

Muffin

Muffin nature, aux pépites de chocolat, surgelé, pièce de 40 à 85 g.

Les muffins aux pépites de chocolat se substituent aisément aux madeleines. Ils sont le plus souvent servis seuls en fin de repas ou lors du goûter mais peuvent aussi être utilisés pour les repas tirés du sac.

Parmi nos cinq offres de muffins, on observe des disparités au niveau de la quantité de chocolat mis en œuvre. En effet, le muffin le moins pourvu en possède 6,5 % alors qu'un autre en contient 10,1 % et que les trois offres les plus garnies en renferment 13 %. L'écart varie donc du simple au double selon les industriels. On observe un écart identique au niveau du poids des muffins puisque le plus petit pèse 40 g tandis que le plus gros affiche un poids de 85 g. Notons également la présence de trois offres de poids intermédiaires relativement proches de celle à 85 g, composées de deux produits à 80 g et d'un à 82 g. Ces disparités sont à prendre en compte en fonction des catégories de population que vous servez. Rappelons que les grammages recommandés par le GEMRCN (à +/- 10 %) sont de : 60 à 80 g

pour les adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile ou en institution et de 40 à 60 g pour les enfants en classe élémentaire ou maternelle. Côté praticité, deux offres sont proposées en sachet individuel, une en sachet de 12 pièces et deux correspondent à des muffins en vrac. Chaque présentation offre des avantages et des inconvénients : l'une permettra de garder intact les qualités organoleptiques du produit alors que d'autres génèreront moins de déchets ou seront un compromis entre les deux... Le conditionnement des produits peut aussi vous guider dans votre choix. En effet, les muffins sont vendus en carton de 24 à 125 pièces, en passant par 36 ou 48 pour les offres intermédiaires ; cela vous laisse un large choix et vous permet de commander le nombre le plus adapté à votre structure.

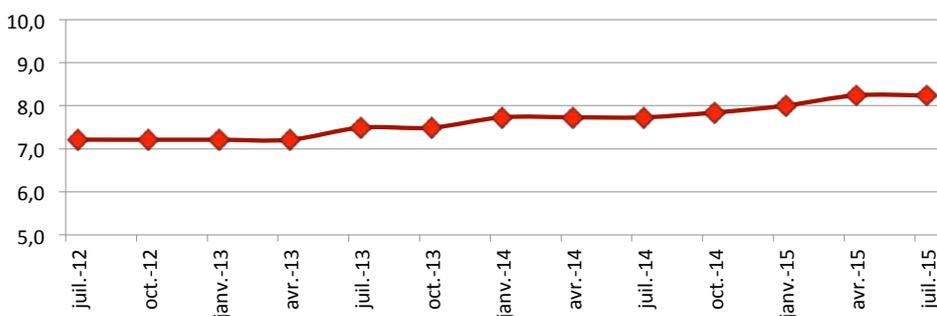


Question d'un acheteur

Quelle est la fréquence de présentation recommandée pour les muffins ?

Les muffins peuvent être servis 3 fois au maximum sur 20 repas successifs car leur teneur en matières grasses est supérieure à 15 %. Nos offres ont d'ailleurs des teneurs en lipides relativement homogènes puisqu'elles sont toutes comprises entre 22,1 et 23 %, d'où leur limitation par le GEMRCN.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour réaliser une assiette « anglaise » de desserts, il vous suffit d'accompagner vos muffins de cubes de salade de fruits en gelée et d'un trait de coulis à base de marmelade d'orange...

THÈMES & RECETTES

Pays de Galles : Wales chocolate muffin
Halloween : Muffin aux éclats de choc !

Tableau nutritionnel

| | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucre | Matières grasses | dont AGS | Sel | Industriels Marque |
|---------------|-----------|--------------------|-----------|----------|------------|------------------|----------|-------|--------------------------------------|
| BRAKE | 70021 | 426 kcal | 5,7 % | 49,4 % | 28,7 % | 22,5 % | 5,6 % | 0,5 g | DAWN FOODS FRANCE Dawn |
| DAVIGEL | 1682284 | 421 kcal | 5,2 % | 49,5 % | 28,0 % | 22,4 % | 4,9 % | 1,0 g | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 174752 | 423 kcal | 5,1 % | 50,2 % | 29,0 % | 22,1 % | 4,9 % | 0,6 g | NC |
| PASSION FROID | 20486 | 426 kcal | 5,5 % | 48,0 % | 28,3 % | 23,1 % | 3,8 % | 0,5 g | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co. |
| TRANSGOURMET | 233706 | 426 kcal | 6,0 % | 48,0 % | 28,0 % | 23,0 % | 4,1 % | 0,7 g | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co. |

