

## Ingrédients de la Pizzeria Chez Clairette

Dans une démarche éthique et responsable, je privilégie des produits locaux, frais et de qualité. En cas de problèmes ponctuels de stocks, je privilégie toujours un produit aux caractéristiques et labels équivalents. Pour cela, différents symboles vous renseignent :

### Origine du produit



### Provenance locale

(Région Rhône-Alpes maximum)



### Labels de qualité



### Transformation par mes soins



### Les allergènes présents dans ma carte

Soit en tant qu'ingrédient, soit sous forme de traces.



Ainsi, en toute transparence, voici les produits que j'utilise, classés de la manière suivante :

- La pâte à pizza et les sauces ..... page 2
- Les fromages ..... page 3
- Les viandes et charcuteries ..... page 5
- Les poissons ..... page 7
- Les légumes frais ..... page 8
- Les autres ingrédients ..... page 9

Les données concernant la liste des ingrédients, les allergènes et les valeurs nutritionnelles proviennent soit de l'emballage du produit, soit des fournisseurs.

Une autre question ? N'hésitez pas à me demander !

Au plaisir ! Clairette 😊

## La pâte à pizza et les sauces

### Pâte à pizza Fait-Maison



Ma pâte à pizza est réalisée maison, avec de la farine française ou italienne à longue fermentation. Un pâton pèse au minimum 270g. Par la suite, la pâte est travaillée avec un mélange de farines favorisant l'aspect croquant et une dorure homogène.



GLUTEN



LAIT



SESAME



SOJA

Liste des ingrédients : farine de blé tendre et fine type 00 d'origine française ou italienne (sans ajout d'additif ou d'enzyme), eau, huile d'olive, sel français, levure fraîche française, mélange italien de farine de blé dur et semoule de maïs.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: gluten, peut contenir des traces de lait, sésame, soja.

### Pulpe fine de tomates CIRIO



J'utilise la pulpe de tomates CIRIO, marque italienne renommée depuis 1856 et recommandée par M. Graffagnino, triple champion du monde de pizza à Rome en 2011, 2012 et 2013. Les tomates sont récoltées selon le rythme des saisons. Aucun ajout n'est réalisé par mes soins (ni sel ajouté, ni sucre), afin de conserver le goût original de la tomate.



Liste des ingrédients : tomates, sel, correcteur d'acidité (sans additif ni conservateur).

Valeurs nutritionnelles pour 100g : 22kcal, 95kJ, 0,1g matières grasses, 0,1g acides gras saturés, 3,3g glucides, 3,2g sucres, 1,1g protéines, 0,26g sel.

### Crème de Bresse Gastronomique AOP, ETREZ (01)



Coopérative indépendante depuis 1936, la laiterie Etrez est située au cœur de la Bresse (01). Du lait collecté localement, elle fabrique cette crème selon un savoir-faire artisanal. La crème de Bresse est reconnue pour sa richesse (40% de M.G.) et ses arômes subtils.



LAIT

Liste des ingrédients : crème pasteurisée, ferments lactiques.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles pour 100g : 362kcal, 1492kJ, 40g matières grasses, 24g acides gras saturés, 3g glucides, 2,9g sucres, 2,1g protéines, 0,01g sel.

## Les fromages

### Emmental français, RIPPOZ (74)



Les brins fins de cet emmental apportent une texture nappante et filante aux pizzas.



Liste des ingrédients : fromage à pâte pressée cuite au lait de vache français pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 369kcal, 1532kJ, 29g matières grasses, 19g acides gras saturés, 0,5g glucides, 0,5g sucres, 27g protéines, 0,7g sel.

### Mozzarella française, CANTADORA (44)



Détaillée en cossètes à 45% de matières grasses, cette mozzarella à la texture onctueuse et fondante donne des pizzas généreuses et gourmandes.



Liste des ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments, coagulant, correcteur d'acidité, amidon pomme de terre.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 311kcal, 1293kJ, 23g matières grasses, 16g acides gras saturés, 3g glucides, 0,5g sucres, 23g protéines, 1,1g sel.

### Mini Chevrot Cendré, ATELIER DE LA SEVRE (79)



Depuis 1893, l'Atelier de la Sèvre produit des fromages de chèvre au lait cru, moulé à la louche. Le Mini-Chevrot arbore une fine croûte grise ondulée et levurée, apportant un goût cendré unique.



Liste des ingrédients : Fromage affiné à pâte lactique. Lait cru français de chèvre, gel cendré au charbon végétal, sel, ferments lactiques, présure.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 295kcal, 1223kJ, 24g matières grasses, 17g acides gras saturés, 0,7g glucides, 0,7g sucres, 19g protéines, 1,3g sel.

## Reblochon de Savoie AOP (73)



Le Reblochon de Savoie au lait cru est une référence régionale. En fonction des disponibilités, j'utilise un reblochon de Savoie AOP laitier ou fermier.



