillés plus gros (entre 5 et 10 millimètres).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

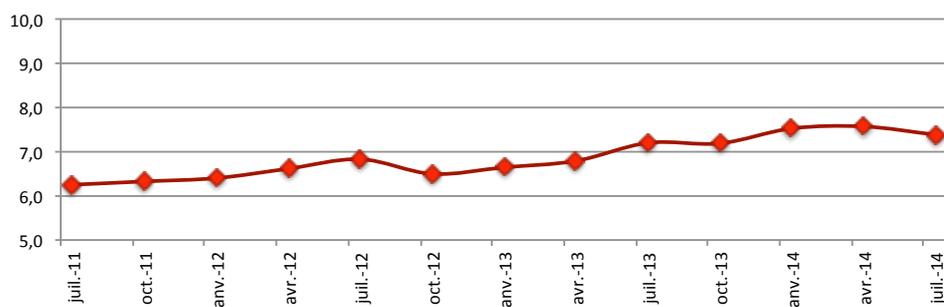


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	48676	53 kcal	0,4%	12,0%	11,8%	0,3%	1,6 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	45 kcal	0,9%	9,9%	9,1%	NC	1,3 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	76 kcal	0,5%	11,5%	NC	0,3%	NC	DELIFRUIT Délifruits
PASSION FROID	19989	50 kcal	0,6%	11,3%	11,2%	0,2%	1,9 g	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	76 kcal	0,5%	11,5%	11,5%	0,3%	NC	DELIFRUIT Délifruits

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez utiliser la brunoise pour rehausser votre sauce curry ; celle-ci se mariera à merveille avec les grillades de viande blanche ou les brochettes de poisson.

THÈMES & RECETTES

Les îles : Achards à la mangue
Festif : Salsa d'avocat au crabe

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	48676	frais, cru, cube 5 x 5 mm (+/- 1 mm)	pomme 20% mini, mangue 20% mini, kiwi 20% mini	sirop de glucose-fructose-saccharose 30%, (eau 24%, sucre 6%)	conservateur E202	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	surgelé, IQF, cru, cube 10 x 10 mm	ananas 24% mini, pêche 24% mini, mangue 20% mini, fraise 12% mini	/	/	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	frais, cru, cube dimensions NC	pomme 25% mini, mangue 25% mini, kiwi 25% mini	sirop de glucose-fructose-saccharose %NC, (eau %NC, sucre %NC)	conservateur E202	DELIFRUIITS Délifruits
PASSION FROID	19989	surgelé, IQF, cru, cube 10 x 10 mm	ananas 33%, pêche 33%, mangue 33%	/	/	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	frais, cru, cube 5 x 5 mm	mangue %NC, ananas %NC, kiwi %NC	sirop de sucre inverti %NC, (eau %NC, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300, conservateur E202	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	frais, cru, cube dimensions NC	pomme 25%, mangue 25%, kiwi 25%	sirop de glucose-fructose 25%, (eau %NC, sucre %NC)	conservateur E202	DELIFRUIITS Délifruits

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48676	prête à l'emploi	France	15 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance 1 lt, poids net égoutté 0,7 kg, poids sirop 0,3 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	décongélation 16 h à 0/+3°C, ou au micro-ondes 1 min à 800 W	Belgique	24 mois, après décongélation : NC	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	prête à l'emploi	NC	15 jours, après ouverture : NC	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 0,95/1,05 kg, contenance NC, poids net égoutté 0,65/0,75 kg, poids sirop 0,25/0,35 kg	DELIFRUIITS Délifruits
PASSION FROID	19989	décongélation 4 à 6 h à 0/+3°C, ou à chaud dans la suite culinaire salée ou sucrée	France	24 mois, après décongélation : NC	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	prête à l'emploi	France	16 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 2,9/3,1 kg, contenance 3 lt, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9/1,1 kg	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	prête à l'emploi	France	15 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DELIFRUIITS Délifruits

Les portions prévues par les recommandations du GEMRCN étant de 100 g pour les maternelles et de 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieures, permettent à la brunoise de fruits d'être servie sans restriction, puisque l'apport en glucides par portion est inférieur à 20 g. Toutefois, seules les deux offres

proposées en surgelées pourront être intégrées dans la catégorie "dessert de fruits crus, 100% fruits crus, sans sucre ajouté", à condition de ne pas incorporer un sirop ou tout autre ingrédient ne s'apparentant pas à une crudité.

