



[< retour](#)

Surgelés

Glace à la banane



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Chocolat, glace et confiserie

La crème glacée est une préparation sucrée et parfumée à base de produits laitiers. Cette crème se solidifie sous l'effet de la congélation.

Si la glace est trop dure à sa sortie du congélateur, la laisser ramollir quelques instants au réfrigérateur avant de servir.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir la glace dans un contenant hermétique, fermement congelé et exempt de givre. Il est préférable d'acheter de la glace dans les magasins où l'écoulement des stocks est relativement rapide. Lire attentivement l'étiquette sur l'emballage pour éviter la présence d'additifs alimentaires car certaines glaces en sont exemptes ou en contiennent moins que la moyenne.

QUE FAIRE AVEC ?

Sortir la glace du congélateur quelques minutes avant de la déguster.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Ne pas laisser un produit surgelé à température ambiante sans cela, il perd sa saveur et des cristaux de glace se forment lorsqu'il est recongelé. La glace se conserve plusieurs mois placée au congélateur à moins 18°C.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
184 kcal	3,58 g	19,70 g	10,10 g	28,70 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
104,00 mg	56,10 mg	5,72 g	37,60 mg	123,00 mg
sucres	fibres	cuivre	zinc	fer
19,70 g	0,22 g	0,10 mg	0,38 mg	0,33 mg
manganèse				
0,14 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La crème glacée n'est pas une invention récente. Des glaces étaient fabriquées en Chine il y a bien longtemps. D'abord refroidis par la neige ou la glace, ces aliments le furent ensuite à l'aide d'un mélange d'eau et de salpêtre qui coulait sur le contenant rempli de la préparation à refroidir. Les Arabes furent les premiers à connaître ce procédé chinois et se mirent par la suite à préparer des "charbâts", boissons faites de sirops refroidis par de la neige ; ce mot est d'ailleurs à l'origine du terme "sorbet". Les glaces sont arrivées en Europe grâce à Marco Polo qui rapporta le secret chinois de sa fabrication en Italie après un voyage en Chine. Les produits glacés furent d'abord réservés à la table royales. Peu avant le XXème siècle, il y avait des marchands de glaces ambulants dans les rues. Leur succès fut immédiat et cette popularité s'est perpétuée jusqu'à maintenant. Aux Etats-Unis, 4,9 milliards de litres de crème glacée furent produits en 1988.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16282>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16282>