Liste des ingrédients : lait cru français, ferments.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 338kcal, 1403kJ, 28g matières grasses, 19g acides gras saturés, 0,6g glucides, 0,5g sucres, 21g protéines, 1,3g sel.

## Bleu du Vercors Sassenage AOP (38)



Le Bleu du Vercors-Sassenage est un fromage affiné au lait cru ou thermisé de vache, fabriqué à l'intérieur du massif du Vercors. Le lait utilisé provient de troupeaux de vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villard de Lans.



Liste des ingrédients : fromage à pâte persillée. Lait de vache cru ou thermisé français, ferments.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 342kcal, 1431kJ, 30g matières grasses, 19g acides gras saturés, 1,2g glucides, 22g protéines, 1,7g sel.

## Saint-Marcellin IGP (38, 26, 73)



Le Saint-Marcellin est un fromage au lait de vache du Dauphiné. Depuis 2013, son indication géographique protégée (IGP) s'étend sur 274 communes des départements de l'Isère, la Drôme et la Savoie. Sur mes pizzas, il apporte un crémeux local incomparable.



Liste des ingrédients : Fromage à pâte molle à croûte fleurie. Lait de vache cru ou thermisé français, sel, présure, ferments.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 280kcal, 1160kJ, 23g matières grasses, 16g acides gras saturés, 2,2g glucides, 1,4g sucre, 16g protéines, 1,3g sel.

## Copeaux de Parmesan AOP



Le *Parmigiano Reggiano* AOP est un fromage italien à pâte dure non pressée issue de lait cru partiellement écrémé, sa texture est granuleuse et friable. Choisi avec un affinage supérieur à 12 mois, il ajouté après cuisson sur les pizzas.



Liste des ingrédients : Fromage à pâte dure non pressée. Lait cru italien de vache, sel, présure.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: « Lait et produits à base de lait (y compris lactose) »

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 402kcal, 1671kJ, 30g matières grasses, 20g acides gras saturés, 32g protéines, 1,6g sel.

## Les viandes et charcuteries

### Jambon cru, AOSTE (38)



Le jambon cru apporte une texture fondante et un goût salé. Découpé en lamelles, il est déposé après cuisson sur votre pizza.



Liste des ingrédients : jambon de porcs français, sel.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: présence possible de fruits à coques et de lait.

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 274kcal, 1142kJ, 18g matières grasses, 7,4g acides gras saturés, 1g glucides, 1g sucre, 27g protéines, 5,7g de sel.

### Filets de poulet de Rhône-Alpes



Les blancs de poulet proviennent de volailles de Rhône-Alpes. Je les dore à la poêle avec un filet d'huile de tournesol puis les détaille en petits morceaux, afin qu'ils se répartissent plus aisément sur votre pizza. J'ajoute du sel et du poivre pour réhausser leur goût.



Liste des ingrédients : Blancs de poulet, huile de tournesol, sel, poivre.

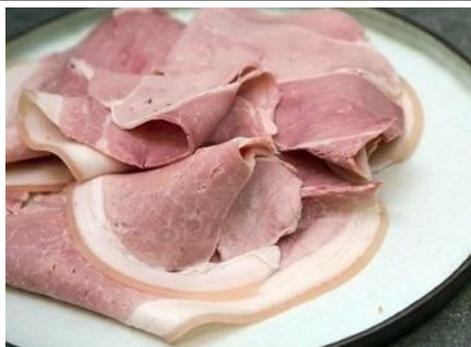
## Boucherie Maison Chauvin, St Etienne de Crossey (38)



Mon boucher me fournit du bœuf isérois, provenant d'un éleveur de génisses limousines sur la commune de Saint Jean de Bournay. Je vous le propose en version haché du jour, en ajoutant sel, poivre et thym.



Liste des ingrédients : bœuf haché limousine, sel, poivre, thym.



Mon boucher me fournit du jambon blanc cuit supérieur sans sel nitrité ajouté, provenant d'une ferme Drômoise (26). Je vous le propose en tranche épaisse afin de texturer votre pizza.



Liste des ingrédients : jambon de porc, eau, sel, dextrose légumes, acide ascorbique, ferments de maturation (ingrédients ayant naturellement des propriétés fonctionnelles conservatrices ou antioxydantes). Sans nitrite.



Mon boucher me fournit de la poitrine de porc française, sur laquelle il réalise un fumage maison. Pour préserver son goût et son authenticité, je vous la détaille en lardons de tailles moyennes. Le fumé du lardon ajoute une note salée et rustique à votre pizza.



Liste des ingrédients : poitrine de porc français.



Mon boucher me fournit des merguez qu'il réalise maison avec du bœuf isérois, provenant d'un éleveur de génisses limousines sur la commune de Saint Jean de Bournay.



Liste des ingrédients : bœuf limousin, boyaux naturels, mélange d'épices pour merguez (coriandre, piment doux, anis, fenouil, cumin, poivre, sel, sucre, vinaigre, plantes aromatiques, jus de betterave, antiagglomérant, arômes naturels).



