

# Sauce samourai



Ambiant

## Sauce émulsionnée, flacon squeeze de 300 à 980 g.

*La sauce samourai est le plus souvent employée pour assaisonner les frites ou autres spécialités à base de pommes de terre. Elle s'associe également très bien avec les viandes grillées.*

Nos offres de sauce samourai sont, tout comme notre sélection de sauces blanches, des variantes de la mayonnaise. En effet, on peut là encore observer la présence de vinaigre, de jaune d'œuf et d'huile. De même, pour certaines offres, l'huile s'avère être l'ingrédient principal avec une teneur de 77 %, alors que d'autres en contiennent seulement 21 à 30 %. Pour compenser cet allègement en huile, il faut toutefois s'attendre à ce que le produit ait subi un ajout plus important en additifs de type épaississant et amidon modifié. Ce qui change par contre cette fois-ci dans la composition de nos offres, c'est l'utilisation de piments. Difficile néanmoins de déterminer quelle sauce sera la plus « brûlante » sans les avoir goûtées, car la quantité de piments mise en œuvre n'est pas le seul critère à prendre en compte. En effet, ceux-ci peuvent être plus ou moins forts en fonction de leur teneur en capsaïcine. Le poivron ou le paprika utilisés dans certaines offres, n'apportent pas ce côté brûlant puisqu'ils ne contiennent pas ou peu de capsaïcine. Ce ne sera pas le cas de l'offre confectionnée avec du piment de Cayenne, celui-ci étant considéré comme un piment « torride ». Concernant les purées de sambal œlek (origine asiatique) et de pili pili (origine africaine), la aussi, tout dépendra de leur composition.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

La sauce samourai peut se substituer à l'huile pimentée afin de rehausser le goût de certaines pizzas.

### Thèmes & Recettes

Belgique :  
Frites fricadelle  
Le goût :  
Langue de bœuf spicy

## LE SAVIEZ-VOUS ?

En fonction de leur saveur « brûlante », les piments furent classés sur une échelle créée par Wilbur Scoville en 1912. Cette dernière comprend des degrés qui vont de 0 à 10, c'est à dire d'une saveur neutre tel que le poivron, à explosive comme le piment habanero que l'on trouve au Mexique. Le paprika se situe par exemple au niveau 1 (doux), le piment d'Espelette au niveau 4 (chaud) et le piment tabasco au niveau 9 (volcanique).

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	277 kcal	0,6 %	9,4 %	5,1 %	26,0 %	2,3 %	1,80 g	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	668 kcal	0,9 %	0,4 %	0,2 %	73,6 %	8,4 %	3,50 g	SOREAL SMART FOOD SOLUTION llou
PRO A PRO	36318	719 kcal	1,2 %	0,7 %	0,1 %	79,0 %	6,0 %	2,10 g	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	719 kcal	1,2 %	0,7 %	0,1 %	79,0 %	6,0 %	2,10 g	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	335 kcal	1,3 %	10,3 %	6,8 %	32,0 %	2,6 %	3,40 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Matières grasses	Piment	Œuf	Sucre	Autres ingrédients	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	huile de colza 21 à 27 %	sambal œlek % NC, piment fort < 1 %	jaune d'œuf 1,5 à 3,5 %	saccharose 4 à 6 %	vinaigre % NC	acidifiant, amidon modifié de maïs et de pomme de terre, antioxydant, colorant, épaississant	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	huile de colza % NC	purée de piri-piri 4 %, piment 2 %	jaune d'œuf % NC	/	vinaigre % NC, Moutarde de Dijon % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Ilou
PRO A PRO	36318	huile de colza 77 %	purée de pili pili dry et de sambal œlek 4 %, poivron haché déshydraté < 0,2%	jaune d'œuf 6,8 %	/	vinaigre ± 5 %, moutarde ± 4 %, arôme de tomate < 0,1%	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	huile de colza 77 %	purée de pili pili dry et de sambal œlek 4 %, poivron haché déshydraté < 0,2%	jaune d'œuf 6,8 %	/	vinaigre ± 5 %, moutarde ± 4 %, arôme de tomate < 0,1%	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	huile de colza 30 %	piment de Cayenne 0,2 %, paprika % NC	jaune d'œuf frais salé % NC	sucres cristal % NC	arôme poivre % NC	acidifiant, antioxydant, amidon modifié, colorant, épaississant, extrait de levure	LESIEUR PROFESSIONNEL California

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM Stockage	Durée de vie après ouverture	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
EPISAVEURS	163341	œuf	France	12 mois, température ambiante, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 950 g, 12 flacons par carton	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	60648	moutarde, œuf, sulfite	NC	12 mois, endroit frais et sec < 25 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 850 g, 10 flacons par carton	SOREAL SMART FOOD SOLUTION Ilou
PRO A PRO	36318	moutarde, œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec < 27 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 300 g, 12 flacons par carton	COLONA S.A Colona
RELAIS D'OR	937452	moutarde, œuf	Belgique	12 mois, endroit frais et sec < 27 °C	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze, poids net 300 g, 12 flacons par carton	COLONA S.A Colona
TRANSFOURMET	102489	gluten, moutarde, œuf, sulfite	France	12 mois, endroit frais et sec	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon california, poids net 980 g, 6 flacons par carton	LESIEUR PROFESSIONNEL California

## Références

- Les sauces et condiments, Master 1 agroalimentaire, Université de Lille, promotion 2017-2018  
[http://www.campusm4i.fr/wp-content/uploads/2018/01/Pr%C3%A9sentation-finale-2-Sauces-et-condiments\\_970\\_1.ppt](http://www.campusm4i.fr/wp-content/uploads/2018/01/Pr%C3%A9sentation-finale-2-Sauces-et-condiments_970_1.ppt)
- Le mayonnaise : FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire  
<http://www.fedalim.net/la-moutarde/>
- AOP brie de Meaux et brie de Melun : Le livre blanc du brie de Meaux et de Melun, édition Fromages & Chefs, septembre 2016
- Les allégations nutritionnelles :  
<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Comment-manger-mieux/Comprendre-les-infos-nutritionnelles2/Decrypter-les-allégations-nutritionnelles>
- Le lycopène  
<https://www.lanutrition.fr/les-news/tomate-ou-lycopene-lequel-choisir->
- Histoire et origine du kebab  
<https://www.kebab-frites.com/actualites/histoire-et-origine-du-kebab.html>
- Les piments  
<https://www.bipia.com/fr/content/12-le-piment-d-espelette-sur-lechelle-de-scoville>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015. Base de données AIDOMENU, Panel d'acheteurs de collectivités