

SOLUTIONS PRODUITS GUIDE D'ACHAT

HÉLÈNE SUAUDEAU
redaction@neorestauration.com

● HUILES ET VINAIGRES, DE L'ENTRÉE AU DESSERT

En dehors des huiles pour friture, qui se doivent d'être neutres en goût, huiles et vinaigres jouent la carte des saveurs. Se muant en aides culinaires précieux.

Les compositions d'huiles végétales pour friture sont devenues hautement techniques. Toujours plus performantes pour plus d'économie, elles sont plus pratiques à manipuler grâce à des conditionnements améliorés, plus faciles à tester grâce au matériel proposé par les industriels. Dans le même temps, leurs revendications santé se généralisent : bon équilibre en acides gras, apport de certaines vitamines, et surtout, moins de 1 % d'acides gras trans. À l'instar

des vins, les huiles d'olive se déclinent quant à elles en grands crus. Monovariétales ou issues d'assemblages de variétés locales spécifiques, elles sont souvent détentrices d'une AOC.

Du côté des vinaigres, terroirs et savoir-faire ancestraux sont également en vogue : les vinaigres de Xères ou les vinaigres balsamiques de Modène affirment leur présence. Mais, porteurs ou non d'une appellation, ils sont de plus en plus nombreux à être aromatisés ou parfumés. De façon totalement natu-

relle, cela s'entend. Parallèlement, les réductions du type crème ou sirop de vinaigre progressent. Ils jouent les aides culinaires de l'entrée au dessert, pour laisser libre cours à la créativité.

Si les huiles aromatisées dédiées aux assaisonnements ne sont pas une nouveauté, les offres s'élargissent et surprennent même en proposant des saveurs inattendues. Tandis que les vinaigrettes se veulent haut de gamme, ne craignant plus les présentations déphasées, plus proches du « fait maison ».



© Parfums des Oliviers

Si les huiles d'olive sont unanimement appréciées par les chefs, d'autres méritent le détour. Issues de noix, noisette, macadamia, argan, pistache, pépins de raisin, sésame, elles sont source de variété dans les saveurs et les apports nutritionnels.

● LES HUILES

Entreprise/Gamme/Produit	Caractéristiques	Points forts
AARHUS KARLSHAMN UK PREP IT COMPOSITION D'HUILES POUR FRITURE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambient ● Jerrybox de 15 litres ● DLUO 12 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Huiles végétales non hydrogénées ● Moins de 1 % d'acides gras trans, excellent rapport oméga 3/oméga 6, pas d'OGM ● Goût et odeur neutres ● Dure trois fois plus longtemps qu'une huile classique
TASTE OF SWEDEN FRANCE RAPSO DI® A BASE D'HUILE BIOLOGIQUE MATIÈRE GRASSE LIQUIDE NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambient ● Bidons de 2, 4 ou 10 litres ou bouteille de 0,75 litre ● DLUO 1 an 	<ul style="list-style-type: none"> ● Composée à 100 % de MG, à base d'huile de colza par pression non hydrogénée, biologique ● Riche en oméga 3 et 6 ● Remplace le beurre et la margarine dans toute application, hors friture
CARGILL RISSE ESSENTIEL MÉLANGE DE 4 HUILES NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambient ● Bouteille de 1 litre ● DLUO 15 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Huile de composition 100 % végétale (colza, tournesol, maïs, pépins de raisin) ● Parfaitement équilibrée ● Naturellement riche en oméga 3, 6 et vitamines E
OUENDMOR MORIBA® SAVEURS D'AFRIQUE® HUILE VIERGE DE MACADAMIA	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambient ● Flacon en verre de 200 ml ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apporte des vitamines A1, B1, B2 et des minéraux : contribue à réduire les risques cardio-vasculaires ● Riche en acide palmitique et anti-oxydants ● Pour assaisonnements, marinades, pâtisseries...
PARFUM DES OLIVIERS LES ESSENTIELLES HUILE DE PÉPINS DE COURGE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambient ● Bouteille en verre de 25 cl ● DLUO 12 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Huile rouge vert sombre, aux notes fruitées légèrement âpres, avec un goût de pois ● 100 % naturelle : sans conservateurs, ni arômes, ni colorants ● Riche en oméga 6 et en vitamines E

1%

LA TENEUR MAXIMALE
DES HUILES EN HUILES
HYDROGÉNÉES,
SOURCES D'ACIDES
GRAS TRANS, SELON
LA RECOMMANDATION
DE L'AFSSA (AGENCE
FRANÇAISE DE
SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS).

Entreprise/Gamme/Produit	Caractéristiques	Points forts
MOULIN DU CALANQUET HUILE D'OLIVE VERDALE DES BOUCHES-DU-RHÔNE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille en verre de 50 cl et 1 litre ● DLUO 12 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Monovariétale, vierge extra, première pression à froid ● Acidité < 0,8 %, taux de peroxyde < 20 ● Peu onctueuse, harmonieuse, arômes de pomme verte, fruits verts et artichaut cru
CASTELAS HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AOC DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bidons de 1 litre et 50 cl ou bouteille de 50 cl ● DLUO 12 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Résulte d'un assemblage de quatre variétés d'olives de l'AOC: salonenque, aglandau, grossane, verdale ● Extraction à froid moins de 24 heures après récolte ● Notes d'artichaut cru et d'amande
L'OULIBO HUILE D'OLIVE CUVÉE PRESTIGE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille en verre de 1 litre ● DLUO 12 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Issue de récoltes sélectionnées ● Assemblage de variétés locales: lucques, bouteillan, olivière, aglandau, picholine ● Huile équilibrée au goût très riche, aromatique et fruité