Mon boucher me fournit un chorizo français, provenant du Vaucluse (84). Il est conçu par un mélange de viandes de porcs français et d'épices. Découpé en demi-rondelles, ce chorizo fort apportera une pointe relevée à votre pizza.



Liste des ingrédients : viande de porc, lactose, sucre, épices, sel, ail, stabilisateur E450, antioxydant E301, conservateur E252, colorant E120, ferments, boyau naturel de porc.

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: lait. peut contenir des traces d'œuf et de gluten.

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 349kcal, 1461kJ, 28g matières grasses, 11g acides gras saturés, 3,1g glucides, 3,1g sucre, 22g protéines, 4,2g sel.

## Les poissons

### Filets d'anchois allongés, MICELI



L'anchois évolue principalement en Méditerranée, où la famille Micéli pratique la pêche depuis plus d'un siècle. La conserverie de Vitrolles (13) continue d'élaborer ses filets selon des méthodes ancestrales. Huit filets d'anchois orneront votre pizza Napolitaine.



Liste des ingrédients : Filet d'anchois, huile d'olive, sel. // Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: poisson

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 220kcal, 920kJ, 13,1g matières grasses, 2,34g acides gras saturés, 1,3g glucides, 0,15g sucre, 24,3g protéines, 13,2g sel.

### La truite fumée de Bretagne



La truite fumée de Bretagne est élevée en eau douce, salée et fumée au bois de hêtre. Je la choisie avec la garantie *jamais congelée*.



Liste des ingrédients : truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus Mykiss*), sel. // Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: poisson

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 163kcal, 1160 kJ, 7,5g de matières grasses, 1,3g d'acides gras saturés, 0g de glucides, 0g de sucre, 23g de protéines, 2,9g de sel.

## Les légumes frais

### Les olives noires AOP, Nyons (07)



Charnues et finement ridées, les olives noires de Nyons AOP révèlent des arômes fruités et authentiques. Sur demande, elles sont déposées après cuisson pour préserver leur goût.



### L'oignon jaune dit Charcutier



D'origine France, les oignons jaunes sont issus de ferme exerçant l'agriculture raisonnée. Je vous les propose en version émincés.



### Les champignons blancs de Paris



Émincés, les champignons blancs de Paris sont choisis d'origine France quand la saison le permet. Dans le cas contraire, ils proviennent soit des Pays-Bas, soit de Pologne.

### Les poivrons jaunes



Les poivrons sont sélectionnés jaunes de préférence. Je vous les prépare en lamelles et grillés au four afin de retirer la peau pour une texture plus fondante. Ils sont choisis d'origine France quand la saison le permet. Dans le cas contraire, ils proviennent d'Espagne.

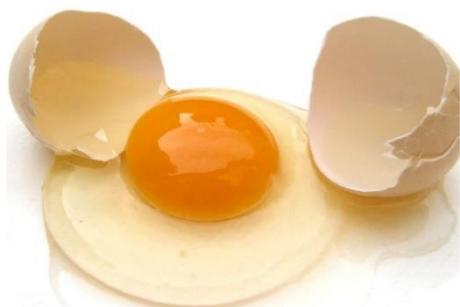
### Les aubergines



Sous forme de lamelles, les aubergines sont précuites à la vapeur. Elles sont choisies d'origine France quand la saison le permet. Dans le cas contraire, elles proviennent d'Espagne.

## Les autres produits

### Les œufs extra-frais de Réaumont (38)



L'œuf de votre pizza est extra-frais, la date de ponte étant inférieure à 4 jours, d'où ce jaune puissant. Ils sont produits sur Réaumont (38), à la ferme les Jardins du Château. En pratique, l'œuf est déposé avant cuisson avec le jaune percé ; il en ressort mi-cuit.



Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: œufs

### Les ravioles du Dauphiné (38)



Les ravioles du Dauphiné sont un ingrédient incontournable car traditionnel et locales (Vercors). Elles apportent du croquant, ainsi qu'une note fromagère persillée, à votre pizza.



Liste des ingrédients : 50% de pâte (farine de blé français, eau, œufs frais français, huile de tournesol) et 50% de farce (fromage blanc frais, comté, emmental français, persil, œufs frais français, sel, beurre, poivre)

Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: gluten, lait, œufs.

Valeurs nutritionnelles, pour 100g : 274kcal, 1148kJ, 11g de matières grasses, 7,3g acides gras saturés, 29g glucides, 1,4g sucre, 13g protéines, 1,7g sel.

### Noix de Réaumont (38)



Les noix proviennent de la ferme « Les jardins du château » de Réaumont (38). Elles sont émietées sur votre pizza avant cuisson afin qu'elles se torrèfient légèrement.



Allergènes selon règlement CE n°1169/2011: fruits à coque.

### Miel de Réaumont (38)



Mon miel *Toutes Fleurs* provient d'un producteur réaumontois (38) : Pierre Thévenet. Il apporte une note sucrée à la pizza.

