

## Chocolat en poudre

Chocolat en poudre, 32% de cacao, dose individuelle de 20 g.

Le chocolat en poudre présenté en sachet-dose est généralement mis à disposition pour les petits déjeuners pris en libre-service.

La dénomination "chocolat en poudre" est réglementée et désigne un produit constitué d'un mélange de sucre et de 32% minimum de cacao en poudre. Nos offres sont donc conformes à la réglementation. Pour l'une d'elles, le cacao utilisé est "maigre", c'est à dire que la quantité de beurre de cacao est moins importante dans ce produit. Les termes "maigre", "dégraissé" ou "fortement dégraissé" ne sont autorisés que si le cacao contient moins de 20% de beurre de cacao. Par contre, en l'absence de ces termes, le taux doit obligatoirement être supérieur à 20%. La teneur en lipides de l'offre contenant du cacao maigre n'est donc que de 4,8% contre 6,9% pour le reste de notre sélection. L'ingrédient principal du chocolat en

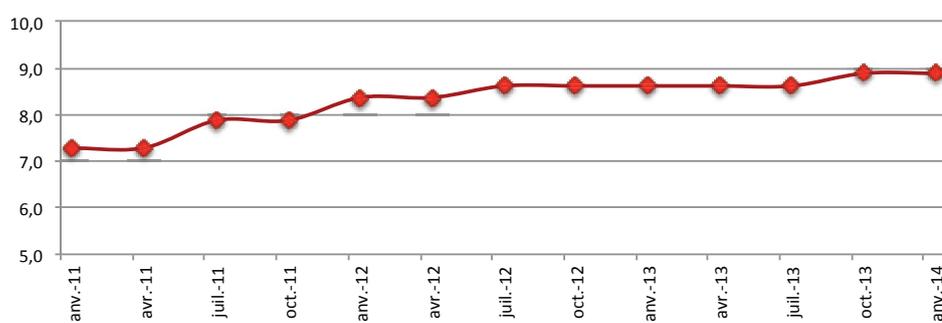
poudre reste toutefois le sucre puisqu'il représente 67% du produit fini. Ainsi, si vous souhaitez un produit moins sucré, il faudra choisir un chocolat en poudre avec une teneur plus élevée en cacao ou vous tourner vers le cacao en poudre qui est un produit sans sucre ajouté et ne contient que du cacao pur. Sur certains emballages, vous pouvez aussi rencontrer les dénominations "cacao en poudre sucré", "cacao sucré" ou "chocolat de ménage en poudre". Dans ce cas, il s'agit de produits contenant au moins 25% de poudre de cacao et dont la teneur en sucre peut aller jusqu'à 75%.



### Le saviez-vous ?

Une fois décortiquées, dégermées, torréfiées et broyées, les fèves de cacao se retrouvent sous forme de pâte de cacao (appelée également masse ou liqueur de cacao). On peut utiliser telle quelle ou bien extraire par pression hydraulique le beurre de cacao (liquide de couleur blanchâtre d'un côté, et le cacao "pur" sous forme de tourteau de couleur marron (qui broyé finement donne la poudre de cacao) de l'autre.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



## Suggestions du chef

### ASTUCES / IDÉES

Apportez une note épicée à votre chocolat chaud en l'accompagnant d'une crème fouettée, additionnée de cardamome en poudre.

### THÈMES & RECETTES

**L'Autriche** : Chocolat viennois  
**Les Îles** : Chocolat créole

## Tableau nutritionnel

|              | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucres | Lipides | dont AGS | Fibres | Industriels<br>Marque      |
|--------------|-----------|--------------------|-----------|----------|-------------|---------|----------|--------|----------------------------|
| BRAKE        | 14803     | 364 kcal           | 10,1%     | 78,4%    | 67,1%       | 4,8%    | 2,7%     | 16,5 g | SAGY<br>Gycéo              |
| EPISAVEURS   | 66617     | 373 kcal           | 6,7%      | 71,0%    | 67,0%       | 6,9%    | 4,2%     | 9,8 g  | EPISAVEURS<br>Gusto Debrío |
| PRO A PRO    | 71169     | 390 kcal           | 6,9%      | 80,7%    | 66,9%       | 6,9%    | 4,4%     | NC     | MONBANA<br>Okakao          |
| TRANSFOURMET | 156105    | 377 kcal           | 6,7%      | NC       | 67,0%       | 6,9%    | 4,2%     | 9,8 g  | DIPA INDUSTRIE<br>Cémoi    |

## Comparaison des offres

|              | Référence | Etat Aspect         | Type de cacao et %       | Type de sucre et % | Arôme et %                      | Industriels Marque      |
|--------------|-----------|---------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------------|
| BRAKE        | 14803     | poudre, sachet dose | cacao maigre 32% minimum | sucre 67,8%        | arôme vanille 0,2%              | SAGY Gycao              |
| EPISAVEURS   | 66617     | poudre, sachet dose | cacao 32%                | sucre 67,0%        | /                               | EPISAVEURS Gusto Debrío |
| PRO A PRO    | 71169     | poudre, sachet dose | cacao 32% minimum        | sucre 67,0%        | extrait naturel de vanille 0,2% | MONBANA Okakao          |
| TRANSGOURMET | 156105    | poudre, sachet dose | cacao 32%                | sucre 67,0%        | /                               | DIPA INDUSTRIE Cémoi    |

|              | Référence | Dosage  | Origine matière première  | Pays de transformation | DLUO    | Présentation Calibre Conditionnement | Industriels Marque      |
|--------------|-----------|---|---|------------------------|---------|--------------------------------------|-------------------------|
| BRAKE        | 14803     | 20 g pour 200 à 250 ml de lait chaud          | mondiale  | France                 | 24 mois | dose de 20 g, carton de 200 doses    | SAGY Gycao              |
| EPISAVEURS   | 66617     | 20 g pour 200 ml de lait chaud                | NC  | France                 | 24 mois | dose de 20 g, carton de 250 doses    | EPISAVEURS Gusto Debrío |
| PRO A PRO    | 71169     | 20 g pour 200 ml de lait chaud                | sucre : Île de la Réunion, cacao : Afrique de l'Ouest, vanille : Malaisie, Océan Indien, Europe | France                 | 24 mois | dose de 20 g, carton de 200 doses    | MONBANA Okakao          |
| TRANSGOURMET | 156105    | 20 g pour 120 à 150 ml de lait froid ou chaud | NC  | France                 | 24 mois | dose de 20 g, carton de 250 doses    | DIPA INDUSTRIE Cémoi    |

Si nos offres ont une composition relativement similaire, on est surpris de constater que la quantité de lait à utiliser pour une dose de 20 g peut aller de 120 à 250 ml de lait en fonction des industriels. Bien sûr, ces proportions sont surtout données à titre indicatif et peuvent varier selon les goûts de chacun. Pour information, les recommandations du GEMRCN préconisent pour le petit

déjeuner un apport en lait de 200 ml pour les maternelles, primaires et personnes âgées en institution et de 250 ml pour les adolescents et adultes.

