

Mayonnaise



Sauce émulsionnée, distributeur jetable, 2,8 à 5,5 kg.

La mayonnaise est traditionnellement utilisée pour agrémenter certaines entrées (œufs mimosa...), crustacés ou poissons froids. Elle sert également de base à de nombreuses sauces (tartare, aioli...).

Afin de réglementer la composition de la mayonnaise, un code européen a été mis en place en 1991 par les états membres. Il stipule que cette sauce émulsionnée doit obligatoirement contenir trois ingrédients : du vinaigre, de l'huile végétale et du jaune d'œuf. Après analyse, on constate que toutes nos offres répondent à ces critères. Toutefois, ce code précise aussi que la teneur minimale en matières grasses totales (lipides contenus dans l'huile végétale et le jaune d'œuf) doit être de 70 %, et celle en jaune d'œuf de 5 %. Oscillant entre 5,6 et 8,2 %, la quantité de jaune d'œuf contenue dans nos offres est bien respectée. Par contre, seulement trois sur quatre d'entre elles contiennent plus de 70 % de matières grasses. En effet, la 4^{ème} offre n'en affiche que 26,6 % et pour cause, dans la dénomination il est précisé qu'il s'agit d'une mayonnaise légère, sous entendu réduite en lipides. On constate d'ailleurs qu'elle ne possède que 24 % d'huile contre 68,5 à 76 % pour le reste de notre sélection. Cette mayonnaise peut donc bénéficier de l'allégation nutritionnelle « allégée en matières grasses », puisqu'elle contient au minimum 30 % de matières grasses en moins par rapport à une mayonnaise standard. Notons que ce code ne fixe pas de teneur minimale en vinaigre et que l'ajout d'ingrédients tels que la moutarde, le sucre ou le sel est autorisé, mais facultatif.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Mélangée avec de la ciboulette, des miettes de thon ou de crabe, la mayonnaise vous servira d'excellente base pour garnir vos sandwichs

Thèmes & Recettes

La Bretagne : Salade aux pinces de tourteau
Printemps : Asperges sauce aux herbes fraîches

QUESTION D'UN ACHETEUR

Quels sont les caractéristiques d'une sauce froide émulsionnée ?

Une sauce froide émulsionnée résulte de l'association d'au moins deux phases non miscibles entre elles (c'est à dire ne pouvant pas se mélanger) : un liquide contenant de l'eau (vinaigre, jus de citron...) et une matière grasse (huile végétale, beurre...). On les définit comme instables (ex : vinaigrette) lorsque la partie grasse se dissocie de la partie aqueuse. Elles deviennent stables (ex : mayonnaise) lorsque l'on introduit un agent de liaison tel que le jaune d'œuf, ce qui permet aux deux parties de rester liées entre elles.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Eau	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	713 kcal	1,6 %	1,5 %	1,2 %	79,0 %	8,2 %	1,40 g	3,4 %	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	284 kcal	1,5 %	7,4 %	NC	26,6 %	NC	2,15 g	NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	713 kcal	1,6 %	1,5 %	1,2 %	79,0 %	8,2 %	1,40 g	3,4 %	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSFOURMET	265580	647 kcal	1,0 %	1,7 %	1,6 %	70,0 %	5,2 %	1,60 g	17,7 %	IDHEA Idhea

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Matière grasse	Cœuf	Moutarde de Dijon	Vinaigre	Autres ingrédients Additifs Agents de texture	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	mayonnaise de Dijon	huile de tournesol 38 %, huile de colza 38 %	jaune d'œuf de poules élevées en plein air 8,2 %	5,3 %	5,3 à 8,2 %	acidifiant, arôme, colorant, conservateur	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	mayonnaise légère aux œufs frais	huile de colza 24 %	jaune d'œuf frais 6 %	% NC	% NC	acidifiant, amidon modifié, antioxydant, arôme, amidon modifié, colorant, conservateur, épaississant, fibre soluble, jus de citron	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	mayonnaise de Dijon	huile de tournesol 38 %, huile de colza 38 %	jaune d'œuf de poules élevées en plein air 8,2 %	5,3 %	5,3 à 8,2 %	acidifiant, arôme, colorant conservateur	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSGOURMET	265580	mayonnaise	huile de colza 68,5 %	jaune d'œuf 5,6 %	3,0 %	2,5 %	acidifiant, colorant, conservateur, épaississant	IDHEA Idhèa

	Référence	Allergènes présents	Pays de transformation	DLC Stockage	Conservation après ouverture	Correspondance pression/dose	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
EPISAVEURS	42920	moutarde, œuf, sulfite	NC	3 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,5 kg, non pasteurisé, colis de 2 distributeurs	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
FRANCE FRAIS	100317	moutarde, œuf, sulfite	NC	8 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,0 kg, non pasteurisé, nombre de distributeurs par colis NC	LESIEUR PROFESSIONNEL Lesieur
PRO A PRO	08020	moutarde, œuf, sulfite	NC	3 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée après nettoyage de l'embout de la pompe	1 pression = 10 g	distributeur flacon pompe, 5,5 kg, non pasteurisé, colis de 2 distributeurs	UNILEVER FOOD SOLUTION FRANCE Amora
TRANSGOURMET	265580	moutarde, œuf, sulfite	France	4 mois, température ambiante, endroit frais et sec	3 semaines en enceinte réfrigérée	1 pression = 30 ml	distributeur flacon pompe, 2,8 kg, non pasteurisé, colis de 6 distributeurs	IDHEA Idhèa

Si l'ensemble de notre sélection est proposé en bidon avec une pompe de distribution intégrée, on note que trois offres sont conditionnées en grande quantité (5 à 5,5 kg), contre seulement 2,8 kg pour la 4^{ème} offre. Bien que ces produits bénéficient d'une date limite de consommation assez longue après ouverture (3 semaines à un mois), il peut être préférable de privilégier le plus petit

des contenants si votre nombre de convives est peu important. Par ailleurs, il est vivement conseillé par les industriels de conserver les distributeurs en enceinte réfrigérée après ouverture et de veiller à nettoyer l'embout de la pompe après chaque service.

