

MÉMO LÉGISLATIF COMPOTES

LA DÉNOMINATION LÉGALE D'UNE COMPOTE OU D'UN DESSERT DE FRUITS (MÉLANGE ET CUISSON FRUITS + SUCRES, SANS CONCENTRATION NOTABLE) SE DÉFINIT PAR SON TAUX DE BRIX (TAUX DE MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES = SUCRES ET FIBRES).

°BRIX

COMPOTE

24°

DESSERT DE FRUIT

17°

COMPOTE
ALLÉGÉE EN SUCRES

PURÉE SANS SUCRES AJOUTÉS

JUSTE LES SUCRES
NATURELLEMENT
PRÉSENTS DANS LE FRUIT



DÈS QUE L'ON RAJOUTE UN INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE, (AUTRE QUE LES ADDITIFS AUTORISÉS) LA COMPOTE PERD SON APPELLATION ET DEVIENT UNE SPÉCIALITÉ.

LA DÉNOMINATION «COMPOTE PÂTISSÈRE» EST RÉSERVÉE AU PRODUIT OBTENU PAR CUISSON DE FRUITS ET DE SUCRES, AVEC UNE CONCENTRATION NOTABLE DONC UN BRIX + ÉLEVÉ COMPRIS ENTRE 26 ET 38° BRIX.

ANDROS
RESTAURATION