Préface

Ce guide est dédié à la mémoire du Rav Haouzi (zal) qui est à l'initiative de cet ouvrage dont il est l'auteur et le rédacteur principal.

C'est avec un sentiment de profonde gratitude envers le Tout Puissant et une grande joie que nous avons le plaisir de présenter cette liste de produits kacher qui est l'aboutissement de plusieurs années de recherche et d'investigation.

Les caractéristiques de la liste

Nous avons choisi d'appeler cette liste « Guide du Consommateur Kacher », car elle se veut avant tout être un outil pour guider le consommateur kacher qui a souvent le plus grand mal à s'y retrouver parmi la multitude de produits proposés dans le commerce.
Tout d'abord, pour chaque produit, nous avons exposé les problèmes de cacherouth susceptibles de toucher ce genre de produit. Ceci dans le but de sensibiliser le consommateur sur les enjeux de cacherouth souvent mal connus et l'engager dans une démarche responsable.

Notre choix s'est porté prioritairement vers les produits certifiés. Il faut savoir qu'un grand nombre de produits vendus sur le marché traditionnel sont certifiés kacher, sans que cette information ne soit connue du public. Il ne s'agit pas là de produits référencés dans telle liste ou recommandés par une autre, mais bien de produits certifiés kacher. Certes, le plus souvent ils ne portent pas de logo ou de symbole kacher comme c'est le cas en Amérique du Nord. Mais cette pratique a tendance à s'installer progressivement en France et en Europe. Ces produits offrent bien sûr l'avantage d'être disponibles partout et le plus souvent à moindre coût. Nous avons donc essayé de répertorier le plus grand nombre de ces produits certifiés en indiquant pour chacun l'organisme de certification.

Une autre particularité est que nous avons souhaité reproduire les illustrations d'une grande partie des produits cités, accompagnés d'un commentaire de cacherouth. Toujours dans le but de guider et de faciliter grâce à une lecture par l'image.
Mais la principale originalité de cette liste est qu'elle porte une attention plus

particulière aux consommateurs Méhadrine. A chaque fois, nous indiquons la manière à suivre selon les standards Méhadrine. L'accent est mis sur les produits carnés Glatt, les produits laitiers 'Halav Israël et les produits Pat Israël ou Bichoul Israël lorsque cela est requis. Notre souhait étant bien sûr que tous les consommateurs puissent se déclarer Méhadrine !

La présentation des produits

Comme il a été dit, chaque rubrique est introduite par un exposé des questions de cacherouth relatives à cette famille de produits. A la suite, les informations suivantes sont présentées :

◊ Le RÉSUMÉ des règles de cacherouth à suivre vis-à-vis de ce type de produits, notamment pour les consommateurs Méhadrine.

◊ La liste des produits certifiés Kacher de cette catégorie, disponibles sur le marché traditionnel.

◊ La liste des produits référencés Kacher de cette catégorie que nous avons sélectionnée parmi les différentes listes européennes de cacherouth ou qui sont le fruit des enquêtes que nous avons menées.

Le choix du consommateur

Pour chaque produit cité, qu'il soit certifié kacher ou référencé kacher, nous indiquons le nom du rabbinat ou de l'organisme de certification ou de référencement. Nous laissons ainsi à chacun le choix d'accepter cette garantie rabbinique en l'espèce ou de s'abstenir. De notre côté, nous avons fait les enquêtes et vérifications qui s'imposent :

Pour chaque produit certifié rapporté, nous nous sommes procuré le certificat kacher correspondant, en cours de validité.

Pour chaque produit référencé qui est cité, nous avons fait notre propre enquête. Mais cela ne signifie pas toujours que nous avons estimé qu'il puisse convenir pour un consommateur Méhadrine.

Les mises à jour

Comme toute liste de cacherouth, la présente exige des mises à jour régulières que nous essaierons, avec l'aide de D-ieu, de faire au fur et à mesure des informations qui nous parviendront. La version Internet est particulièrement adaptée à ces mises à jour.

Enfin, cette liste se veut ouverte et participative. Nous accueillerons volontiers les remarques et commentaires que vous pouvez adresser à hamadrihvaad@gmail.com. Toute information sur des produits certifiés qui ne figurent pas dans la liste sera la bienvenue, surtout lorsqu'elle est accompagnée d'un certificat kacher en cours de validité à l'appui.

Nous espérons que cette liste fera avancer l'observance de la cacherouth dans notre communauté et qu'elle sera un outil précieux pour tous et plus particulièrement pour les personnes désireuses de respecter une cacherouth LaMéhadrine.

Rabbinat Loubavitch de France

Le Dayan : Rav L.Y. Kahn

Le directeur de la Cacherouth : Rav Haim Atlan

Sommaire

La structure de la liste

Notre liste regroupe l'ensemble des produits alimentaires en 16 chapitres. Les boissons alcoolisées feront l'objet, avec l'aide de D., d'une liste distincte :

Produits carnés
Produits laitiers
page 7

Poissons &
Produits dérivés
page 25

Pains &
Produits céréaliers
page 33

Légumes &
Produits dérivés
page 47

Oeufs, Huiles &
Matières grasses
page 59

Épices &
Herbes aromatiques
page 65

Condiments &
Sauces
page 71

Cuisine asiatique
page 85

Produits à base de soja
page 107

Produits apéritifs
page 119

Fruits & Produits dérivés
page 132

Boissons non alcoolisées
page 146

Sucres, Miels & Édulcolorants
page 173

Café & Petit déjeuner
page 186

Chocolats, Confiseries & Glaces
page 203

Produits pour la pâtisserie
page 231

Rédaction : Rabbinat Loubavitch de France
Régie publicitaire : alloj.com

Pour toute commande du guide, **contactez-nous au 07 82 75 41 66**

Tous droits réservés
Reproduction totale ou partielle des articles et maquettes interdite, sauf accords écrits

Pour toute demande d'informations, contactez-nous via l'adresse email :
hamadrihvaad@gmail.com

BEST KOSHER RESTAURANT IN FRANCE

Nouveau !

HBK BURGER PARIS 19
157 Boulevard Serurier, 75019 Paris
Téléphone : 01 44 63 33 56

HBK BURGER PARIS 11
246-243 Bld Voltaire, 75011 Paris
Téléphone : 01 43 70 11 11

HBK BURGER CHARENTON
17, Rue de Paris - 94220 Charenton
Téléphone : 01 43 53 17 10

HBK BURGER LEVALLOIS
48 Rue Jules Guesde - 92300
Téléphone : 01 47 30 50 55

HBK BURGER CRETEIL
17, Esplanade des Abymes - 94000
Téléphone : 01 43 99 41 27

HBK BURGER MIAMI
5650 STIRLING ROAD
HOLLYWOOD FL

HBK BURGER JUAN LES PINS
37 bld Charles Guillaumont - 06160
Téléphone : 04 93 63 22 52

GLATT KOSHER

Crédit photo & Réalisation Alloj.com

Produits carnés

Chapitre 1

Produits laitiers

Viande, Volaille, Charcuterie

La cacherouth de la viande est sans aucun doute l'un des fondements de l'alimentation kacher. Parmi les nombreuses restrictions et obligations reliées à ce sujet, citons :

• La consommation de viande est strictement limitée aux espèces animales permises par la Tora. De plus, chaque espèce permise, y compris de volaille, doit être reconnue par une tradition (Massoreth) transmise sans interruption jusqu'à nos jours.

• L'animal doit être saigné par un sacrificateur (Cho'heth) selon des règles très précises définies par la Tora.

• Le sang de l'animal est interdit à la consommation. Ce qui impose de le retirer en salant au préalable la viande (selon une procédure bien définie appelée Méli'ha) ou en grillant la viande avant de la consommer. On parle alors de « viande kachérisée ».

• Certaines graisses et autres parties des bovins et ovins sont interdites par la Tora. Elles doivent être retirées lors d'une procédure méticuleuse appelée Nikour. De nos jours, la coutume largement répandue (excepté en Israël) est de ne consommer que la partie avant de l'animal à cause de la difficulté de purger correctement la partie arrière.

o Tout animal qui présente une lésion à l'un des organes désigné par la Tora est déclaré Taref, c'est-à-dire impropre à la consommation.

Il existe selon la Tora de nombreux types de lésions qui rendent l'animal Taref. Mais en pratique, seule la vérification des poumons des bovins et ovins est obligatoire de façon systématique. Selon le résultat de cette vérification, l'animal peut être déclaré Taref (interdit), kacher (propre à la consommation) ou Glatt-'Halak, ce qui signifie kacher selon les standards les plus élevés.
Les abattages Méhadrine exigent aussi la vérification systématique de la panse et du bonnet de l'animal pour éliminer le risque de perforation de ces organes suite à l'ingestion de corps étrangers en métal.
De nos jours, suite à la recrudescence de lésions chez les volailles, notamment au niveau des poumons (Réoth) et des tendons du genou (Tsometh haGuidim), la question d'une vérification systématique se pose.

Selon leur niveau d'exigence, certains organismes de cacherouth vérifient les volailles de façon sporadique (spot checking) pour exclure une situation de lésion généralisée aux volailles de l'élevage.

Nouveauté

Fresh Meat

Liel

VIANDE & SAUCISSE

Beef

Chicken

Liel le plaisir du goût!

D'autres, plus pointilleux vérifient individuellement chaque volaille et excluent toutes celles qui présentent la moindre anomalie.

Plus généralement, le niveau d'exigence d'un abattage peut varier sensiblement selon les organismes de certification, notamment en matière de vérification des couteaux ('Halafim), de cadence d'abattage, etc.

Aujourd'hui, notamment en Israël, on distingue pour la volaille trois niveaux de kacher, qui correspondent à trois niveaux d'exigences en ordre croissant : Kacher, Méhadrine et Glatt-'Halak. Cette dernière appellation correspond aux standards les plus élevés d'une cacherouth Méhadrine.

PRODUITS CARNÉS

Viandes et volailles fraîches ou surgelées, Charcuterie, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les viandes surgelées sont toujours vendues kachérisées (préalablement salées et débarrassées de leur sang) et prêtes à l'emploi.

Certains commerces vendent parfois de la viande fraîche non kachérisée, laissant la responsabilité au client de faire le salage et la kachérisation. Ces produits s'adressent aux personnes initiées à cette opération qui requiert une certaine expertise !

Les consommateurs Méhadrine n'utilisent que les produits estampillés GLATT ou 'HALAK, y compris pour les volailles.

Dans certaines communautés, on s'attache à consommer les bêtes saignées par un sacrificateur membre de la communauté sous la supervision de Rabbanim de la communauté. C'est le cas chez Loubavitch où l'on tient à consommer des produits « Che'hita Loubavitch ».

Foie

Le foie (de bovin ou de volaille) répond à des exigences particulières en matière de cacherouth. Selon la Tora, il requiert une kachérisation uniquement par le feu afin de le débarrasser de son sang.

Le grillage du foie doit préférablement se faire dans les 72 heures qui suivent l'abattage de l'animal. Passé ce délai, le foie reste permis après grillage mais il ne pourra plus être cuit à la suite pour en faire du pâté par

exemple.

Lorsque le foie est vendu cru et surgelé, selon de nombreux avis il est permis de le griller après décongélation et de le cuire à la suite bien que le délai de 72 heures soit écoulé. Cependant, les consommateurs Méhadrine s'interdisent de le recuire et le consomment uniquement en grillade.

בס"ד

HYPERCACHER

- DES PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE DANS TOUS LES RAYONS
- UN LARGE CHOIX DE PRODUITS
- LA LIVRAISON À DOMICILE GRATUITE*
- UN ARRIVAGE QUOTIDIEN DE VIANDE FRAICHE
- UN TRÈS GRAND CHOIX DE SURVEILLANCES
- DOUZE ADRESSES EN ILE DE FRANCE

HYPERCACHER BAYEN 53 rue Bayen 75017 Paris - HYPERCACHER MONTREUIL 62 Rue des roches 93100 Montreuil
HYPERCACHER MANIN 135 rue Manin 75019 Paris - HYPERCACHER SARCELLES 1 Place Navarre ,C.C les Flanades 95200 Sarcelles
HYPERCACHER CRÉTEIL, 8 Place Gabriel Faure 94000 Creteil - HYPERCACHER ST-GRATIEN 10 Boulevard Pasteur 95210 St-Gratien
HYPERCACHER VINCENNES 23 Av de la porte de Vincennes 75020 Paris - HYPERCACHER VILLETTE 22 avenue Corentin Cariou 75019 Paris
HYPERCACHER OURCQ 29-31 rue de l'Ourcq 75019 Paris - HYPERCACHER BOBIGNY 58 Avenue Henri Barbus 93000 Bobigny
HYPERCACHER BOULOGNE 40 Route de la reine 92100 Boulogne-Billancourt
HYPERCACHER VILLEMOMBLE 13 bis Avenue du general Gallieni 93250 Villemomble

TOUJOURS AU SERVICE DE LA COMMUNAUTÉ.

Le Beverly
RABBINAT LOUBAVITCH DE FRANCE
Sous le contrôle du Rabbinat Loubavitch de France
Le Beverly 46 Passage du Caire 75002 Paris

FOIE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Le foie vendu cru et frais doit être kachérisé par grillage préférablement dans les 72 heures qui suivent l'abattage de l'animal. Passé ce délai, le foie reste permis après grillage mais il ne pourra pas être cuit à la suite pour en faire du pâté.
Le foie vendu cru et surgelé peut, selon de nombreux avis, être grillé après décongélation et être cuit à la suite bien que le délai de 72 heures soit écoulé. Cependant, les consommateurs Méhadrine le consomment uniquement en grillade dans ce cas.

