

# Sauce blanche



## *Sauce émulsionnée, flacon souple de 895 à 950 g.*

*La sauce blanche est l'assaisonnement incontournable du kebab, que celui-ci soit servi dans un pain ou à l'assiette, accompagné de crudités.*

Lorsque l'on consulte les recettes de sauces blanches spécialement destinées aux sandwiches ou aux kebabs dans les livres de cuisine ou sur les sites culinaires, on constate que la majorité sont réalisées à partir d'un produit laitier. Ce peut-être soit du yaourt, soit du fromage blanc, ou bien encore de la crème. De la mayonnaise peut être ajoutée, mais toutes n'en possèdent pas. Après analyse de la composition de nos offres, on note pourtant qu'aucune ne contient de produits laitiers. On retrouve juste 0,1 % d'arôme de yaourt dans deux d'entre elles. De par la présence d'huiles végétales, de jaune d'œuf et de vinaigre, nos offres ressemblent finalement plus à des mayonnaises aromatisées avec des herbes, des arômes et éventuellement de l'ail déshydraté, qu'à une sauce blanche classique. Parmi les offres dont l'information nous a été communiquée, on remarque d'ailleurs que l'huile est l'ingrédient principal de ces dernières (63 à 72,6 %). Pour les offres dont les pourcentages ne nous ont pas été fournis, on peut néanmoins déduire que la quantité d'huile doit se situer aux alentours de 18 à 28 %, car leur taux de matières grasses dans le produit fini s'élève respectivement à 21 et 30 %, contre 65 à 74,8 % pour les autres.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Vous pouvez également utiliser la sauce blanche pour assaisonner vos salades composées type buddha-bowl*

### Thèmes & Recettes

*Turquie : Iskender kebab  
Orient : Pita aux falafels*

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines de nos offres de sauces blanches sont accompagnées du terme « pitta » et/ou « kebab ». Il faut savoir que le pitta (ou pita) est un petit pain rond en forme de galette, très probablement originaire du Moyen-Orient. Le kebab quant à lui désigne avant tout une viande grillée, généralement de l'agneau ou du mouton. C'est une préparation très ancienne qui fait apparemment partie des spécialités culinaires turques depuis le 11<sup>ème</sup> siècle. Il semble que ces deux aliments furent réunis vers le 19<sup>ème</sup> siècle pour former une sorte de sandwich que l'on appelle « kebab » de nos jours.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

|              | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucres | Matières grasses | dont AGS | Sel    | pH        | Industriels<br>Marque                  |
|--------------|-----------|--------------------|-----------|----------|-------------|------------------|----------|--------|-----------|--|
| BRAKE        | 18602     | 294 kcal           | 0,6 %     | 1,3 %    | 0,2 %       | 30,0 %           | 2,6 %    | 1,80 g | 3,3 à 3,6 | Industriel NC<br>Marque NC             |
| EPISAVEURS   | 24541     | 596 kcal           | 1,1 %     | 1,2 %    | 1,0 %       | 65,0 %           | 8,4 %    | 1,80 g | 3,4       | UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE<br>Amora |
| FRANCE FRAIS | 238513    | 212 kcal           | 0,4 %     | 5,1 %    | 1,3 %       | 21,0 %           | 1,8 %    | 1,70 g | 3,0 à 3,3 | COMEXO<br>Comexo                       |
| PRO A PRO    | 36318     | 678 kcal           | 1,2 %     | < 0,1 %  | /           | 74,8 %           | 5,1 %    | 1,20 g | 3,4       | COLONA S.A<br>Colona                   |
| RELAIS D'OR  | 936065    | 678 kcal           | 1,2 %     | < 0,1 %  | /           | 74,8 %           | 5,1 %    | 1,20 g | 3,4       | COLONA S.A<br>Colona                   |
| TRANSGOURMET | 438101    | 596 kcal           | 1,1 %     | 1,2 %    | 1,0 %       | 65,0 %           | 8,4 %    | 1,80 g | 3,4       | UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE<br>Amora |

