

Chips

Chips de pomme de terre, nature, salées, sachet de 500 g.

Les chips de pomme de terre s'emploient le plus fréquemment lors des cocktails apéritifs ou pour la composition de repas froids.

Les chips nature sont composées exclusivement de trois ingrédients : pommes de terre, huile et sel. Par rapport à notre sélection, on constate que la répartition de ces ingrédients est relativement homogène : entre 63,8 et 64,7% de pommes de terre, 34 à 35% d'huile de tournesol et 1,2 à 1,3% de sel. Les chips peuvent être proposées en tant que garniture lors d'un repas mais seulement à partir de la maternelle. Pour ces derniers, ainsi que pour les primaires et les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner), les portions préconisées par le GEMRCN sont de 30 g. Pour les autres catégories de population, comptez 60 g. Néanmoins, si les chips font partie de la catégorie des légumes secs, féculents ou céréales, elles sont aussi à inclure dans la catégorie des produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses (leur taux

dépassant 30% de lipides). La fréquence d'apparition des chips est donc limitée à 4/20 repas maximum (2/20 pour le dîner des personnes âgées). Une fois ouvertes, les chips doivent être consommées rapidement si l'on ne veut pas voir leurs qualités organoleptiques s'altérer. Si nos offres proposées en sachet de 500 g peuvent être intéressantes (notamment au niveau du coût de revient par portion) il faut toutefois veiller à ce que ce grand contenant soit adapté au nombre de convives et à l'usage auquel on le destine (pique-nique, accompagnement...). Pour répondre à vos besoins, sachez qu'il existe une multitude d'autres grammages, dont des sachets individuels en 30 g, idéals pour les sorties.



Le saviez-vous ?

Les chips ont été inventées aux USA en 1853, par George Crum. Ce restaurateur, excédé par un client qui refusa deux fois de suite son assiette car il trouvait ses frites trop épaisses, éminça alors les pommes de terre en fines rondelles, les passa en friteuse puis ajouta du sel avant de les servir au client mécontent. Le succès fut garanti !

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

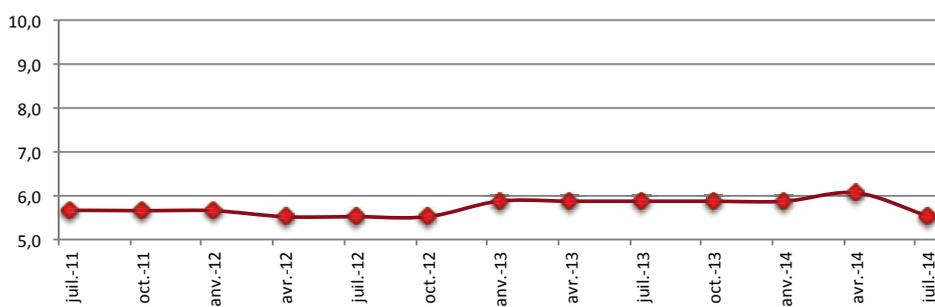


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	17040	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	542 kcal	5,5%	51,0%	34,0%	3,1%	520 mg	4,9 g	TRANSGOURMET Economy

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pensez à employer le reste de vos chips en remplacement de la panure ; vous apporterez ainsi du croustillant à vos gratins.

THÈMES & RECETTES

Angleterre : Fish and crisp
Le goût : Tortilla aux chips et chorizo

Comparaison des offres

	Référence	État, aspect	Type de pomme de terre et %	Type d'huile et %	Type de sel et %	Industriels Marque
BRAKE	17040	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	pétale, nature, salé	pomme de terre 64,7%	huile de tournesol 34%	sel 1,3%	TRANSGOURMET Economy

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17040	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	pomme de terre : France, UE huile : France, Espagne	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	TRANSGOURMET Economy

Références

Restauration hors domicile en 2011 : Etude Restauration hors domicile – Janvier 2013. Centre National Interprofessionnel de la Pomme de Terre. <http://www.cnipt.fr/wp-content/uploads/2014/03/Pomme-de-terre-en-RHD-synth%C3%A8se-janvier-2013.pdf>

La pomme de terre : un aliment pour tous ! : Lettre d'information Profil n°51, été 2013. Union national des producteurs de pommes de terre. http://www.producteursdepommesdeterre.org/upload/fckeditor/UNPT_Profil_N51%283%29.pdf

Sel : une diminution des apports, malgré tout insuffisante.

<https://www.anses.fr/fr/content/sel-une-diminution-des-apports-malgr%C3%A9-tout-insuffisante>

Calibre des pommes de terre grenaille : art. 419-317, art. 419-335, source Lamy Dove.

Invention des chips : www.grandes-inventions.com/invention-chips

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**