Foie gras

Le foie gras est le résultat de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Le gavage permet de faire grossir le foie de la volaille jusqu'à un stade de «stéatose hépatique» qui se caractérise par la présence massive de graisse dans le foie.
Selon les techniques utilisées, le gavage est plus ou moins agressif, mais il comporte toujours un risque de perforation de l'œsophage de l'animal qui rendrait l'animal Taref !
Dans le cadre d'une production de foie gras kacher, chaque animal doit être vérifié après l'abattage pour s'assurer de l'absence de perforation. Or, selon certains Décisionnaires, cette vérification n'est pas considérée de nos jours comme concluante ! De plus, cette opération est très délicate et demande une grande expertise, ce qui conduit certains à ne pas s'y fier. D'autre part, selon de nombreux Décisionnaires, l'animal ainsi gavé ayant une espérance de vie très courte est considéré comme Taref de son vivant et donc interdit à la consommation.
Pour toutes ces raisons, les consommateurs Méhadrine rejettent ce produit et ne le consomment en aucune façon !

FOIE GRAS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Pour les raisons qui ont été exposées plus haut, les consommateurs Méhadrine rejettent ce produit et ne le consomment en aucune façon !

MAKABI
חלב ישראל
Découvrez notre gamme de Mozzarella 100% italienne
MOZZARELLA 1KG
PETITES BOULES DE MOZZARELLA
BOULE DE MOZZARELLA 100G
BOULE DE MOZZARELLA 400G
DES PRIX IMBATTABLES CHEZ TOUS NOS REVENDEURS
Distribué par
Cash SERVICE
www.makabi.fr

Lait

La Tora autorise la consommation de lait uniquement lorsqu'il provient d'espèces animales permises à la consommation (vaches, chèvres, brebis, etc.)
Cependant, le lait du commerce (même provenant de mammifères permis) fait l'objet d'une interdiction rabbinique ('Halav Âkoum) qui vise tout lait qui n'a pas été surveillé par un Juif depuis la traite des vaches.
De nos jours, particulièrement aux États-unis, certains s'appuient sur l'avis d'un Grand Décisionnaire du siècle dernier (Rav Moshé Feinstein) pour permettre l'utilisation de lait non surveillé lorsque, comme c'est le cas aux États-unis, l'État exerce un contrôle rigoureux qui garantie, selon lui, l'absence de rajout au lait de vache de lait d'une espèce non kacher.
Cette permission est largement utilisée par les grands organismes de cacherouth (OU, OK, Kof-K, etc.) dans le but de minimiser la transgression pour les consommateurs qui n'ont pas accès aux produits à base de lait surveillé (Chamour). Elle est cependant rejetée par la majorité des Décisionnaires. La position du Grand Rabbinat d'Israël est aussi d'interdire ces produits.
Pour information, tous les produits marqués D (= Dairy en anglais, qui signifie laitier) ou simplement 'Halavi, ne sont PAS à base de lait surveillé et sont formellement déconseillés à la consommation et interdits aux consommateurs Méhadrine.

LAIT

Selon la Halakha, le lait du commerce est interdit à la consommation lorsqu'il n'a pas été surveillé par un Juif depuis le moment de la traite des vaches.
Certains, s'appuyant sur l'avis d'un Grand Décisionnaire, s'autorisent le lait non surveillé lorsque les autorités sanitaires du pays exercent un contrôle rigoureux sur la provenance du lait. Cette position n'est toutefois pas acceptable lorsque du lait surveillé est disponible sur le marché, même à un prix plus élevé !
Dans tous les cas, le lait non surveillé est formellement déconseillé pour tous et interdit pour les consommateurs Méhadrine !
La règle à suivre pour tous est de n'utiliser que du lait surveillé ('Halav Israël) avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Lait en poudre

Il existe sur le marché kacher certains produits estampillés «Kacher à base de poudre de lait non surveillé» (אבקת חלב נכרי). Cette situation découle du fait que certains Grands Décisionnaires (Rav Tzvi Pesach Frank, etc.) sont d'avis que, comme le beurre, le lait en poudre n'a pas été frappé de l'interdiction rabbinique qui touche le lait non surveillé. Selon ses défenseurs, cette permission s'ajoute à celle mentionnée plus haut à propos de la surveillance dont bénéficie le lait dans les pays occidentaux de la part des autorités sanitaires. Cette position, même si elle est acceptée par le Grand Rabbinat d'Israël, est cependant rejetée par la majorité des Grands Décisionnaires.

LAIT EN POUDRE

Certains autorisent les produits contenant de la poudre de lait non surveillé lorsque par ailleurs ils bénéficient d'une surveillance rabbinique. Cette position est très contestée et ne convient certainement pas aux consommateurs Méhadrine.
La règle à suivre pour tous et particulièrement pour les consommateurs Méhadrine, est de n'utiliser que des produits à base de poudre de lait surveillé (Chamour) avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Beurre

Le beurre, bien que sous-produit du lait, constitue une exception en matière de cacherouth en cela qu'il échappe à toute interdiction rabbinique. Cependant, il existe deux réserves concernant le beurre :

1. La première est que, de nos jours, les industriels introduisent souvent dans le beurre des sous-produits de l'industrie fromagère (qui eux sont bien frappés d'une interdiction rabbinique - voir plus loin au paragraphe concerné) et d'autres ingrédients interdits comme des émulsifiants, etc. En France, la mention « Extra fin » garantie généralement l'absence de tels ingrédients rajoutés.

2. La deuxième est que, selon la Halakha, la permission du beurre non surveillé est assujettie à la coutume en vigueur qui a force de l'interdire même s'il n'a pas été interdit par nos Sages.

La coutume qui a force de loi chez Loubavitch et dans d'autres communautés est d'interdire le beurre non surveillé (voir Responsa Tséma'h Tsédek Y.D. 75).

BEURRE

Selon la coutume en vigueur dans leur communauté, certains sont autorisés à utiliser du beurre élaboré à partir de lait non surveillé, lorsqu'ils ont la garantie de l'absence d'additif interdit. En France, cette garantie est généralement donnée sur les beurres portant la mention « Extra fin ».

Pour ceux qui ont un doute sur la coutume en vigueur dans leur communauté, il leur faut utiliser uniquement du beurre à base de lait surveillé (Chamour) !

Dans certaines communautés, comme chez Loubavitch, l'utilisation de beurre à base de lait surveillé est obligatoire !

Fromage

Les fromages du commerce (issus de la coagulation du lait) font l'objet d'une interdiction rabbinique spécifique (Guevinath Âkoum) qui exige qu'ils soient élaborés sous la surveillance d'un Juif. Certains exigent également que le Juif participe à leur élaboration. Ceci, en plus de vérifier que les ingrédients utilisés (ferments lactiques, coagulant, etc.) soient tous kacher.
Il existe sur le marché deux niveaux de fromage kacher :

1. Le premier est produit à partir de lait surveillé depuis le moment de la traite, puis élaboré sous la surveillance d'un Juif et avec sa participation. Ce fromage est marqué : כשר מתחילת החליבה (Kacher miTe'hilath ha'Haliva).

2. Le second est élaboré à partir de lait non surveillé, mais a bénéficié de la surveillance d'un Juif (ou même de sa participation) lors de son élaboration. Cette position indulgente s'appuie d'abord sur la permission mentionnée plus haut au sujet du lait qui fait l'objet de contrôles renforcés de la part des autorités sanitaires. Mais dans le cas de lait destiné à

être transformé en fromage, cette permission est plus largement acceptée. Un tel fromage sera marqué : כשר מתחילת העשייה (Kacher miTe'hilath haÂssia).

Il est clair que le choix du consommateur doit toujours se porter vers les fromages de la première catégorie מתחילת החליבה (miTe'hilath ha'Haliva). D'autant plus que l'industrie fromagère moderne a fréquemment recours à l'utilisation de caséinates et autres sous-produits du fromage qui eux ne bénéficient d'aucune permission. C'est en outre la règle à adopter pour les consommateurs Méhadrine !

FROMAGES

Certains avis permettent les fromages produits avec du lait non surveillé lorsqu'ils ont bénéficié de la supervision (ou de la participation) d'un Juif lors de leur élaboration. Ces produits sont marqués Kacher miTe'hilath haÂssia.

A l'inverse, les consommateurs Méhadrine ainsi que les autres consommateurs avisés doivent utiliser uniquement les fromages élaborés sous surveillance dès le moment de la traite des vaches (Kacher miTe'hilath ha'Haliva) avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Fromage frais

Le terme «fromage frais» ou «fromage à pâte fraîche» désigne un fromage jeune, sans croûte formée, obtenu par coagulation du lait à l'aide de ferments lactiques et égouttage. En fonction des appellations, la réglementation autorise ou restreint l'utilisation d'enzymes coagulantes comme la présure. En France, par exemple, la dénomination fromage blanc est réservée à un fromage qui a subi une fermentation principalement lactique et accessoirement enzymatique (présure). Lorsque la législation ne l'interdit pas, les industriels ont largement recours à l'utilisation de présure pour raccourcir le temps de fabrication.

Une grande variété de fromages est fabriquée selon ce procédé. Lorsque le produit de départ est du lait, on obtient des fromages comme le fromage blanc, la faisselle, le fromage cottage (Cottage Cheese), etc. Lorsque le produit de départ est de la crème ou qu'il a été enrichi de crème par la suite, on obtient du fromage à la crème (Cream Cheese ou Philadelphia), du Boursin, du mascarpone, du petit-suisse, etc.

Du point de vue de la cacherouth, la question est de savoir si ces fromages sont concernés par l'interdiction de Guevinath Âkoum qui touche les autres fromages ?
Le Rav Moshé Feinstein (Igueroth Moché Y.D. 2-48) soutient qu'ils ne devraient pas être concernés par cette interdiction car l'utilisation de présure n'est pas indispensable à leur élaboration ; ils n'entrent donc pas dans la

même catégorie que les autres fromages qui sont généralement faits à l'aide de présure. Mais en pratique, il n'accepte pas de donner une permission pour ce type de fromages.

Cependant, aux États-unis, des organismes de cacherouth tels que le OU (Orthodox Union) ont franchi le pas et certifient kacher des fromages à tartiner comme le Philadelphia.

Le Beth Din de Paris, quant à lui, référence uniquement les fromages frais à fermentation purement lactique, c'est-à-dire qui n'utilisent pas de présure.
Mais l'avis majoritaire parmi les Décisionnaires est que tout produit laitier obtenu par coagulation (même sans présure) est visé par l'interdiction de Guevinath Âkoum prononcée sur les fromages ! (Voir Responsa Chéveth haLévi ; 4-86).

FROMAGES FRAIS

Fromage blanc, Boursin, Tartare, Cream Cheese, Philadelphia, Cottage Cheese, Mascarpone, Faisselle, etc.
Parmi ceux qui autorisent le lait non surveillé dans les conditions exposées plus haut, certains s'autorisent également les fromages frais vendus en commerce traditionnel (après vérification des ingrédients et conditions de fabrication).

D'autres autorisent uniquement les fromages frais à fermentation purement lactique (sans présure).
A l'inverse, les consommateurs Méhadrine ainsi que les autres consommateurs avisés doivent utiliser **uniquement** les fromages frais élaborés sous surveillance à partir de la traite des vaches (**Kacher miTe'hilath ha'Haliva**) **avec une garantie rabbinique digne de confiance !**

Yaourt, Crème fraîche

Il existe une grande variété de produits laitiers obtenus par écrémage du lait (crème fraîche), par barattage de la crème ou du lait fermenté (babeurre) ou par fermentation directe du lait (leben, yaourts, etc.) Tous ces produits n'ont pas recours au procédé de coagulation utilisé pour la fabrication des fromages et ne sembleraient pas être concernés par l'interdiction rabbinique qui touche les fromages (Guevinath Âkoum - voir plus haut à propos du fromage frais).
Certains pensent en effet que ces produits ont le même statut que le beurre et béné-

ficient de ce fait de la même permission accordée au beurre. C'est-à-dire que selon eux, dans les mêmes conditions que pour le beurre, il n'est pas nécessaire qu'ils soient élaborés à partir de lait surveillé.

A l'inverse, la majorité des Décisionnaires rejettent cette position (voir Responsa Tséma'h Tsédek Y.D. 75) et pensent que seul le beurre a un statut particulier et bénéficie d'une permission. Selon cet avis majoritaire, tous les produits laitiers autres que le beurre, qu'ils soient obtenus par fermentation comme le yaourt ou par un procédé physique tel que l'écrémage, restent soumis à l'interdiction de 'Halav Âkoum prononcée sur le lait. (Voir Responsa Chéveth haLévi ; 4-86 & 4-87).

PRODUITS LAITIERS

Crème fraîche, Babeurre, Leben, Yaourts, Crème aigre (Sour Cream), etc.
Certains pensent qu'à l'instar du beurre ces produits échappent à l'interdiction rabbinique prononcée sur le lait et qu'ils peuvent être achetés sur le marché traditionnel (après vérification des ingrédients et conditions de fabrication).

A l'inverse, la majorité considère que ces produits ont le même statut que le lait et qu'ils ne sont permis que lorsqu'ils ont été élaborés à partir de lait surveillé (Chamour). De plus, de nos jours, les productions industrielles font souvent intervenir des ingrédients totalement interdits comme des sous-produits de l'industrie fromagère (caséines, etc.), des émulsifiants interdits, etc.

La conduite à suivre pour tous et particulièrement pour les consommateurs Méhadrine, est de n'utiliser que des produits à base de lait surveillé (Chamour) avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Lactosérum

Le lactosérum ou petit-lait est la partie liquide issue de la coagulation du lait lors de la production de fromage ou de caséine. Il est composé d'environ 94% d'eau, de sucre (le lactose), de protéines et de très peu de matières grasses. L'industrie laitière produit chaque année de très grandes quantités de lactosérum, puisque pour 10 litres de lait on obtient 9 litres de lactosérum et 1 kg de fromage. Il a longtemps été considéré comme un déchet encombrant, mais depuis quelques décennies de nouvelles technologies permettent de le valoriser en le transformant en produits très utiles qui sont incorporés dans une large gamme de

produits alimentaires. Il s'agit notamment de poudre de lactosérum, de protéines de lactosérum ou protéines sériques, de fractions de protéines de lactosérum, de lactose, de lactose pharmaceutique, de perméats et d'autres dérivés du lactose.
La question qui se pose en matière de cacherouth est la suivante : quel est le statut de ces produits au regard de la Halakha ?