● LES VINAIGRES

Entreprise/Gamme/Produit	Caractéristiques	Points forts
1001 HUILES HONNA CARLOTTA VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteilles en verre de 250 ou 500 ml ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filière contrôlée par le Consortium des producteurs de l'« aceto balsamico di Modena » ● Équivalent 3 ans d'âge ● Utilisation en condiment, en fin de cuisson, dans les desserts...
LIBELVILLE VINAIGRE À LA PULPE DE FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bidons de 5 et 10 litres ou bouteille blanche de 10 et 25 cl ● DLUO 24 mois au frais et à l'abri de la lumière 	<ul style="list-style-type: none"> ● Version framboise, abricot, figue, tomate, poire à la vanille... ● Assez épais, s'utilisent en déglacage comme en assaisonnement ● Pour des mariages de saveurs, de l'entrée au dessert
LA MAISON DU PIMENT VINAIGRE PARFUMÉ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille en verre de 75 cl ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vinaigre de vin blanc relevé d'un piment d'Espelette entier, d'ail et d'une branche de thym ● Pour déglacer les jus de cuisson des viandes et poissons ● S'utilise aussi en salade
TRUFFIÈRES DE RABASSE, DISTRIBUÉ PAR TRANSFOURMET VINAIGRE BALSAMIQUE À LA TRUFFE NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 250 ml ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vieilli cinq ans en fût de chêne: parfums boisés et ronds, épousant à merveille ceux de la truffe noire ● Vinaigre sombre, épais et doux ● Parfait pour les déglacages et les réductions
BORGES FRANCE LES CRÈMES DE VINAIGRE NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 400 ml ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème de vinaigre de framboise, de Xérès, de balsamique de Modène ● Texture, goût et couleur permettant une créativité sans limites ● 1 bouteille = plus de 300 mètres de décor d'assiette



© Borges France

Les vinaigres d'aujourd'hui ont quelque chose en plus. Des parfums de pomme verte, de miel, de piment d'Espelette ou de truffe. Certains redécouvrent des pratiques millénaires: ajout d'ail et de miel dans la Grèce ancienne, d'épices dans la Rome antique...

12 ANS

POUR L'« AFFINATO »
ET 25 ANS POUR
L'« EXTRAECCHIO » :
LA DURÉE DE
VIEILLISSEMENT
DU VINAIGRE
TRADITIONNEL
DE MODÈNE.



© Gynma

Citron et gingembre, cèpes et truffe, cresson, roquette... : les saveurs des huiles aromatisées sont toujours plus travaillées. Mais les vinaigrettes ne sont pas en reste. Avec des recettes au sésame et au soja, aux agrumes, au cassis, et même à la canneberge.

● LES VINAIGRES (SUITE)

Entreprise/Gamme/Produit	Caractéristiques	Points forts
1001 HUILES NONNA CARLOTTA VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteilles en verre de 250 ou 500 ml ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filière contrôlée par le Consortium des producteurs de l'« aceto balsamico di Modena » ● Équivalent 3 ans d'âge ● Utilisation en condiment, en fin de cuisson, dans les desserts...
LIBELULLE VINAIGRE À LA PULPE DE FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bidons de 5 et 10 litres ou bouteille blanche de 10 et 25 cl ● DLUO 24 mois au frais et à l'abri de la lumière 	<ul style="list-style-type: none"> ● Version framboise, abricot, figue, tomate, poire à la vanille... ● Assez épais, s'utilisent en déglçage comme en assaisonnement ● Pour des mariages de saveurs, de l'entrée au dessert

● LES ASSAISONNEMENTS

Entreprise/Gamme/Produit	Caractéristiques	Points forts
GYMA VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÉRÈS NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Mignonnette de 20 ml à bouchon refermable ● DLUO 18 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Recette déphasée en bouteille polypropylène laissant apparaître le produit ● Utilisation pratique par le consommateur ou l'industriel ● Hygiène parfaite : dose individuelle
UNILEVER MAILLE SAUCE VINAIGRETTE AGRUMES NOUVEAU	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 1 litre ● DLUO 3 semaines à moins de 25°C, à l'abri de la lumière 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aux zestes de citron et jus de mandarine, à base d'huile de tournesol ● 50 % de MG ● S'utilise chaude ou froide pour les salades ou les viandes, poissons, légumes en sauce légère
HEINZ FOODSERVICE VINAIGRETTE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 1 litre ● DLUO 18 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prête à l'emploi ● Naturelle : sans émulsifiant artificiel ● Sans stabilisant : produit déphasé comme une vinaigrette « maison »
LESIEUR (CLUB) HUILE PIMENTÉE SPÉCIALE PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 0,5 litre ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mélange d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (15 %) d'herbes aromatiques, de piments ● Goût typé et authentique ● Pour pizzas, grillades (poisson ou viande), légumes
BAILLY À L'OLIVIER LES HUILES D'OLIVES AROMATISÉES	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bidon de 25 cl ● DLUO 18 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Citron et gingembre, ail et thym, tomates séchées... ● Des huiles aromatisées à partir de plantes et d'aromates frais ● Destinées à la finition
KEREX TERRE EXOTIQUE HUILE D'OLIVE À LA CAROTTE SAUVAGE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bidons de 150 ml ou 5 litres ● DLUO 24 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Huile d'olive vierge extra d'Espagne à base d'olives hojiblanca et extrait naturel de carottes sauvages de Corse ● Très parfumée (quelques gouttes suffisent) et naturelle
IMAGINATIVE CUISINE® GARNISHING OILS	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiant ● Bouteille de 250 ml ● DLUO 18 mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mélanges d'huiles de tournesol et d'olive pression à froid infusées avec des extraits d'herbes aromatiques : basilic (origine France), roquette (Italie), cresson (Angleterre)...