



< retour

Epicerie

Fraise(s) tagada



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Chocolat, glace et confiserie

Poids moyen : 4g

La Fraise Tagada, inventée en 1969, se présente sous la forme d'une boule de guimauve aérée, recouverte de sucre fin coloré de rose et aromatisé. Son nom vient de sa forme, sa couleur et son goût qui imitent ceux de la fraise.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories



protéines



glucide



* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le nom « Tagada » a été proposé par le directeur commercial de l'époque qui aurait entendu dans un cabaret la rengaine « tagada tsoin tsoin », puis accepté par un vote en assemblée.

Chantilly aux fraises tagada [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Crème tagada [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Muffins aux fraises tagada [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Panna cotta aux fraises tagada [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16108>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16108>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/chantilly-aux-fraises-tagada>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/creme-tagada>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/muffins-aux-fraises-tagada>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-aux-fraises-tagada>