Le point sur lequel tous les avis s'accordent est que le lactosérum (bien qu'ayant un statut 'Halavi midéRabanane), n'est pas concerné par l'interdiction de Guevinath Âkoum et devrait donc être permis pour ceux qui autorisent le lait non surveillé.

Le problème est que selon le type de fromage à partir duquel le lactosérum est extrait, la température lors du processus de coagulation est plus ou moins élevée. Or, si cette température excède 43°C, le lactosérum est considéré contaminé par le fromage (le caillé) et devient lui-même interdit !
Pour cette raison, les agences internationales de certification qui acceptent le lait non surveillé n'acceptent le lactosérum que s'il provient de sites de production certifiés par leurs soins et dans lesquels ils vérifient qu'il n'y a pas de contamination entre le lactosérum et le fromage. (Voir Responsa Chéveth haLévi ; 4-87).

Il existe certes un avis plus conciliant (voir Responsa Igueroth Moché Y.D. 3-17) qui permet indifféremment l'utilisation de lactosérum (pour ceux qui s'autorisent le lait non surveillé), mais cette position est considérée comme étant en deçà des standards admis.

Mais comme il a été dit, ce débat ne concerne que ceux qui se permettent l'utilisation de lait non surveillé. Pour les consommateurs Méhadrine et tous ceux qui sont soucieux d'une cacherouth sérieuse, tous ces produits sont interdits ! Il faut noter qu'à ce jour, à cause de contraintes économiques et techniques, il n'existe pas de production de lactosérum à base de lait Chamour.

SOUS-PRODUITS LAITIERS

Lactosérum, Protéines sériques, Lactose, Perméats, etc.
Tous ces ingrédients que l'on retrouve dans la composition de divers produits du commerce ont un statut 'Halavi.
Parmi ceux qui autorisent le lait non surveillé, certains autorisent ces ingrédients quelle que soit leur origine.

Mais les principales agences internationales de certification n'autorisent le lactosérum et ses sous-produits que lorsqu'ils bénéficient d'une certification, certes Non 'Halav Israël mais qui garantit l'absence de contamination

avec du fromage ou de la caséine.

Pour les consommateurs Méhadrine et tous ceux qui sont attachés à une cacherouth de qualité, ces ingrédients ne sont acceptables que lorsqu'ils ont été élaborés à partir de lait surveillé (Chamour) !

Un grand choix , les meilleures hachgarots

franprix Casher

240 Boulevard Voltaire 75011 Paris - Tél : 01 43 70 90 68

Poissons Chapitre 2 & Produits dérivés

Parmi toutes les espèces marines, la Tora permet **uniquement la consommation des poissons qui possèdent des écailles et des nageoires**. Mais en pratique, la seule présence d'écailles est suffisante.

Des écailles enfouies sous la peau du poisson ne sont pas acceptables ; il s'agit alors d'un poisson non kacher !
La présence d'écailles doit être vérifiée effectivement, il ne suffit pas de se fier au nom du poisson qui correspond à celui d'une espèce kacher. De ce fait, l'achat de poisson en filet ou en pavé, frais ou surgelé, n'est pas autorisé en l'absence de garantie rabbinique. Cependant, les filets et pavés de poisson avec peau sont permis lorsque l'empreinte des écailles est clairement visible sur chaque filet.

Les seuls poissons qui font exception à la règle sont le saumon et la truite saumonée dont la couleur de la chair est caractéristique.

POISSON FRAIS

Lors de l'achat en poissonnerie, il faut vérifier la présence d'écailles sur l'espèce ou le morceau acheté et ne pas se fier uniquement au nom du poisson qui correspond à celui d'une espèce kacher.
La présence d'écailles enfouies sous la peau du poisson n'est pas acceptable !
Afin d'éviter la contamination par les couteaux et les planches de découpe, il faut lorsque cela est possible, acheter le poisson dans une poissonnerie kacher qui ne vend que des espèces kacher. Dans le cas contraire, il faut exiger du poissonnier qu'il nettoie ses ustensiles.
Si un poisson découpé a été acheté en poissonnerie sans avoir pris ces précautions, au retour à la maison, il faudra frotter vigoureusement la chair du poisson sous le robinet d'eau à l'endroit de la coupe.

THON FRAIS

Le thon étant une espèce qui n'a que très peu d'écailles, il faut obligatoirement vérifier que le morceau acheté soit tranché d'un thon sur lequel il y a la présence d'écailles (généralement dans la partie basse du poisson, près de la queue).

POISSON SURGELÉ DÉCOUPÉ

Dans le cas de poisson surgelé, la vérification d'écailles sur chaque morceau de poisson s'impose comme pour le poisson frais.
Pour le thon surgelé et tranché, cette vérification est généralement impos-

sible, même lorsque le thon est vendu avec sa peau !
Le tranchage en usine du poisson surgelé ne pose pas de problème.

FILETS DE POISSON SANS PEAU

Lors de l'achat de filets de poisson frais en poissonnerie, il faut obligatoirement être présent lors de la levée des filets et vérifier qu'il s'agit d'un poisson à écailles. Les filets déjà faits ne sont pas acceptables !
La seule exception à la règle est le saumon (et la truite saumonée) dont les filets et pavés sont acceptables car l'espèce est reconnaissable entre toutes.
De même, les filets et pavés de poisson surgelé sans peau ne sont PAS acceptables, à l'exception des filets et pavés de saumon surgelé.

FILETS DE POISSON AVEC PEAU

Les filets et pavés de poisson avec peau sont autorisés lorsque l'empreinte des écailles est clairement visible sur la peau de chaque filet !

Thon en conserve

Le thon en conserve soulève en premier lieu la question de la reconnaissance de l'espèce utilisée qui ne peut être garantie que par la présence d'un surveillant rabbinique (machguia'h). De plus, il arrive que certains ingrédients utilisés soient problématiques ou qu'il y ait une contamination des ustensiles de cuisson avec d'autres produits contenant des ingrédients interdits ou problématiques.
Enfin, le thon en conserve pose le problème de la cuisson faite en usine par un non Juif (Bichoul Goy), tout au moins pour les consommateurs Méhadrine.

THON EN CONSERVE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Attention ! Les thons en conserve qui portent uniquement un label du type OU (Orthodox Union), n'offrent pas la garantie Bichoul Israël. Ils ne sont pas destinés aux consommateurs Méhadrine !

Saumon & Hareng fumés

Le saumon et le hareng fumés vendus dans le commerce posent parfois des problèmes de cacherouth. Il peut s'agir de l'utilisation d'un arôme au goût fumé ou d'une contamination avec d'autres espèces de poisson non kacher dans des bacs de saumurage communs, etc. Pour éviter ces risques potentiels, il importe de n'utiliser que des produits certifiés kacher.

SAUMON & HARENG FUMÉS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Hareng en conserve

Le hareng en conserve contient souvent des ingrédients problématiques comme un arôme, etc. De plus, il existe un risque avéré de contamination lors de la pasteurisation des conserves.

HARENG EN CONSERVE

Hareng au naturel, Roll Mops, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Anchois

Les anchois entiers traités uniquement au sel et mis en conserve ne posent pas problème de cacherouth. Les filets d'anchois en conserve requièrent une garantie rabbinique pour assurer la cacherouth de l'huile utilisée et l'absence de toute contamination.
Dans le commerce un grand nombre de produits d'anchois de la Société La Monégasque-Vanelli (également propriétaire des marques Blason de Monaco, Famosa et Jean Gui) sont certifiés kacher par l'Orthodox Union et portent le sigle OU.

ANCHOIS ENTIERS AU SEL

Vérifier la composition : anchois + sel !
Toute marque.

FILETS D'ANCHOIS EN CONSERVE

A l'huile végétale ou l'huile d'olive, etc.

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits d'anchois des marques suivantes sont certifiés Kacher Parve lorsqu'ils portent le symbole OU de l'Orthodox Union :

- BELMONTE
- BLASON DE MONACO
- FAMOSA
- JEAN GUI
- LA MONÉGASQUE
- VANELLI

Sardine en conserve

Selon les Décisionnaires, la sardine en conserve n'est pas visée par l'interdiction de Bichoul Goy. En outre, l'expérience a montré que les produits en provenance du Maroc ou de Tunisie ne sont pas touchés par des problèmes de contamination et que l'huile utilisée ne pose généralement pas de problème de cacherouth. Pour toutes ces raisons, certains parmi les consommateurs Méhadrine s'autorisent ces produits, notamment lorsqu'ils se trouvent en voyage et qu'ils n'ont pas accès à d'autres produits certifiés kacher.

SARDINES EN CONSERVE

A l'huile végétale ou à l'huile d'olive,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Certains parmi les consommateurs Méhadrine s'autorisent les sardines en conserve en provenance du Maroc ou de Tunisie, notamment lorsqu'ils se trouvent en voyage et qu'ils n'ont pas accès à des produits certifiés kacher.

Œufs de poisson

Selon la Halakha, les œufs de poisson de couleur rouge sont toujours permis car ils appartiennent forcément à une espèce kacher. Seuls les œufs de poisson de couleur noire sont susceptibles de provenir de poissons non kacher. Certains exigent en plus que le poissonnier atteste qu'ils proviennent d'une espèce kacher dont il cite le nom. De nos jours, on peut estimer que cette condition est remplie lorsque le nom d'une espèce kacher est inscrit sur le panonceau de l'étalage.

Les œufs de poisson en conserve, même lorsqu'ils sont de couleur rouge nécessitent une garantie rabbinique, notamment à cause du risque de contamination lors de la pasteurisation.

ŒUFS DE POISSON FRAIS

Les œufs de poisson frais vendus comme étant ceux d'une espèce kacher et dont la couleur n'est pas noire, sont permis.

ŒUFS DE POISSON EN CONSERVE

Œufs de Saumon, de Truite, de Lompe, de Capelan, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union lorsqu'ils portent le symbole OU :
◊ FJORD KING : Œufs de saumon, etc.

Boutargue

La boutargue (ou poutargue) est une poche d'œufs (rogue) de mulet, salée et séchée. Elle ne pose pas de problème de cacherouth particulier car les rogues sont reconnaissables de l'espèce. Il existe cependant un faible risque de contamination avec des produits non kacher lors de l'élaboration du produit. Par contre, la «Bottarga» de thon originaire d'Italie requiert absolument une garantie rabbinique car la reconnaissance de l'espèce n'est pas garantie !

BOUTARGUE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve lorsqu'ils portent le label de cacherouth du Beth Din de Paris :
◊ DOUIEB : Œufs de mulet séchés
◊ FJORD KING : Œufs de mulet séchés
◊ KOSKAS & FILS : Œufs de mulet séchés
◊ MEMMI & FILS : Œufs de mulet séchés

Foie de morue

Le foie de morue ainsi que l'huile de foie de morue vendus dans le commerce ne sont pas acceptables en l'absence de garantie rabbinique. La question de la reconnaissance de l'espèce utilisée se pose sur l'huile et, selon certains avis également sur le foie. En outre, ces produits soulèvent de nombreuses autres interrogations comme le risque de contamination avec des produits non kacher lors de la pasteurisation, les ingrédients utilisés qui sont parfois douteux et aussi la cuisson du foie faite en usine par un non Juif (Bichoul Goy).

FOIE & HUILE DE FOIE DE MORUE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Tarama

Les crèmes à base d'œufs de poisson comme le tarama ou à base de chair de poisson comme la pâte d'anchois soulèvent en premier lieu la question de la reconnaissance du poisson utilisé. De plus, certains ingrédients utilisés sont souvent problématiques. Enfin, ces crèmes présentent aussi un risque de contamination avec des produits interdits lors de la pasteurisation.

Une créativité culinaire pleine d'embruns du sud. Tout aussi original et délicieusement surprenant.
LA MAISON AUX MILLE SAVEURS
SALADINES
AILPÉRITIFS
HOUMOUS
DELICES
ANTIPASTI
TAPENADES
01 39 92 29 46
34,rue de l'Escouvrier
92500 Sarcelles

CRÈMES À BASE DE POISSON

Tarama, Crème de saumon, Pâte d'anchois, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Le produit suivant est certifié Kacher Parve par l'Orthodox Union lorsqu'il porte le symbole OU :
◊ FJORD KING : Tarama aux œufs de cabillaud

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par notre Rabbinat et porte notre label kacher KLF :
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Délice d'Anchoïade

Poisson pané

Les poissons panés surgelés vendus dans le commerce posent de nombreux problèmes de cacherouth. Tout d'abord ils soulèvent la question de la reconnaissance du poisson utilisé. De plus, la chapelure utilisée comporte le plus souvent des ingrédients problématiques, sans parler qu'elle ne répond pas à l'exigence de Pat Israël pour les consommateurs Méhadrine. Lorsque le poisson est pré frit, d'autres problèmes s'ajoutent comme celui de la contamination par les ustensiles de friture ou celui de la cuisson faite en usine par un non Juif (Bichoul Goy).