## COMPARAISON DES OFFRES

|              | Référence | Dénomination                 | Matières grasses           | Œuf                  | Sucre                              | Vinaigre | Arômes<br>Épices<br>Aromates   | Additifs<br>Agents de texture  | Industriels<br>Marque                     |
|--------------|-----------|------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------------|----------|--|--|---|
| BRAKE        | 18602     | sauce blanche<br>pitta kebab | huile de colza<br>% NC     | jaune d'œuf %<br>NC  | dextrose % NC,<br>sucre % NC       | % NC     | arôme,<br>ail déshydraté,<br>plantes aromatiques<br>déshydratées, épices                         | acidifiant,<br>amidon modifié<br>de pomme de terre,<br>conservateur,<br>épaississant | Industriel NC<br>Marque NC                |
| EPISAVEURS   | 24541     | sauce blanche                | huile de tournesol<br>63 % | jaune d'œuf<br>7,8 % | sirop de<br>glucose-fructose 0,9 % | 3,4 %    | aneth 0,05 % à 0,1 %,<br>arôme 0,1 % à 0,2 %   | acidifiant, antioxydant,<br>conservateur, épaississant                               | UNILEVER FOOD<br>SOLUTION FRANCE<br>Amora |
| FRANCE FRAIS | 238513    | sauce blanche<br>kebab       | huile de colza<br>% NC     | jaune d'œuf %<br>NC  | sucre % NC                         | % NC     | arôme naturel  | acidifiant,<br>amidon modifié<br>de pomme de terre,<br>conservateur, épaississant    | COMEXO<br>Comexo                          |
| PRO A PRO    | 36318     | sauce blanche<br>pitta kebab | huile de colza<br>72,6 %   | jaune d'œuf<br>5,9 % | /                                  | ± 11 %   | ail en poudre < 1 %,<br>extrait naturel de poivre,<br>ail et persil ± 1 %,<br>arôme yaourt 0,1 % | acidifiant, antioxydant,<br>conservateur, épaississant                               | COLONA S.A<br>Colona                      |
| RELAIS D'OR  | 936065    | sauce blanche<br>pitta kebab | huile de colza<br>72,6 %   | jaune d'œuf<br>5,9 % | /                                  | ± 11 %   | ail en poudre < 1 %,<br>extrait naturel de poivre,<br>ail et persil ± 1 %,<br>arôme yaourt 0,1 % | acidifiant, antioxydant,<br>conservateur, épaississant                               | COLONA S.A<br>Colona                      |
| TRANSGOURMET | 438101    | sauce blanche                | huile de tournesol<br>63 % | jaune d'œuf<br>7,8 % | sirop de<br>glucose-fructose 0,9 % | 3,4 %    | aneth 0,05 % à 0,1 %,<br>arôme 0,1 % à 0,2 %   | acidifiant, antioxydant,<br>conservateur, épaississant                               | UNILEVER FOOD<br>SOLUTION FRANCE<br>Amora |

|              | Référence | Allergènes<br>majeurs | Pays de<br>transformation | DDM<br>Stockage  | Conservation après ouverture                                    | Présentation<br>Calibre<br>Conditionnement                        | Industriels<br>Marque                     |
|--------------|-----------|-----------------------|---------------------------|--|---|---|---|
| BRAKE        | 18602     | lait, œuf             | UE et non UE              | 9 mois,<br>température ambiante,<br>endroit frais et sec | 3 semaines<br>en enceinte réfrigérée                            | flacon souple,<br>poids net 950 g,<br>carton de 12 flacons        | Industriel NC<br>Marque NC                |
| EPISAVEURS   | 24541     | œuf                   | France                    | 4 mois,<br>température ambiante,<br>endroit frais et sec | 1 mois<br>en enceinte réfrigérée après<br>nettoyage de l'embout | flacon souple,<br>poids net 895 g,<br>carton de 6 flacons         | UNILEVER FOOD<br>SOLUTION FRANCE<br>Amora |
| FRANCE FRAIS | 238513    | lait, œuf             | NC                        | 12 mois,<br>endroit frais et sec                         | NC  | flacon souple,<br>poids net NC,<br>nombre de flacon par carton NC | COMEXO<br>Comexo                          |
| PRO A PRO    | 36318     | œuf                   | Belgique                  | 12 mois,<br>endroit frais et sec                         | 1 mois<br>en enceinte réfrigérée                                | flacon souple<br>poids net 950 g,<br>carton de 12 flacons         | COLONA S.A<br>Colona                      |
| RELAIS D'OR  | 936065    | œuf                   | Belgique                  | 12 mois,<br>endroit frais et sec                         | 1 mois<br>en enceinte réfrigérée                                | flacon souple<br>poids net 950 g,<br>carton de 12 flacons         | COLONA S.A<br>Colona                      |
| TRANSGOURMET | 438101    | œuf                   | France                    | 4 mois,<br>température ambiante,<br>endroit frais et sec | 1 mois<br>en enceinte réfrigérée après<br>nettoyage de l'embout | flacon souple,<br>poids net 895 g,<br>carton de 6 flacons         | UNILEVER FOOD<br>SOLUTION FRANCE<br>Amora |

Quatre de nos offres étant cuisinées avec de l'huile de colza et deux avec de l'huile de tournesol, lesquelles est-il préférable de privilégier ? Si les huiles apportent toutes la même quantité d'énergie, puisqu'elles sont uniquement composées de 100 % de matières grasses, elles ne possèdent toutefois pas la même teneur en vitamine E et la même répartition au niveau des acides gras. Avec une teneur moyenne de 58 mg/100 g de vitamine E, l'huile de tournesol est par exemple

plus intéressante que celle de colza qui n'en possède que 28 mg. Par contre, l'huile de colza possède une meilleure répartition entre les omégas 3, 6 et 9. Il est donc intéressant de varier les huiles d'assaisonnement dans notre alimentation pour bénéficier de leurs différents bienfaits.