Comparaison des offres

| | Référence | Etat Aspect | Répartition et % | Type de féculent et % | Type de matière grasse et % | Type de sucre et % | Type d'œuf et % | Arôme | Additif Agent de texture Colorant | Industriels Marque |
|---------------|-----------|-------------|--|------------------------|------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------------------|
| BRAKE | 70021 | rond | pâte 87 %, pépité de chocolat 13 % | farine de froment % NC | huile végétale % NC | sucres % NC, dextrose de maïs % NC | poudre d'œuf % NC, blanc d'œuf en poudre % NC | arôme | amidon modifié de maïs, poudre à lever, colorant | DAWN FOODS FRANCE DAWN |
| DAVIGEL | 1682284 | rond | pâte 87 %, chocolat à croquer 13 % | farine de froment % NC | huile de colza et palme % NC | sucres % NC, dextrose % NC | poudre d'œuf % NC, blanc d'œuf en poudre % NC | arôme | amidon modifié, poudre de lactosérum, poudre à lever, émulsifiant, stabilisant, colorant | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 174752 | rond | pâte 87 %, pépité de chocolat 13 % | farine de froment 30 % | huile végétale 15 % | sucres 20 %, dextrose % NC | poudre d'œuf entier 3 % | arôme | amidon modifié, agent de lactosérum, poudre à lever, poudre de protéines, émulsifiant, stabilisant, colorant | NC |
| PASSION FROID | 20486 | rond | pâte 93,5 %, pépité de chocolat noir 6,5 % | farine de blé 24 % | huile de colza 16 % | sucres 22 %, dextrose % NC | œuf entier pasteurisé 19 % | arôme naturel de vanille | amidon de blé, poudre à lever, émulsifiant, épaississant | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie Co. |
| TRANSGOURMET | 233706 | rond | pâte 89,1 %, mini pépité de chocolat noir 13 % | farine de blé 21,5 % | huile de colza 15,5 % | sucres semoule 21 %, dextrose % NC | œuf entier pasteurisé 18 % | arôme naturel de vanille | amidon de blé, poudre à lever, émulsifiant, épaississant | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie Co. |

| | Référence | Allergènes majeurs | Mode d'emploi | Origine matière première | Pays de transformation | DDM | Présentation Calibre Conditionnement | Industriels Marque |
|---------------|-----------|-------------------------|--|--------------------------|------------------------|---------|--|--------------------------------------|
| BRAKE | 70021 | gluten, lait, œuf, soja | décongélation 1 h à 1h30 à température ambiante | UE | Angleterre | 9 mois | surgelé, 80 g, caissette papier « cup », vrac, 24 x 80 g | DAWN FOODS FRANCE DAWN |
| DAVIGEL | 1682284 | gluten, lait, œuf, soja | décongélation 30 min dans l'emballage d'origine | NC | Pays-Bas | 12 mois | surgelé, 80 g, collerette papier, sachet individuel, 24 x 80 g | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 174752 | gluten, lait, œuf, soja | décongélation 1 h | UE | Allemagne | 9 mois | surgelé, 82 g, vrac, 36 x 82 g | NC |
| PASSION FROID | 20486 | gluten, œuf, soja | décongélation en chambre positive, avec ou sans décongélation au four à 90°C sur tôle à pâtisserie | Belgique, France | France | 12 mois | surgelé, 40 g, caissette papier, sachet individuel, 125 x 40 g | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co. |
| TRANSGOURMET | 233706 | gluten, œuf, soja | NC | NC | France | 12 mois | surgelé, 85 g, caissette papier, sachet 12 muffins, 48 x 85 g | COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co. |

Références

L'essentiel de la filière viande bovine française 2014. Chiffres filière - Document INTERBEV 2014.

Les légumes en conserve et surgelés sur le marché de la restauration hors foyer en 2013 (Source UNILET).

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Informations-economiques/Etudes-et-syntheses/%28offset%29/10?SearchText=>

Gaspillage alimentaire en restauration collective : <http://alimentation.gouv.fr/en-restauration-collective,3160>

Des guides pour réduire le gaspillage à la cantine : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-guides>

CTCPA Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : Décision n° 92 - Légumineuses (janvier 2003) + annexes.

<http://ogi.ctcpa.eu/upload/files/D92-legumineuses-2003-annexes.pdf>

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