POISSONS PANÉS SURGELÉS

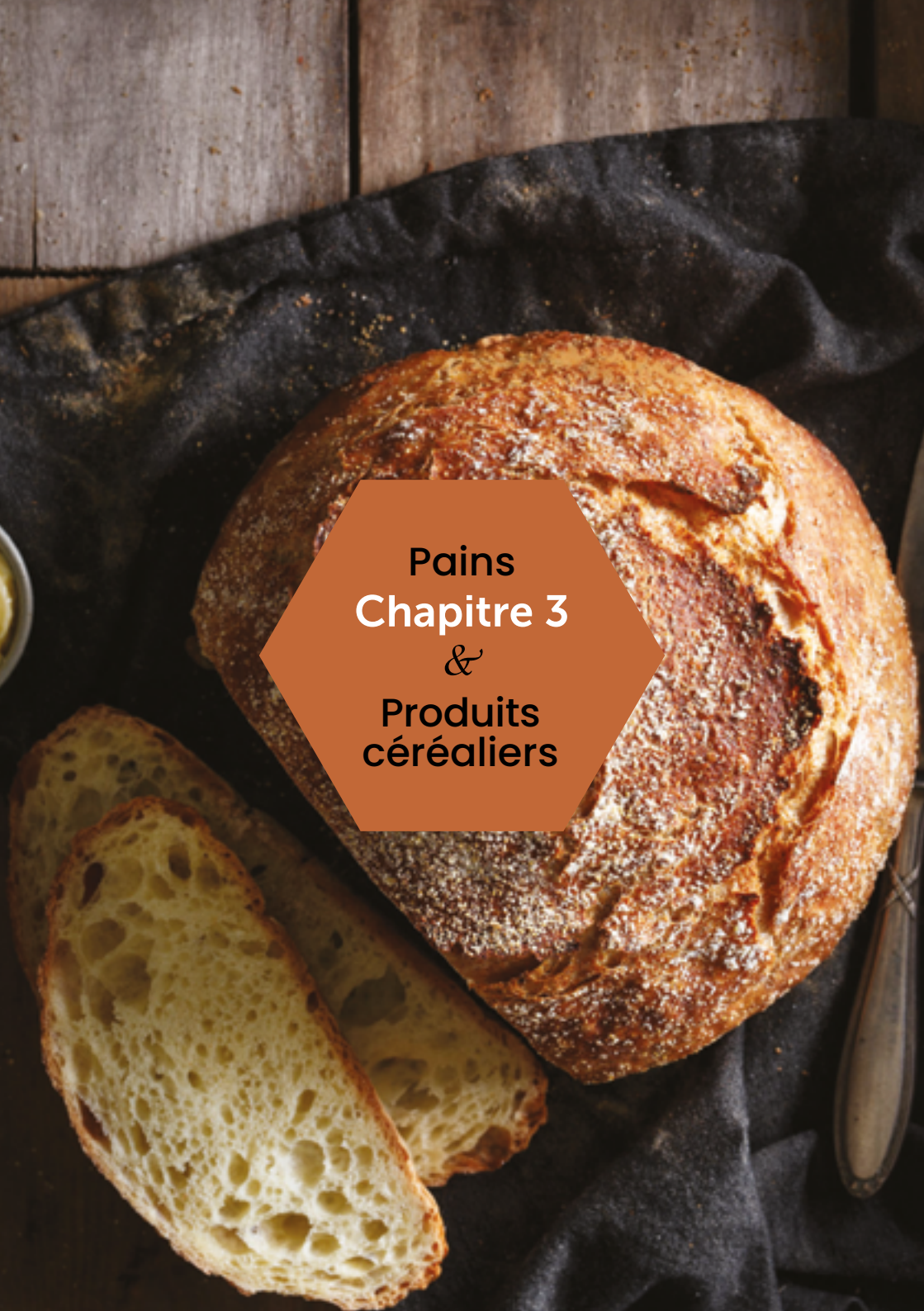
Crus ou Pré frits,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Surimi

Les produits de surimi vendus sous forme de bâtonnets, de queue de crevette, etc., sont élaborés à partir d'une matière première appelée «surimi base». Cette base de surimi est généralement fabriquée en mer, sur un bateau usine, ce qui pose un réel problème pour garantir la reconnaissance du poisson utilisé !
Parmi les nombreux autres problèmes de cacherouth rencontrés sur ce type de produits, signalons qu'ils contiennent le plus souvent de véritables extraits de crabe, etc. !

SURIMI

Bâtonnets de surimi, Substituts de crevettes, etc.,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !



Pains
Chapitre 3
&
Produits céréaliers

Pain artisanal

Le pain vendu en boulangerie (baguette, pain complet, pain italien, etc.) soulève un certain nombre d'interrogations du point de vue de la cacherouth :

1. Les ingrédients mis en œuvre (farine, levure, améliorants, etc.) peuvent être problématiques. La législation française a évolué et permet désormais l'utilisation de nombreux additifs parmi lesquels certains sont problématiques. L'appellation « Pain de tradition française » garantie l'absence de la plupart des ingrédients problématiques (sans résoudre les autres problèmes).
2. Les outils de cuisson peuvent être communs à d'autres pains qui contiennent des matières grasses ou des produits laitiers, notamment dans le cas des pains moulés.

Même lorsque les ingrédients et les outils de cuisson ne posent pas de problème, il subsiste la question de la cuisson du pain faite par un non Juif. En effet, nos Sages ont prononcé une interdiction sur le pain cuit par un non Juif (Afiath Goy), tout comme ils ont interdit les aliments cuits par un non Juif (Bichoul Goy).
Cependant, les Décisionnaires sont partagés sur la portée de cette interdiction. Pour les uns, seul est concerné le pain cuit par un non Juif chez lui à la maison. Pour les autres, cela inclut aussi le pain vendu par un boulanger Goy (Pat Palter). Le troisième avis qui est généralement retenu est qu'une permission est accordée sur le pain vendu par un boulanger Goy seulement lorsqu'il n'y a pas la possibilité d'acheter du pain auprès d'un boulanger Juif ou que le pain du boulanger Goy est meilleur.

De nos jours, compte tenu du problème des ingrédients et des risques de contamination des ustensiles, il est préférable d'acheter son pain dans une boulangerie dite «allumée», c'est-à-dire dont le four a été allumé par un Juif et qui a été préalablement vérifiée par ses soins.
Pour les consommateurs Méhadrine, l'option du «pain allumé» doit être évitée lorsque l'on a la possibilité d'acheter son pain dans une boulangerie juive. En effet, l'expérience a montré qu'il subsiste parfois des incertitudes sur la cacherouth des ingrédients utilisés et que l'allumage, même lorsqu'il est assuré par une personne sérieuse et responsable comporte des aléas.

BOULANGER - PÂTISSIER - TRAITEUR

234 Boulevard Voltaire, 75011 Paris - Tél : 01 40 24 26 26
159 Rue de Belleville, 75019 Paris - Tél : 01 42 01 29 29
73 Rue de Turenne, 75003 Paris - Tél : 01 48 20 93 93

PAIN ARTISANAL

Vérifier les ingrédients utilisés par le boulanger et préférer les pains portant l'appellation « Pain de tradition française ».
Vérifier l'absence de contamination des ustensiles de cuisson et écarter les pains moulés.
Il est recommandé pour tous d'acheter le pain dans une boulangerie dite «allumée» plutôt que de consommer du pain (dit Pat Palter) dont le four n'a pas été allumé par un Juif.

Pour les consommateurs Méhadrine, il convient même d'éviter le «pain allumé» et d'acheter le pain **uniquement dans une boulangerie juive avec une garantie rabbinique digne de confiance.**
Les produits suivants vendus dans de nombreux commerces de proximité en Île-de-France sont certifiés Kacher Parve Pat Israël par le Beth Din de Paris et bénéficient aussi du contrôle d'autres rabbinats, y compris le notre :
◊ LA PARISIENNE DE BAGUETTE (LPB) : Baguette (vérifier le code barres 0635346802256)
◊ LA PARISIENNE DE BAGUETTE (LPB) : Demi Baguette (vérifier le code barres 0635346802263)

Pains industriels

Les pains longue conservation tels que les pains de mie et autres pains industriels contiennent généralement des ingrédients interdits ou problématiques tels que matière grasse, émulsifiant, etc. sans parler du risque de contamination par les outils de cuisson.
Lorsqu'il s'agit de pains industriels qui sont référencés kacher dans une liste de cacherouth ou même certifiés kacher (avec parfois la présence d'un logo kacher comme OU ou KLBD), ils ne répondent généralement pas à l'exigence de Afiath Israël, sauf si cela est clairement précisé. Ils ne peuvent donc pas convenir aux consommateurs Méhadrine.
De même les pains azymes produits en dehors de la période de Pessah sans surveillance rabbinique, même s'ils ne posent généralement pas de problème au niveau des ingrédients, ne répondent pas à l'exigence de Afiath Israël.

PAINS INDUSTRIELS

Pains de mie, Pains suédois, Biscottes, etc.
Uniquement les produits référencés kacher dans une liste de cacherouth ou marqués d'un sigle kacher. Mais, attention ! Ces pro-

Shneider's
T-CHOC
12
BISCUITS
LE T' GOÛTER !
Shneider's

duits ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine !
Pour les consommateurs Méhadrine, **uniquement les produits vendus avec une garantie rabbinique Kacher Afiath Israël digne de confiance !**

PAINS AZYMES

Les pains azymes produits en dehors de la période de Pessah sans surveillance rabbinique ne répondent pas à l'exigence de Afiath Israël et ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine.
C'est le cas notamment des pains azymes de la Biscuiterie d'Agen et ceux des marques Rozinsky, Heumann et Neymann, lorsqu'ils ne portent pas le tampon «Kacher LePessah» du Beth Din de Paris ou de Strasbourg.

Biscuits & Gâteaux industriels

Les biscuits et gâteaux vendus dans le commerce contiennent généralement des produits laitiers ainsi que d'autres ingrédients problématiques ou interdits. Il existe aussi un risque avéré de contamination par les outils de production. Lorsqu'il s'agit d'un produit référencé kacher dans une liste de cacherouth ou certifié kacher (avec parfois la présence d'un logo kacher comme OU ou KLBD), les problèmes d'ingrédients et de contamination sont certes écartés. Mais le plus souvent ils ne répondent pas à l'exigence de Afiath Israël, sauf si cela est clairement indiqué, et ne conviennent donc pas aux consommateurs Méhadrine.

BISCUITS & GÂTEAUX INDUSTRIELS

Uniquement les produits référencés kacher dans une liste de cacherouth ou marqués d'un sigle kacher. Mais, attention ! Ces produits ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine !

Pour les consommateurs Méhadrine, **uniquement les produits vendus avec une garantie rabbinique Kacher Afiath Israël digne de confiance !**

Galettes de riz

Les galettes de riz et/ou d'autres céréales soufflées sont fabriquées selon un procédé d'expansion et d'adhésion des grains entre eux lorsqu'ils sont introduits dans des moules chauffés. Avant leur introduction, les grains sont d'abord humidifiés et peuvent être additionnés de sel et parfois d'arôme.
Concernant la cacherouth, ces produits lorsqu'ils sont nature ne posent généralement pas de problème et ne sont par ailleurs pas soumis à l'obligation de Afiath Israël.

NOUVEAUTÉ

Liel

LE 4 HEURES

Liel le plaisir du goût!

GALETTES DE RIZ

Les galettes de riz et/ou d'autres céréales soufflées sont fabriquées selon un procédé d'expansion et d'adhésion des grains entre eux lorsqu'ils sont introduits dans des moules chauffés. Avant leur introduction, les grains sont d'abord humidifiés et peuvent être additionnés de sel et parfois d'arôme.
Concernant la cacherouth, ces produits lorsqu'ils sont nature ne posent généralement pas de problème et ne sont par ailleurs pas soumis à l'obligation de Afiath Israël.

GALETTES DE CÉRÉALES SOUFFLÉES

Vérifier la composition : uniquement nature (avec ou sans sel).
Toute marque.

Feuilles de Brick & Pâte Filo

Les produits de ce type portant le logo kacher KBDP du Beth-Din de Paris sont largement diffusés dans le commerce. Ce label garantit l'absence de tout problème de cacherouth.

FEUILLES DE BRICK & PÂTE FILO

Uniquement les produits certifiés kacher portant le label kacher KBDP du Beth-Din de Paris.

Pâtes à tarte

Les pâtes à tarte et autres pâtes feuilletées vendues dans le commerce sont élaborées à base de margarine ou de beurre. Dans le cas de la margarine, il s'agit d'un produit sensible qui requiert une certification rabbinique. Dans le cas du beurre, le plus souvent il s'agit d'un beurre industriel problématique et dans tous les cas de beurre non surveillé.

PÂTES À TARTE

Pâte feuilletée, Pâte brisée ou Pâte sablée,
En bloc ou en rouleaux,
Produit frais ou surgelé,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Pâtes alimentaires

Les pâtes alimentaires nature sont produites exclusivement à partir d'un mélange de la farine de blé dur et d'eau. La pâte obtenue est travaillée puis façonnée par extrusion à la forme désirée et enfin séchée pour obtenir des

b"h

Aux 5 Céréales

Fournisseur Restaurant & Traiteur

Contact 07 63 50 26 26
48 rue st Just 93130 Noisy le sec

pâtes alimentaires dites sèches ou crues.
Les pâtes dites «cuisson rapide» sont parfois précuites en usine, ce qui peut poser certains problèmes de cacherouth. Mais le plus souvent elles sont simplement plus fines que la normale, ce qui permet une cuisson plus rapide.
Les pâtes aux œufs contiennent des œufs sous forme liquide et parfois en poudre. Elles requièrent une certification rabbinique. Il faut préciser que même lorsqu'elles bénéficient d'une certification kacher, la question de Linath Layla n'est pas prise en compte. Il s'agit de l'interdiction selon certains Décisionnaires de consommer des œufs liquides qui ont passé la nuit.

Les pâtes colorées sont aromatisées (à la tomate, aux épinards, etc.) à l'aide de divers extraits. Ces rajouts peuvent être problématiques et ce type de pâtes requiert une garantie kacher.
Les pâtes de la marque Barilla vendues en France proviennent principalement des trois usines italiennes de la marque qui sont toute trois certifiées kacher par le OU. Leur origine est reconnaissable grâce au code inscrit sur l'emballage avant la date de péremption. Il s'agit des usines de Parme (code A), de Marcianise (code E) et de Foggia (code F).

