

Tapenade noire

Tapenade noire (ou tapenadine) aux olives noires, en pot ou bocal de 180 à 470 g.

La tapenade noire ou tapenadine est généralement servie tartinée sur une tranche de pain grillé. Elle accompagne souvent les crudités mais peut aussi se marier avec les viandes ou poissons rôtis.

Si une de nos offres est désignée sous le terme "tapenadine" et non "tapenade", c'est en raison de sa composition. En effet, la dénomination "tapenade" est réglementée par le Code des pratiques loyales pour les olives de table¹. Ainsi, la tapenade doit contenir au moins 0,5% d'anchois, de pâtes d'anchois ou dérivés (crème d'anchois, anchoïade...)² et exclusivement de l'huile d'olive (pourcentage non réglementé). Ce n'est pas le cas de notre offre de tapenadine puisqu'elle ne contient pas d'anchois et qu'elle est confectionnée avec de l'huile d'olive et de colza. L'industriel a donc dû trouver un terme différent de celui de "tapenade" pour désigner sa préparation. Notons que cette dernière possède quand même l'avantage de convenir aux personnes allergiques au poisson. Concernant le reste de la réglementation, la teneur minimale en olives noires

doit être de 70% (pour info, 65% d'olives vertes pour la tapenade verte). Pas de problème donc avec l'ensemble de nos offres puisque celles-ci contiennent entre 71,9 et 88,8% d'olives noires. Les autres ingrédients obligatoires sont bien entendu les câpres, dont la teneur doit être au moins de 3%, et des aromates finement broyés à hauteur de 5% maximum. D'autres ingrédients facultatifs (jus de citron, cognac, vinaigre...) peuvent être ajoutés (5% maximum) mais tous les additifs (colorant, arôme, émulsifiant...) sont exclus. L'utilisation du terme "tapenade" est par ailleurs interdite pour toutes préparations à base d'autres ingrédients (tomates, courgettes...).

¹ Code rédigé par la Fédération des Industries Condimentaires de France

² La présence d'anchois dans la tapenade issue de l'agriculture biologique n'est pas obligatoire.



Le saviez-vous ?

Même si l'ingrédient principal de la tapenade est l'olive (noire ou verte), cette préparation doit son nom aux câpres qu'elle contient. En effet, le nom provençal des câpriers est "tapenei" et celui de ces boutons floraux (puisque les câpres ne sont pas des graines ni des fruits mais bien des boutons floraux) "tapeno".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

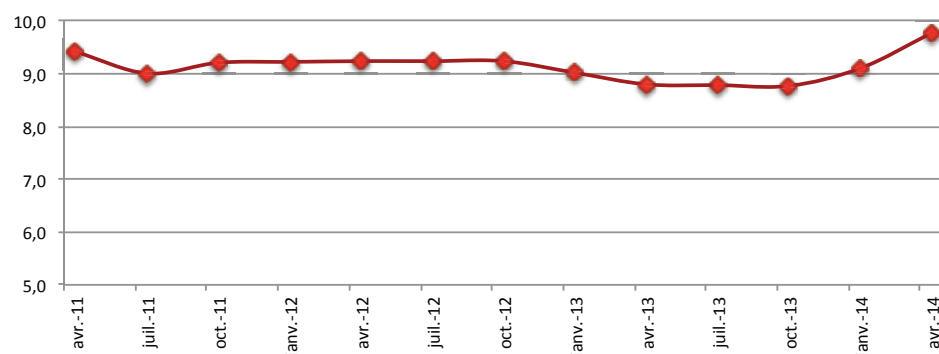


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	17033	280 kcal	3,3%	8,2%	1,1%	26,0%	3,5%	NC	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	351 kcal	3,0%	6,0%	NC	35,0%	NC	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	297 kcal	1,3%	2,8%	traces	29,3%	3,1%	3450 mg	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	387 kcal	2,4%	8,8%	7,0%	36,7%	3,8%	2400 mg	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Apportez une note provençale à votre purée de pomme de terre, en l'additionnant d'un peu de tapenade ou tapenadine et d'un filet d'huile d'olive.

THÈMES & RECETTES

Le goût : Filet mignon au miel et aux olives

La Drôme : Pintadeau à la tapenade de Nyons

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Olive et %, Câpre et %	Type de poisson et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	17033	tapenade d'olives noires	olive noire 88,8%, câpre 4%	pâte d'anchois 3,3%	huile d'olive vierge extra 4%	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	tapenade noire	olive noire 71,9%, câpre %NC	pâte d'anchois %NC	huile d'olive vierge extra 8,5%	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	tapenade d'olives noires	olive noire à la grecque 87%, câpre %NC	/	huile d'olive %NC, huile de colza %NC	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	tapenade noire	olive noire 80%, câpre 4%	pâte d'anchois 3,3%	huile d'olive vierge extra 10,4%	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

	Référence	Autres ingrédients	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17033	ail 1%, basilic < 1%, concentré de citron < 1%, herbes de Provence < 1%, poivre 0,05%	olive : Maroc	France	24 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot plastique, pasteurisé, couvercle PET refermable et opercule aluminium, 6 x 470 g	BRAKE Maison des gourmets
EPISAVEURS	1654	sucré %NC, cognac %NC, jus de citron %NC, thym %NC, romarin %NC, sel %NC, acidifiant	NC	France	12 mois après ouverture : 3 jours	500 g, pot plastique, couvercle plastique refermable, 8 x 500 g	LESIEUR PROFESSIONNEL Puget Restauration
PRO A PRO	33489	herbes de Provence %NC, sel %NC, acidifiant	olive : Maroc	France	NC, après ouverture : 1 semaine	180 g, bocal en verre, capsule twist-off, refermable, 12 x 180 g	SALLES FRERES Les jardins de Saint Benoît
TRANSGOURMET	412122	ail 1%, basilic 0,7%, concentré de citron 0,4%, herbes de Provence 0,8%, poivre 0,05%	olive, câpre, anchois : Maroc, huile d'olive, concentré de citron : Espagne, herbes de Provence : France, huile de tournesol : raffinée en France, autres ingrédients : Import	France	36 mois, après ouverture : à consommer rapidement	470 g, pot polypropylène, 7 x 470 g	LES METS DE PROVENCE Les mets de Provence

Trois de nos offres sont proposées en bocal en verre de 180 g ou en pot plastique de 470 à 500 g avec couvercle refermable, ce qui permet de meilleures conditions de stockage une fois le produit ouvert. Les industriels précisent par ailleurs une consommation rapide après ouverture (entre trois et sept jours pour deux d'entre

eux). Il est donc préférable de privilégier le contenant le plus adapté à vos besoins afin de limiter le gaspillage.

