

30 juin 2010

Une rentrée
remarquable
pour la
betterave !



La coopérative SICOLY SICODIS annonce sa participation au SIAL (Hall 6 – Stand J 082), qui se tiendra du 17 au 21 octobre 2010, à Paris Nord-Villepinte. À cette occasion, le spécialiste des fruits surgelés et transformés présente la purée de betteraves rouges, une nouvelle référence qui fait son entrée au sein de la gamme SICOLY.



La betterave rouge, légume aux saveurs douces et sucrées, riche en oligo-éléments, vitamines et anti-oxydants fait un come-back remarquable et rentre désormais dans la composition d'une grande variété de recettes.

Cette nouvelle purée SicolY, destinée aux préparations sucrées comme salées et adaptée aux besoins des professionnels de la restauration et aux industriels, vient compléter l'assortiment «culinaire» existant composé de cinq parfums vendus en barquette de 1kg ou en seau de 22 kg : Carotte, Églantine, Poivron rouge, Potiron et Tomate.

Sensible aux problématiques de Nutrition Santé, SicolY réalise ses purées de légumes, sans adjonction de sucre (à l'exception du poivron rouge) ni de sel. De plus, la saveur des légumes est totalement préservée et naturelle, puisque les recettes ne comportent ni conservateur et ni colorant.

Elles permettent également de favoriser la consommation de légumes comme le recommande vivement le PNNS.

Cette nouveauté constitue une base idéale pour la réalisation de nombreuses recettes, en toute simplicité, tels que les Espumas, sorbets ou verrines. Onctueuses et riches en goût, elles apportent une touche d'originalité et une couleur très séduisante à toutes les créations !

Conditionnement et parfum :

Barquette 1 kg : Églantine et potiron

Barquette 1kg et seau 22kg : Betterave, carotte, poivron rouge et tomate

Durée de conservation : 2 ans au congélateur à - 20°C.
7 jours au réfrigérateur dans un emballage fermé.

Disponible chez les distributeurs

Renseignements commerciaux au : 04 78 48 30 61



Contact presse : Laurence Maignan - laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Elodie Revert-Nicolas - elodie@bureaudepresseagro.com
12, rue Victor-Hugo – 35 000 Rennes
Tél. 02 99 36 24 07 - Fax. 02 99 36 98 72

Idées recettes par Jean-Jacques Borne MOF Glacier



Sorbet betteraves et mûres

Pour 30 verrines environ

320 g eau
130 g sucre cristal
300 g glucose atomisé
5 g stabilisateur
650 g purée de betteraves Sicoly
400 g purée de mûres Sicoly

Procédé :

1. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur.
2. Chauffer à 85° C.
3. Ajouter les purées de betteraves et mûres Sicoly et mixer le tout au mixer-plongeant.
4. Laisser maturer pendant 4 heures et mettre en turbine.

Espuma de betterave aux épices

Pour 30 verrines environ

360 g purée de betteraves Sicoly
200 g blanc d'œuf
150 g crème fraîche à 35 % MG
4 g sel
1 g mélange d'épices (curcuma, ail, gingembre, poivre noir)

Procédé :

1. Mélanger tous les ingrédients et mixer le tout au mixer-plongeant.
2. Passer au chinois.
3. Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.
4. Utiliser de préférence le lendemain.
5. Se mange froid.

Sorbet et espuma
réalisés avec la purée
de betteraves Sicoly