PÂTES ALIMENTAIRES NATURE

Vérifier la composition : 100% semoule de blé dur !
La mention «Peut contenir des traces d'œuf» n'est pas problématique.
Toute variété, y compris Cuisson rapide, Blé complet, etc.
Toute marque.

PÂTES ALIMENTAIRES COLORÉES ET/OU AUX ŒUFS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits suivants, y compris les pâtes aux œufs, sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BARILLA : Pâtes portant le code (A) avant la date inscrite sur l'emballage
◊ BARILLA : Pâtes portant le code (E) avant la date inscrite sur l'emballage
◊ BARILLA : Pâtes portant le code (F) avant la date inscrite sur l'emballage
◊ BARILLA : Pâtes portant le code (P) avant la date inscrite sur l'emballage

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPINA SAVOIE : Pâtes colorées aux épinards
◊ ALPINA SAVOIE : Pâtes colorées à la tomate
◊ ALPINA SAVOIE : Pâtes avec poudre de blanc d'œuf
◊ DE CECCO : Pâtes colorées aux épinards
◊ DE CECCO : Pâtes aux œufs et épinards
◊ DE CECCO : Pâtes tricolores

Riz

Les riz vendus sur le marché subissent toujours un traitement thermique. Il s'agit d'un étuvage ou d'une cuisson partielle dans le but d'améliorer la qualité des grains et de raccourcir le temps de cuisson. Ces traitements ne posent généralement pas de problème de cacherouth ni ne posent la question de Bichoul Goy puisque le riz nécessite toujours une nouvelle cuisson pour le rendre comestible.
Cependant, les riz dits express (2 min. de cuisson) posent un double problème. Le premier est qu'ils contiennent le plus souvent des ingrédients problématiques comme un émulsifiant, etc. Le second est qu'ils posent clairement le problème de Bichoul Goy puisqu'ils sont déjà cuits en usine.

RIZ

Vérifier la composition : uniquement nature (sans additif) !
Tout type de grain : poli, brun, complet, etc.
Toute variété : Basmati, Thaï, etc.
Tous les types de pré cuisson sont acceptables (étuvé, précuit, rapide), à l'exception des «Riz Express» qui sont interdits !
Toute marque.

Couscous

Le principe de fabrication du couscous industriel dit «couscous rapide» consiste à cuire la semoule à la vapeur, puis la déshydrater pour permettre sa conservation.
Cette situation pose clairement le problème de Bichoul Goy selon l'avis de la majorité des Décisionnaires, puisque le produit est déjà cuit en usine et qu'il nécessite une simple réhydratation pour être consommable. Mais l'absence sur le marché français de couscous bénéficiant d'une garantie Bichoul Israël a conduit à ce que de nombreux consommateurs tolèrent ces produits. Cette permission

s'appuie sur divers arguments mentionnés dans la Halakha : cuisson faite à la vapeur, cuisson industrielle faite en usine, etc. Il est clair cependant que lorsque cela est possible, et notamment pour les consommateurs Méhadrine, il est préférable de faire son couscous à la maison à partir de semoule crue.
Par ailleurs, le risque de contamination avec des produits non kacher via le circuit vapeur n'étant jamais totalement écarté, il convient pour tous de n'utiliser que des produits certifiés ou référencés kacher.

COUSCOUS

Vérifier la composition : uniquement nature, 100% semoule de blé dur !
Toute marque. Mais par mesure de précaution, il est préférable d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher ou référencés kacher (voir liste ci-dessous).
Pour les consommateurs Méhadrine, il faut se limiter aux produits ci-dessous et même préférer lorsque c'est possible le couscous fait maison à partir de semoule de blé dur.
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPINA SAVOIE : Couscous nature
◊ AL BADIA : Couscous nature
◊ Les couscous nature portant le code emballeur EMB 73065/1

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ DARI : Couscous d'orge

◊ DARI : Couscous de blé complet
◊ DARI : Couscous de blé complet bio
◊ DARI : Couscous de blé dur
◊ DARI : Couscous de maïs

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ FERRERO : Couscous nature, blé dur ou complet
◊ REGIA : Couscous nature, blé dur ou complet
◊ RICCI : Couscous nature, blé dur ou complet
◊ ZAKIA : Couscous nature, blé dur ou complet
◊ TIPIAK : Couscous nature, blé dur ou complet

◊ Les couscous nature, blé dur ou complet, portant le code emballeur EMB 13117A
◊ Les couscous nature, blé dur ou complet, portant le code emballeur EMB 44150B

Boulgour

Le boulgour comme le couscous est fabriqué à partir de grains de blé dur.

Dans le cas du boulgour les grains sont concassés après avoir été cuits puis séchés. Même si le boulgour a déjà été cuit, il nécessite une autre cuisson pour réhydrater les grains et le rendre comestible.
La question du Bichoul Goy dans pareille situation (un produit préalablement cuit par un Goy mais qui nécessite une seconde cuisson) a été traité par les Décisionnaires et la position qui se dégage majoritairement est de permettre.
S'agissant du risque de contamination avec des produits non kacher via le circuit vapeur, même si cela n'a jamais été avéré pour ce type de produit, il reste préférable, notamment pour les consommateurs Méhadrine, de n'utiliser que les produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique.

BOULGOUR

Vérifier la composition : nature uniquement (sans additif) !
Toute marque.
Par mesure de précaution, il est préférable d'utiliser **uniquement des produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique** (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MARKAL : Boulgour d'épeautre (Spelta)
◊ MARKAL : Boulgour d'orge (Barly)
◊ MARKAL : Boulgour de blé dur (fin & gros)
◊ MARKAL : Boulgour de blé dur complet (Pilpil)
◊ MARKAL : Boulgour de Kamut
◊ MARKAL : Boulgour de soja (Soypilav)

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ CELNAT : Boulgour 3 céréales

◊ CELNAT : Boulgour d'épeautre
◊ CELNAT : Boulgour d'orge
◊ CELNAT : Boulgour de blé dur (fin & gros)
◊ CELNAT : Boulgour de Kamut
◊ CELNAT : Boulgour de riz
◊ LA VIE CLAIRE : Boulgour de blé dur (fin & gros)

Blé précuit

Le blé précuit est préparé de la même manière que le boulgour, sauf qu'après la cuisson et le séchage il est vendu en grains entiers. Concernant la question du Bichoul Goy, il bénéficie de la même permission que le boulgour.
Cependant, la contamination avec des produits non kacher via le circuit vapeur a été avéré dans le cas du blé précuit de la marque Ebly. Les produits de cette marque sont donc à écarter. En raison du risque qui peut exister sur les autres marques, il est préférable se limiter à des produits qui ont été vérifiés.

BLÉ PRÉCUIT

Vérifier la composition : nature uniquement (sans additif) !
Toute marque à l'exception de la marque Ebly.
Par mesure de précaution, il est préférable d'utiliser **uniquement des produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique** (voir liste ci-dessous). Pour les consommateurs Méhadrine, il convient de se limiter à ces produits.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MARKAL : Blé mondé précuit
◊ Les blés précuits portant le Code Emballeur EMB 26313

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ LA VIE CLAIRE : Blé mondé précuit

Légumes
Chapitre 4
&
Produits dérivés

Légumes frais

Les légumes frais et les légumineuses à l'état naturel ne posent bien sûr pas de problème de cacherouth. Cependant, certains d'entre eux nécessitent une vérification pour éliminer les parasites susceptibles de s'y trouver (insectes, acariens, etc.) qui sont formellement interdits par la Tora. Certains légumes comme le brocoli ou le chou de Bruxelles sont le plus souvent gravement infestés et leur vérification s'avère particulièrement difficile. Les légumes feuille comme la laitue posent aussi un défi pour leur vérification.
Une dernière réserve concerne les produits en provenance d'Israël qui sont soumis à l'obligation de certains prélèvements avant de les consommer

LÉGUMES FRAIS & LÉGUMINEUSES

Pour savoir si un légume requiert une vérification et connaître son mode de vérification, consultez-nous.
Pour savoir si une légumineuse requiert une vérification et connaître son mode de vérification, consultez-nous.
Les produits en provenance d'Israël sont soumis à l'obligation de certains prélèvements avant de les consommer Pour connaître la procédure à suivre, consultez-nous.
Les produits d'Israël en période de Chemita (année sabbatique de repos de la terre tout les sept ans) sont interdits. Consultez-nous pour connaître la période concernée et les dates de début et de fin d'interdiction pour chaque espèce.

BROCOLIS, CHOUX-FLEUR, CHOUX DE BRUXELLES

En raison de l'extrême difficulté de les vérifier convenablement, ces produits sont déconseillés pour tous et interdits pour les consommateurs Méhadrine !

LÉGUMES FEUILLE

Laitues (Ronde, Frisée, Romaine, Iceberg, etc.), Roquette, Mâche, etc.
Utiliser uniquement des produits de qualité, prédécoupés et vendus au rayon frais sous blister en petit conditionnement. (Ces produits ont subi un lavage industriel, contrairement aux produits vendus en grands sachets qui ont été simplement rincés.)
Avant de les utiliser, il faut encore les tremper dans de l'eau savonneuse, etc.

Le plus grand réseau de la communauté

Restaurants

Voyages

Synagogues

Traiteurs

alloj.com

Decouvrez notre application sur smartphone

Légumes surgelés

A l'inverse des légumes en conserve, les légumes surgelés ne posent généralement pas de problème de cacherouth. Même lorsque des plats cuisinés sont élaborés sur le site, le risque d'une contamination par la vapeur n'a jamais été avéré (probablement en raison du faible volume de vapeur utilisé dans la partie plats cuisinés qui ne justifie pas un retour des condensas de vapeur). En outre, les produits tels que les poêlées de légumes surgelés qui contiennent des ingrédients interdits (lardons, crustacés, etc.) sont simplement obtenus en mélangeant à froid des légumes surgelés et de produits cuisinés surgelés préparés à l'extérieur.
Le principal avantage des légumes surgelés est qu'ils ne sont généralement pas touchés par l'interdiction de Bichoul Goy. Le fait qu'ils soient pour la plupart blanchis en usine, c'est-à-dire ébouillantés pendant quelques minutes avant la surgélation ne soulève pas la question de Bichoul Goy compte tenu du faible degré de cuisson obtenu. Mais, attention ! Il existe de nouvelles gammes de légumes surgelés à cuisson rapide qui sont déjà précuits en usine. Ces produits posent clairement le problème de Bichoul Goy pour les consommateurs Méhadrine et ne sont pas acceptables !
Les légumineuses surgelées (pois chiche, haricots, etc.) posent aussi la question de Bichoul Goy, car elles sont cuites avant surgélation. De plus ces produits sont parfois cuits dans des sites extérieurs et présentent un risque de contamination avec des produits interdits.
Enfin, certains légumes comme les brocolis, les choux-fleurs, etc. particulièrement infestés ne sont pas acceptables sous forme surgelée car aucune vérification n'est possible après surgélation. Par contre ils sont permis en purée après vérification de la liste des ingrédients et des allergènes.

LÉGUMES SURGELÉS (MONO LÉGUME)

Vérifier la composition : nature uniquement, 100% légume.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait, etc. !
Les légumes surgelés à cuisson rapide, précuits en usine ne sont pas acceptables pour les consommateurs Méhadrine. Vérifier le marquage sur l'emballage !
Toute marque.

LÉGUMES SURGELÉS PARTICULIERS

Brocolis, Choux de Bruxelles, Choux-fleurs, Choux romanesco, Cœurs d'artichauts,
Aucune vérification n'étant possible à l'état

surgelé, ces produits ne sont pas permis !

PURÉES DE LÉGUMES SURGELÉS

Purée de carotte, Purée de brocoli, Purée de chou-fleur, etc.
Vérifier la composition : nature uniquement, 100% légumes !
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait, etc. !
Toute marque.

LÉGUMES FEUILLE SURGELÉS

Épinards, Blettes, etc.
Aucune vérification n'étant possible à l'état surgelé, ces produits ne sont pas permis !
Les galets d'épinards nature surgelés et hachés sont permis après vérification des ingrédients et des allergènes.

LÉGUMINEUSES SURGELÉES

Flageolets, Haricots blanc, Lentilles, Pois chiche,
Vérifier la composition : nature uniquement, 100% légumineuse.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait, etc. !
Même après ces vérifications, ces produits sont déconseillés pour tous en l'absence de garantie rabbinique. Pour les consommateurs Méhadrine, ces produits sont interdits notamment à cause du problème de Bichoul Goy !

MÉLANGES DE LÉGUMES SURGELÉS

Lire attentivement la composition :
Vérifier que le produit est constitué uniquement d'un mélange de légumes nature, sans légumes rissolés, frits, grillés et sans galets de sauce.
Vérifier que le mélange ne comporte pas de légumes tels que le brocoli, etc. ni de légumineuses comme les pois chiche, etc.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait, etc. !
Remarque : les poêlées de légumes contiennent presque toujours des ingrédients interdits (produits carnés, produits laitiers, fruits de mer, sachet d'assaisonnement, etc.)
Toute marque.

Légumes en conserve

Les légumes en conserve, même lorsqu'ils sont natures (eau et sel) présentent un risque avéré de contamination avec d'autres conserves préparées sur le site et contenant des produits carnés ou d'autres produits contaminants. De plus, certains légumes en conserve (parfois vendus sous l'appellation «cuisi

nés», mais pas toujours) contiennent des arômes et d'autres ingrédients-douteux. Il a récemment été découvert que le terme arôme naturel utilisé par certains producteurs peut désigner des arômes naturels à base de viande (poulet, bœuf, mouton ou porc) ! Consultez-nous pour prendre connaissance de l'Alerte Cacherouth à ce sujet. Le Beth Din de Paris a vérifié et référencé dans sa liste certains produits et certaines marques qui ne sont pas touchés par les problèmes de contamination et d'ingrédients douteux.

Une autre raison de préférer les légumes surgelés aux légumes en conserve est que ces derniers (les légumes en conserve) posent le problème de Bichoul Goy, notamment pour les consommateurs Méhadrine. Seules deux familles de produits échappent à l'interdiction de Bichoul Goy :

1. Les légumes qui peuvent se manger crus comme les tomates, les champignons, les cœurs de palmier, les fonds d'artichauts,etc.

2. Les légumes qui ne sont pas servis dans un repas de gala comme le maïs en grain, les asperges picnic, etc.

Enfin, certains légumes en conserve comme les cœurs d'artichaut, les asperges vertes, etc. ne sont pas autorisés à cause de leur degré élevé d'infestation et de l'impossibilité de les vérifier correctement à l'état de conserve.

LÉGUMES & LÉGUMINEUSES EN CONSERVE

Petits pois, Haricots verts, Pois chiche, Lentilles, etc.

Uniquement les légumes en conserve référencés dans les différentes listes de cacherouth. Ces produits ont été vérifiés et ne comportent pas d'ingrédients interdits ni de risque de contamination avec des produits interdits.

Pour les consommateurs Méhadrine, tous les légumes en conserve sont à écarter à cause du problème de Bichoul Goy, à l'exception des légumes en conserve détaillés ci-dessous qui sont permis avec les conditions qui sont précisées.

CŒURS DE PALMIER EN CONSERVE

Toute marque.

FONDS D'ARTICHAUT EN CONSERVE

Vérifier la composition : fonds d'artichaut, eau, sel, acidifiant : acide citrique

et parfois anti-oxydant : acide ascorbique.
Uniquement les produits en provenance d'Espagne, des pays du Maghreb et d'Amérique latine.

CŒURS D'ARTICHAUT EN CONSERVE

Ces produits sont généralement gravement infestés ; il n'existe aucune méthode fiable pour les vérifier ! Ces produits ne sont pas autorisés ; il faut leur substituer les fonds d'artichaut !

ASPERGES PICNIC

Vérifier la composition : asperge, eau, sel, acidifiant : acide citrique.
Uniquement les asperges blanches de petite taille dites picnic.
Toute marque.

ASPERGES VERTES EN CONSERVE

Ces produits sont généralement infestés ; la technique de pelage n'est pas possible sur l'asperge en conserve.
Ces produits ne sont pas autorisés !

Champignons en conserve

Le Groupe Bonduelle, leader européen des légumes en conserve, à depuis 2010 racheté la société France Champignon. Il approvisionne le marché français du champignon en conserve à l'aide de ses 2 usines. L'une est située à Doué-la-Fontaine dans le Maine-et-Loire (49), l'autre à Thouars dans les Deux-Sèvres (79).
La première usine ne pose aucun problème ; elle est même certifiée kacher par le OU (Orthodox Union). La seconde par contre est problématique car elle fabrique également des champignons cuisinés. Il est possible de les distinguer grâce au code à trois chiffres attribué à chacune d'elle et qui figure sur chaque boîte. Le code de l'usine kacher est 032, celui de l'usine problématique 033.

CHAMPIGNONS EN CONSERVE

Uniquement champignons de Paris au naturel !
Vérifier le marquage au jet d'encre qui se trouve sur la boîte :
Pour les produits du Groupe Bonduelle, le code de l'usine est inscrit de cette façon : L xxxx code. Les 4 chiffres xxxx n'ont aucune importance.
- Lorsque le code est 032, le produit est kacher.

- Lorsque le code est 033, le produit doit être écarté.
Les produits d'autres fabricants sont en cours d'étude et ne doivent pas être utilisés.

Maïs en grain en conserve

Les quatre principaux fabricants français de maïs en conserve sont : Géant Vert, Bonduelle, D'aucy et Conserves France. Ils ont tous été vérifiés et ne posent pas de problème de contamination. Nous indiquons ci-dessous la façon de reconnaître leurs produits lorsque ils fabriquent à Marque Distributeur. Les autres produits vendus sur le marché français sont en cours d'étude et ne doivent pas être utilisés.

MAÏS EN GRAIN EN CONSERVE

Uniquement le maïs en grain nature des marques suivantes :
- GÉANT VERT (toutes les variétés à l'exception de «Maïs Doux et Petits pois»)
- BONDUELLE
- D'AUCY

MAÏS EN GRAIN EN CONSERVE (MARQUES DISTRIBUTEUR)

Vérifier le marquage au jet d'encre sur la boîte :
- Groupe Bonduelle : le code de l'usine est inscrit de cette façon : L xxxx code. Les 4 chiffres xxxx n'ont aucune importance. Lorsque le code est 007 ou 016 ou 019, le produit est kacher.
- Groupe D'Aucy : le code de l'usine est inscrit de cette façon : L x code. La lettre x n'a aucune importance. Lorsque le code est 2D, le produit est kacher.
- Groupe Conserves France : lorsque le code MD 434 est inscrit au jet d'encre sur la boîte le produit est kacher.

Conserves de tomates

Comme tous les légumes en conserve, les conserves de tomates présentent un risque de contamination avec d'autres conserves préparées sur le site et contenant des produits interdits. Il peut s'agir de sauces, de plats cuisinés ou simplement d'autres variétés de conserves de tomates contenant des arômes, du vinaigre, etc.
L'expérience a montré que les tomates pelées (entières, en filets ou en cubes), les tomates concassées et les tomates cerise ne sont pas concernées par le risque de contamination. En effet ces produits sont mis en boîte immédiatement à réception des tomates durant la campagne de récolte de la tomate.

HYPERCACHER

NOUVEAU

Découvrez la nouvelle gamme de Légumes surgelés

Surveillés & Strictement Cacher

Epinards Hachés

Brocolis Coupés

Choux Fleurs

Brocolis Spears

Mélange Italien

Chou Frisé Haché

Mélange d'Hiver

Légumes Sautés

Fraises Pardes

REJOIGNEZ NOTRE PAGE POUR PLUS DE PROMOTIONS ET NOUVEAUTÉS :
© WWW.FACEBOOK.COM/HYPERCACHER

Or durant cette période qui va de juillet à octobre, toute l'activité est concentrée sur le traitement des arrivages de tomate, ce qui ne permet généralement pas la mise en conserve de produits élaborés.

Par contre, les produits comme le concentré, la purée ou le coulis sont souvent mis en conserve après la campagne à partir de matière première stockée et mise en fûts durant la campagne. C'est à ce moment que peut avoir lieu la contamination. Sans parler des produits élaborés comme le ketchup et la sauce pizza qui contient le plus souvent des ingrédients problématiques.
Enfin, l'expérience a montré que les produits de tomate en provenance de Tunisie ou du Maroc sont fabriqués dans des usines qui ne font pas de produits élaborés. Ils ne sont donc pas concernés par le risque de contamination et sont acceptables.

TOMATES PELÉES, TOMATES CONCASSÉES, TOMATES CERISE

Nature uniquement ! Vérifier la composition : tomate, sel et éventuellement acide citrique.
Toute marque.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union même en l'absence de marquage spécifique :
◊ CIRIO : Tomates cerise (Pomodorini)
◊ CIRIO : Tomates concassées (Polpa)
◊ CIRIO : Tomates en filets
◊ CIRIO : Tomates entières pelées (Pelati)
◊ CIRIO : Purée de tomates avec morceaux (Passata Rustica en bouteille)

CONCENTRÉ DE TOMATE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont acceptables et reconnus Kacher Parve :
◊ Les concentrés de tomate en provenance de Tunisie ou du Maroc
◊ Le double concentré de tomate de la marque ROLLI ou de toute autre Marque Distributeur lorsque le code DC 434 est inscrit au jet d'encre sur la boîte

AUTRES CONSERVES DE TOMATE

Coulis de tomate, Purée de tomate, Passata, Sauce Pizza, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique !

digne de confiance.
Le produit suivant est acceptable et reconnu Kacher Parve, car il est mis en conserve immédiatement après récolte :

◊ PANZANI : TOMACOULI Nature

Légumes cuits sous vide

Tout comme les légumes en conserve, les légumes cuits et emballés sous vide présentent un risque de contamination avec des légumes cuisinés non kacher préparés sur le site. Le Beth Din de Paris a vérifié et référencé dans sa liste certains produits et certaines marques qui ne sont pas touchés ce problème de contamination. Pour les consommateurs Méhadrine, il demeure que ces produits sont à écarter car ils posent le problème de Bichoul Goy. Il faut leur substituer les légumes surgelés !

LÉGUMES CUITS SOUS VIDE

Pommes de terre, Betteraves, Carottes, Flageolets, Épis de maïs, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique Bichoul Israël digne de confiance !

Frites surgelées

Les frites surgelées vendues dans le commerce soulèvent plusieurs interrogations notamment sur de la cacherouth de l'huile utilisée et les conditions de son transport.

FRITES SURGELÉES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Flocons de pommes de terre

Les flocons de pomme de terre vendus dans le commerce contiennent généralement des ingrédients problématiques comme un émulsifiant, etc. La question de Bichoul Goy est aussi posée pour les consommateurs Méhadrine.

FLOCONS DE POMME DE TERRE (PURÉE)

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Boulangerie Simon
66 av. du Général Pierre Billote
94000 CRÉTEIL
01 43 77 35 22

Le Compoir de Charenton
100 rue de Paris
94220 CHARENTON LE PONT
09 73 22 64 25

Le Comptoir de Simon
28 av. Léon Bollée
75013 PARIS
09 80 59 96 24

Oeufs Huiles

Chapitre 5

&

Matières grasses

Œufs, Huiles & Matières grasses

Œufs de poule

Comme chacun sait, la présence de traces de sang dans un œuf pose un problème de cacherouth. En fait, la Tora distingue les œufs fécondés de ceux qui ne le sont pas. Chez les premiers (œufs fécondés), les traces de sang sont interdites par la Tora et rendent (en pratique) la totalité de l'œuf interdit à la consommation. Par contre, les traces de sang trouvées dans un œuf non fécondé sont seulement interdites par décret rabbinique. Dans ce dernier cas, il suffit de retirer la tache et le restant de l'œuf peut être consommé. Certains ont néanmoins coutume de rejeter l'œuf en entier.

De nos jours, la grande majorité des œufs vendus dans le commerce sont issus de poules élevées en batterie et sont donc avec certitude des œufs non fécondés. Afin de pouvoir reconnaître le type d'œuf, la législation européenne impose que chaque œuf porte un marquage sur la coquille. Ce marquage commence par un chiffre de 0 à 3, suivi par deux lettres qui indiquent le pays d'origine (FR pour France, etc.)

Voici la signification du premier chiffre :
- Le 3 signale les œufs issus de poules élevées en batterie.
- Le 2 signale que les poules ont été élevées à l'intérieur mais sans cage.
- Le 1 est réservé aux poules élevées en plein air.
- Le 0 indique qu'il s'agit de poules issues de l'agriculture biologique.

Dans le cas du chiffre 3, il y a certitude qu'il s'agisse d'un œuf non fécondé.
Dans le cas des chiffres 0, 1, ou 2, il y a un faible risque qu'il s'agisse d'un œuf fécondé.

ŒUFS DE POULE

Préférer les œufs à coquille blanche qui ont moins de traces de sang, mais les œufs à coquille brune sont aussi permis.
Préférer les œufs dont le marquage sur la coquille commence par le chiffre 3 (poules élevées en batterie).
Casser et vérifier les œufs un à un à la recherche de la moindre trace rougeâtre ou rosâtre.
Lorsque le marquage sur la coquille commence par le chiffre 3, il suffit de retirer la partie colorée ; le reste de l'œuf est permis. Certains ont coutume

de rejeter l'œuf en entier.
Lorsque le marquage sur la coquille commence par le chiffre 0 (agriculture biologique), 1 (poules élevées en plein air) ou 2 (poules élevées à l'intérieur mais sans cage), il est préférable de rejeter l'œuf entier s'il comporte la moindre trace rougeâtre ou rosâtre.

Œufs d'autres espèces

Selon la Tora, l'œuf a le même statut que la volaille qui l'a pondu. S'il s'agit d'une espèce kacher, l'œuf est permis, sinon il est interdit. Ainsi, avant de consommer un œuf il faut être assuré qu'il provienne d'une espèce kacher.
En pratique, les œufs de poule, d'oie ou de cane sont considérés comme courants et peuvent être achetés n'importe où sans vérification de l'espèce.
Par contre, un œuf vendu sous l'appellation d'une espèce non courante n'est acceptable que s'il est reconnu par l'acheteur comme celui d'une espèce kacher ou que le vendeur juif puisse en attester.
Nos Sages ont donné deux signes que doit posséder un œuf kacher :

1. La coquille doit être arrondie à une extrémité et plus pointue à l'autre
2. Le jaune doit se trouver au centre de l'œuf, entouré par le blanc

Mais ces signes ne sont pas caractéristiques. C'est-à-dire qu'un œuf kacher doit les posséder mais qu'il existe des œufs d'espèces non kacher qui les possèdent aussi !

Concernant les œufs de caille, certains s'abstiennent de les consommer. Ils considèrent la caille comme une volaille non permise car non reconnue par une tradition transmise sans interruption jusqu'à nos jours.

ŒUFS D'AUTRES ESPÈCES

Les œufs de poule, d'oie ou de cane peuvent être achetés n'importe où sans vérification de l'espèce.
Un œuf vendu sous l'appellation d'une espèce non courante (autre que l'une des trois espèces citées) n'est acceptable que s'il est reconnu par l'acheteur comme celui d'une espèce kacher ou que le vendeur juif puisse en attester.
Les œufs de caille sont autorisés mais certains s'abstiennent de les consommer.

Huiles végétales

En matière de cacherouth, la situation concernant les huiles végétales (à l'état liquide) s'est grandement améliorée ces dernières décennies. La plupart des grands groupes producteurs d'huile veillent à une stricte séparation entre les huiles végétales et les huiles marines ou animales interdites.
Cela a considérablement amélioré le statut kacher des huiles qui étaient traditionnellement considérées comme problématiques. Un grand nombre de sites de production (trituration et raffinage) sont même certifiés kacher. Cependant, certains problèmes subsistent comme par exemple le transport des huiles raffinées vers les sites d'embouteillage.

HUILES VÉGÉTALES

Arachide, Colza, Maïs, Soja, Tournesol, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les huiles végétales des marques suivantes sont toutes produites et embouteillées par la Groupe Lesieur France et sont certifiées Kacher Parve par le Rav Wolff d'Amsterdam même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALBA
◊ CROUSTIDOR
◊ FRIAL
◊ FRIAL COLLECTIVITÉ
◊ FRIAL EXCELLENCE
◊ FRUIT D'OR
◊ LESIEUR : Arachide

◊ LESIEUR : Cœur de Tournesol
◊ LESIEUR : Fleur de Colza
◊ LESIEUR : Maïs
◊ LESIEUR : Soja
◊ LESIEUR : Tournesol
◊ MAUREL : Arachide, Colza, Soja, Tournesol (formats 1 litre, 5 litres et 25 litres)
◊ Toute huile végétale à marque distributeur portant le Code Emballeur EMB 59155 et/ou EMB 33063 comme par exemple l'huile de TOURNESOL de la marque VITA D'OR en format 1 litre vendue chez LIDL (Toujours vérifier la présence de ce code sur la bouteille !)

Huile d'olive

Lorsqu'elle porte la mention « Vierge Extra », l'huile d'olive est extraite uniquement par

des procédés mécaniques qui ne posent aucun problème de cacherouth.

HUILE D'OLIVE

Toute marque portant la mention « Vierge Extra »
La mention « Extraite à froid » n'est pas nécessaire !

Huile de pépins de raisin

Selon la majorité des Décisionnaires, l'huile de pépins de raisin est autorisée en dépit du fait qu'elle est issue de la vinification non kacher. Les raisons invoquées varient :
Selon un premier avis, la permission est basée sur le Choul'hane Aroukh qui permet l'utilisation des pépins de raisin après un lavage et après un délai d'attente de 12 mois. Or précisément, l'extraction de l'huile à partir des pépins ne peut se faire qu'après différentes phases de séchage industriel, ce qui selon cet avis surpasse le résultat obtenu après une attente de 12 mois.
Selon un deuxième avis, la permission repose sur le fait que l'huile obtenue est le résultat d'une transformation radicale puisque l'huile n'a plus rien avoir avec le raisin d'origine. Ce qui fait que l'interdiction d'origine a disparue. Et il existe encore d'autres raisons invoquées pour cette permission.
Bien sûr, cette huile comme toute les autres huiles doit bénéficier d'une certification ou d'un référencement kacher pour être permise.
Il demeure cependant que certains rejettent ces permissions et s'abstiennent de consommer l'huile de pépins de raisin.

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Certains s'abstiennent de consommer cette huile à cause de son origine.

Margarine

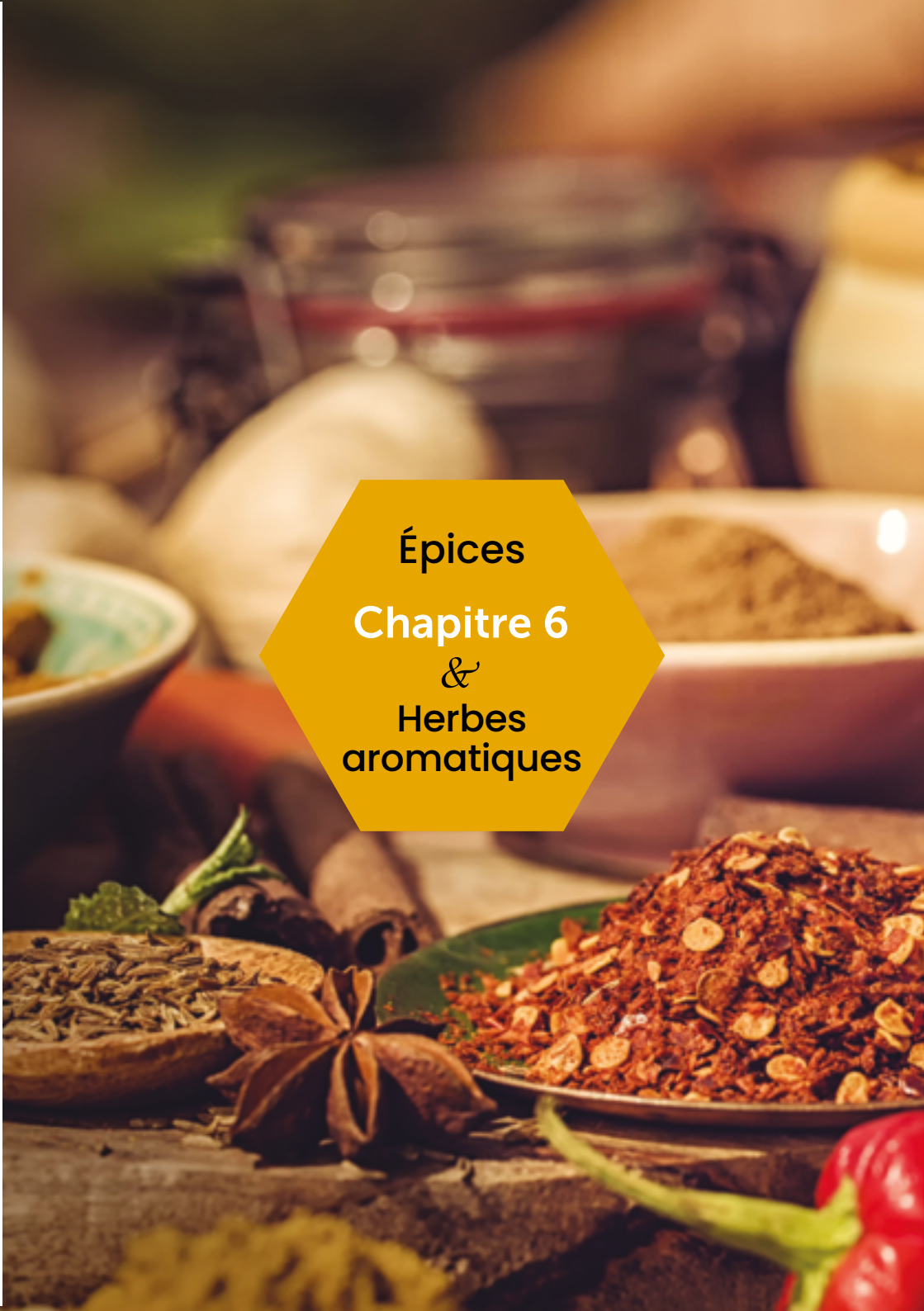
Historiquement, la margarine a toujours été considérée comme un produit très sensible. La cacherouth des huiles utilisées comme celle des autres ingrédients mis en œuvre n'était jamais garantie.
Cela reste vrai de nos jours ; même une margarine dite « 100% végétale » contient de nombreux ingrédients problématiques : émulsifiant, colorant, arôme, etc. Sans parler du transport des huiles et notamment des matières grasses comme l'huile de palme, etc., qui soulève de nombreuses interrogations.

MARGARINE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

DISPONIBLES DANS LES COMMERCES ET RESTAURANTS CACHERS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Épices

Chapitre 6

&

Herbes aromatiques

Épices moulues

Les produits constitués d'une seule épice moulue ne posent généralement pas de problème de cacherouth. Par mesure de précaution, il faut toujours vérifier la composition. Lorsqu'il n'y a pas de liste d'ingrédients, cela signifie que le produit est pur à 100%. Il faut également vérifier l'absence de produit interdit dans une déclaration allergène du type : peut contenir des traces de lait, etc. Par contre, la formule : conditionné dans un atelier qui utilise ... ne porte pas à conséquence.

MONO ÉPICES MOULUES

Poivre, Paprika, Curcuma, Cannelle, etc.
Vérifier dans la composition l'absence d'additif interdit.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

Mélanges d'épices

Les produits constitués d'un mélange d'épices (Curry, Mélange quatre épices, Mélange pour grillades, etc.) ou d'un mélange de sel et d'épices (Sel d'ail, Sel au céleri, etc.) peuvent s'avérer problématiques.
Il faut examiner attentivement la composition et écarter tout produit qui contient une mention vague ou douteuse telle que : épices, arôme, huile, stéarate, levure, extrait, etc.
Comme pour les mono épices, il faut également vérifier l'absence de produit interdit dans une déclaration allergène du type : peut contenir des traces de lait, etc.

MÉLANGES D'ÉPICES MOULUES

Curry, Mélange quatre épices, Sel d'ail, Sel au céleri, etc.
Écarter les produits dont la composition comporte une mention telle que : épices, arôme, huile, stéarate, levure, extrait, etc.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

Les mélanges d'épices suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Marseille même en l'absence de marquage spécifique :
◊ ESPIG CEPASCO : Aromates Pizza
◊ ESPIG CEPASCO : Aromates Poissons

◊ ESPIG CEPASCO : Assaisonnement Keufta
◊ ESPIG CEPASCO : Assaisonnement Libanais
◊ ESPIG CEPASCO : Chili Powder
◊ ESPIG CEPASCO : Cinq Parfums
◊ ESPIG CEPASCO : Curry Sélection
◊ ESPIG CEPASCO : Épices Barbecue
◊ ESPIG CEPASCO : Fines Herbes
◊ ESPIG CEPASCO : Garam Massala
◊ ESPIG CEPASCO : Herbes de Provence
◊ ESPIG CEPASCO : Mélange cinq Baies
◊ ESPIG CEPASCO : Mélange Pain d'Épices
◊ ESPIG CEPASCO : Mélange pour Vin Chaud
◊ ESPIG CEPASCO : Quatre Épices
◊ ESPIG CEPASCO : Sel au Céleri
◊ ESPIG CEPASCO : Spigol

Les mélanges d'épices suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ DUCROS : Mélange Quatre Épices
◊ DUCROS : Sel au Céleri

Ail & Oignon déshydratés

Le procédé de déshydratation ne pose généralement pas de problème de cacherouth. Les produits en poudre (ail en poudre, etc.) peuvent contenir un antiagglomérant interdit tel que le stéarate de magnésium, etc. Il faut également vérifier la liste des allergènes déclarés.

AIL & OIGNON DÉSHYDRATÉS

Lamelles, Lanières, Semoule ou Poudre,
Vérifier dans la composition l'absence d'additif problématique.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

Herbes aromatiques fraîches

Les herbes aromatiques fraîches présentent de graves problèmes d'infestation et sont particulièrement difficiles à vérifier. Il faut leur préférer les herbes aromatiques déshydratées.

HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES

Aneth, Basilic, Coriandre, Ciboulette, etc.

En raison de l'extrême difficulté de les vérifier convenablement, ces produits sont formellement déconseillés.
Pour les consommateurs Méhadrine, la plupart sont interdits !
Consultez-nous pour connaître le détail pour chaque produit.

Herbes aromatiques déshydratées

Les herbes aromatiques déshydratées subissent différentes étapes de préparation jusqu'à l'obtention de flocons ou de fragments déshydratés. A l'issue de ces opérations elles sont considérées exemptes d'insectes et permises. Il en est de même pour les mélanges élaborés à partir de ces produits tels que Herbes de Provence, etc.

HERBES AROMATIQUES DÉSHYDRATÉES & CONCASSÉES

Aneth, Basilic, Coriandre, Persil, Thym, Herbes de Provence, etc.
Vérifier dans la composition l'absence d'additif interdit.
Toute marque.

Herbes aromatiques surgelées

La surgélation des herbes aromatiques ne garantit pas de les débarrasser complètement des parasites.

HERBES AROMATIQUES SURGELÉES

Uniquement les produits bénéficiant d'une certification kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants (en salière à saupoudrer ou en sachet) sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ DARÉGAL : Ail
◊ DARÉGAL : Aneth
◊ DARÉGAL : Basilic
◊ DARÉGAL : Cerfeuil
◊ DARÉGAL : Céleri
◊ DARÉGAL : Ciboule
◊ DARÉGAL : Ciboulette
◊ DARÉGAL : Coriandre
◊ DARÉGAL : Échalote
◊ DARÉGAL : Estragon
◊ DARÉGAL : Livèche
◊ DARÉGAL : Marjolaine
◊ DARÉGAL : Menthe
◊ DARÉGAL : Menthe Douce
◊ DARÉGAL : Menthe Poivrée
◊ DARÉGAL : Oignon
◊ DARÉGAL : Oignon Blanc

HYPERCACHER

+ de 400 M²

NOUVELLE ADRESSE
26 rue de Meaux
75019 PARIS

Fruits & Légumes

Nocturne jusqu'à 21h00 du lundi au jeudi

0€ LIVRAISON GRATUITE*

UN TRÈS GRAND RAYON CAVE*

Passez votre commande de VIANDE FRAICHE*

LA REFERENCE DES PRIX LES PLUS BAS

◊ DARÉGAL : Oignon Rouge
◊ DARÉGAL : Origan
◊ DARÉGAL : Oseille
◊ DARÉGAL : Persil
◊ DARÉGAL : Persil Frisé
◊ DARÉGAL : Persil Plat
◊ DARÉGAL : Romarin
◊ DARÉGAL : Sarriette
◊ DARÉGAL : Sauge
◊ DARÉGAL : Thym
◊ DARÉGAL : Tout mélange à base des aromates surgelés précités (Persillade, etc.)
◊ Tout produit à Marque Distributeur parmi ceux qui sont cités ci-dessus et qui porte le Code Emballeur EMB 91405

Herbes & aromates lyophilisés

La lyophilisation ou séchage à froid est un procédé complexe qui est réalisé dans des installations spécifiques avec du matériel très coûteux. Il n'est pas rare que le même matériel soit utilisé pour toutes sortes d'aliments et notamment des plats cuisinés, etc. Ce procédé comprend aussi une phase de chauffage, ce qui provoque un risque de contamination des installations et donc des produits !

HERBES & AROMATES LYOPHILISÉS

Ail lyophilisé, Oignon lyophilisé, Fines Herbes lyophilisées, etc.
Produits à éviter à cause du risque de contamination avec des produits non kacher.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient de les écarter en l'absence de garantie rabbinique !

Sel

Le sel ne pose aucun problème de cacherouth. Il a été vérifié que tous les additifs généralement utilisés dans le sel sont permis. Il existe aussi des sels pauvres en sodium dans lesquels une partie du sel (chlorure de sodium) est remplacée par du chlorure de potassium.

SEL

Sel de mer ou Sel gemme ; Gros, Fin ou Fleur de sel ; Iodé ; Fluoré,
Toute marque.

Le produit suivant vendu en supermarché est certifié Kacher Parve et porte le label kacher MK du Beth-Din de Manchester :

◊ LO SALT : Sel pauvre en sodium.

Condiments & Sauces

Chapitre 7

Condiments & Sauces

Vinaigre

Le vinaigre a toujours été considéré comme un produit sensible en matière de cacherouth, notamment parce qu'il peut être fabriqué à base de vin. Cela reste vrai de nos jours, même s'il faut distinguer selon l'origine du vinaigre :
Le vinaigre de vin et le vinaigre balsamique (produit à partir de moût de raisin) sont clairement interdits en l'absence de garantie rabbinique.
Le vinaigre d'alcool est le plus souvent produit en France à partir d'alcool de betterave, mais il peut aussi être obtenu à partir d'alcool de vin. De plus, il existe un risque que les ferments utilisés pour la fermentation acétique soient d'origine vinicole.
Les autres vinaigres tels que le vinaigre de cidre, le vinaigre de malt, etc. présentent le même risque d'utilisation de ferments d'origine vinicole.
Pour le vinaigre de riz, voir au chapitre concerné (consultez-nous).
La société Higy sur son site de production de Mulhouse ne produit que du vinaigre à base d'alcool de betterave et n'utilise que des matières premières certifiées kacher. Le Beth Din de Lyon contrôle et certifie les vinaigres produits sur ce site (voir ci-dessous).

VINAIGRE DE VIN & VINAIGRE BALSAMIQUE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

VINAIGRE D'ALCOOL

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en supermarché dans certaines régions françaises sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Lyon même en l'absence de marquage spécifique :

◊ AROMEL : Vinaigre d'alcool cristal
◊ AROMEL : Vinaigre d'alcool coloré
◊ SAAS : Vinaigre d'alcool cristal
◊ SAAS : Vinaigre d'alcool coloré
◊ MELFOR : l'Original, vinaigre d'alcool au miel et à l'infusion de plantes
◊ MELFOR : Vinaigre d'alcool Spécial Conserves

VINAIGRE DE CIDRE, VINAIGRE DE MALT, ETC.

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Vinaigrette
Les vinaigrettes contiennent du vinaigre et requièrent une garantie rabbinique tout comme le vinaigre.

VINAIGRETTE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Ketchup
Le ketchup est considéré comme un produit sensible en matière de cacherouth car il contient du vinaigre et d'autres ingrédients potentiellement problématiques.
Le Beth Din de Manchester contrôle le site de production Heintz à Elst en Hollande. Il certifie le ketchup produit dans cette usine et y appose son logo kacher MK. Outre le ketchup, un certain nombre de sauces et d'assaisonnements produits sur le même site sont également certifiés kacher (voir plus loin au paragraphe Sauces d'Importation) mais ces produits ne sont généralement pas disponibles en France.

KETCHUP

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants disponibles en supermarché sont certifiés Kacher Parve lorsqu'ils portent le symbole MK du Beth-Din de Manchester :

◊ HEINZ : Ketchup
◊ HEINZ : Ketchup Hot (piquant)

Moutarde de Dijon

La moutarde est considérée comme un produit sensible en matière de cacherouth car elle contient du vinaigre et d'autres ingrédients potentiellement problématiques. En Suisse, certains produits de la marque THOMY fabriqués par Nestlé Suisse sont régulièrement vérifiés et agréés kacher par le Rabbinat de Zurich. Ces produits sont parfois vendus dans les magasins kacher (sans label kacher) et sont également disponibles en France dans certaines enseignes spécialisées.

MOUTARDE DE DIJON

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Rabbinat de Zurich :

◊ THOMY : Moutarde Mi-forte (existe en tube, flacon verre, flacon souple et bidon)

Moutarde Américaine

Le produit suivant vendu en supermarché au rayon «Aliments du Monde» est certifié Kacher Parve lorsqu'il porte le symbole OU de l'Orthodox Union :

◊ FRENCH'S : Moutarde américaine Classic Yellow

Moutarde Anglaise

Les produits suivants vendus en supermarché au rayon «Aliments du Monde» sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ COLMAN'S : Original Moutarde anglaise (English Mustard en pot ou en tube)
◊ COLMAN'S : Moutarde anglaise en poudre (Mustard Powder)

Mayonnaise

La mayonnaise est considérée comme un produit sensible en matière de cacherouth car elle contient du vinaigre, de la moutarde et d'autres ingrédients potentiellement problématiques.

En Suisse, certains produits de la marque Thomy fabriqués par Nestlé Suisse sont régulièrement vérifiés et agréés kacher par le Rabbinat de Zurich. Ces produits sont parfois vendus dans les magasins kacher (sans label kacher) et sont également disponibles en France dans certaines enseignes spécialisées.

MAYONNAISE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Rabbinat de Zurich :

◊ THOMY : Mayonnaise à la française (en tube, flacon verre, flacon souple et gros

Nouveauté

Liel

SAUCE & CONDIMENT

Liel le plaisir du goût!

conditionnements)
◊ THOMY : Mayonnaise au citron (en tube 265g)

Olives

Les olives en saumure (eau+ sel) provenant du Maroc ou d'Espagne ont fait l'objet de vérifications et ne posent pas de problème de cacherouth. Par contre, les olives préparées au vinaigre et/ou aromatisées posent clairement un problème de cacherouth.

OLIVES EN SAUMURE

Vérifier la composition : eau, sel, acide citrique et parfois acide lactique.
Vérifier la provenance : uniquement Maroc ou Espagne.
Toute marque.

OLIVES AU VINAIGRE ET/OU AROMATISÉES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus notamment chez Métro sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain OK et portent le logo kacher OK (K cerclé) :

◊ MARQOLIVE : Olives en saumure, au vinaigre et/ou aromatisées
◊ PROVENCE OLIVES : Olives en saumure, au vinaigre et/ou aromatisées

Légumes condimentaires

Les légumes condimentaires sont considérées comme des produits sensibles en matière de cacherouth car ils sont préparés à base de vinaigre. A cela s'ajoute la question des arômes et autres ingrédients douteux souvent utilisés. Les cornichons au vinaigre importés de Pologne sont préparés exclusivement à base de vinaigre synthétique (acide acétique) qui ne pose pas de problème. Ils sont référencés kacher dans diverses listes lorsqu'ils sont vendus en emballage d'origine. La cacherouth des autres ingrédients (arôme, etc.) n'est cependant pas toujours garantie !

LÉGUMES CONDIMENTAIRES

Câpres, Cornichons, Variantes, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

GUSTO PESTO !

Shneider's

Les produits suivants vendus notamment chez METRO sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain OK et portent le logo kacher OK (K cerclé) :

◊ MARQOLIVE : Légumes condimentaires
◊ PROVENCE OLIVES : Légumes condimentaires

CORNICHONS AU VINAIGRE IMPORTÉS DE POLOGNE

Vérifier que le produit est dans son emballage d'origine.
Toute marque.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique digne de confiance.
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain STAR-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BROVER : Cornichons entiers au vinaigre
◊ BROVER : Cornichons en rondelles au vinaigre

Tapenades
Les tapenades vendues dans le commerce contiennent le plus souvent des ingrédients problématiques tels que de la pâte d'anchois, du vinaigre, etc.

TAPENADES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat et portent notre label kacher KLF :

◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Aubergine
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Basilic
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Citron
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Coriandre
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Noire
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Piquante
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Poivron
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tapolive Tomate

◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS :
Tapolive Verte
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS :
Délice d'Artichauts
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS :
Délice de Poivron
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS :
Délice de Tomate

Jus de citron

Il existe dans le commerce deux types de jus de citron pour la cuisine : les jus de citron purs et les préparations à base de jus de citron.
Les jus de citron purs lorsqu'ils sont vendus en bouteille ou en gourde plastique contiennent un conservateur (généralement du E224), tandis qu'en bouteille verre ils sont 100% jus de citron.

Les préparations à base de jus de citron sont composées d'un mélange de concentré de jus de citron et d'eau auquel on rajoute une substance aromatisante (étiquetée huile essentielle de citron, extrait naturel de citron ou arôme naturel de citron) et un conservateur (E224 ou E330 pour les produits bios).

Selon les règles générales de sélection applicables aux boissons non alcoolisées que nous avons exposées au chapitre «Boissons non alcoolisées», tous ces produits sont acceptables. Il demeure qu'il est préférable d'éviter les jus de citron qui contiennent des substances aromatisantes, sauf s'il s'agit d'huiles essentielles.
Pour les consommateurs Méhadrine, il est préférable tout comme pour les autres boissons non alcoolisées de n'utiliser que les jus de citron bénéficiant d'une garantie rabbinique digne de confiance.

JUS DE CITRON

Vérifier dans la composition l'absence d'additif interdit.
Vérifier dans la déclaration d'allergène l'absence de produit interdit.
Préférer les jus qui ne contiennent ni arôme ni d'extrait de citron.
Toute marque.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que les jus de citron bénéficiant d'une garantie rabbinique digne de confiance.

Sauce harissa

Les sauces harissa suivantes sont certifiées Kacher Parve et portent un sym-

bole kacher sur l'emballage :

◊ PROVENCE OLIVES : Harissa (logo OK)
◊ SHIM'ON ARICHE : La Sauce Harissa (logos Beth Din de Paris & Rabbinat Loubavich)

Sauce soja

La sauce soja traditionnelle est obtenue selon un procédé de fabrication long et complexe qui fait intervenir pas moins de trois étapes de fermentation. La version chinoise appelée shoyu est à base de soja et de blé ; elle existe aussi en version sucrée. La version japonaise appelée tamari est uniquement à base de fèves de soja. Les seules matières premières utilisées dans ces sauces sont : eau, graines de soja, sel et ferment (qui n'est pas toujours marqué dans la liste et parfois noté : aspergillus oryzae). La sauce shoyu contient aussi du blé, la sauce sucrée, du sucre et/ou d'autres produits sucrants.

Du point de vue de la cacherouth, ces produits traditionnels ne posent pas de problème particulier. Mais aujourd'hui la plupart des sauces soja sont fabriquées industriellement de façon accélérée et contiennent souvent des colorants, des conservateurs et divers autres additifs tels qu'arômes et exhausteurs de goût, qui posent clairement des problèmes de cacherouth. La sauce tamari contient parfois de l'alcool éthylique pour assurer la conservation.
En France et en Europe occidentale, les produits de la marque Kikkoman (shoyu et sauce sucrée) proviennent presque toujours de l'usine Kikkoman située à Sappemeer, aux Pays-Bas. Ce site de fabrication est certifié kacher par le London Beth Din. La sauce Kikkoman non sucrée (shoyu) fabriquée à Singapour est aussi certifiée kacher par le London Beth Din, mais ce produit n'est que rarement disponible en France.

SAUCE SOJA NON SUCRÉE (SHOYU)

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, blé, sel et parfois ferment, il s'agit d'une sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui est en principe permise. C'est le cas notamment des sauces soja des marques YAMASA et SUZY WAN. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.

SHIM'ON ARICHE

Le goût des meilleures fêtes!

Contact: 06 66 23 57 20 Mail: ariche260@gmail.com

Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja avec une garantie rabbinique digne de confiance.
Le produit suivant vendu dans le commerce est certifié Kacher Parve par le London Beth Din lorsqu'il porte la mention «Made in The Netherlands» ou «Made in Singapore» :

◊ KIKKOMAN : Sauce soja (flacon verre, flacon plastique, bidon plastique 1,9 litres, cubitainers 5 litres et 20 litres, fût 200 litres)

Le produit macrobiotique suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ CELNAT : Shoyou bio

Sauce soja sucrée

Voir plus haut au paragraphe Sauce Soja ce qui a été dit en introduction.

SAUCE SOJA SUCRÉE

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, blé, sel, sucre (ou autre produit sucrant permis) et mélasse (pour donner une coloration plus foncée), il s'agit d'un produit naturel sur base de sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui en principe est permis. C'est le cas notamment de la sauce soja sucrée de la marque SUZY WAN. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.

Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja sucrée avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu dans le commerce est certifié Kacher Parve par le London Beth Din lorsqu'il porte la mention «Made in The Netherlands» :

◊ KIKKOMAN : Sauce soja sucrée (flacon verre)

Le produit suivant vendu dans certaines épiceries asiatiques est certifié Kacher Parve par l'Orthodox Union et porte le symbole OU : ◊ SEMPIO : Jin S Soy Sauce

Sauce soja tamari

Voir plus haut au paragraphe Sauce Soja ce qui a été dit en introduction.

SAUCE SOJA TAMARI

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, sel et parfois ferment, il s'agit d'une sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui est en principe permise. C'est le cas notamment des sauces tamari bio macrobiotiques des marques CELNAT et DANIVAL. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.

Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.

Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja tamari avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit macrobiotique suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ LIMA : Tamari bio

Sauces d'importation

Un certain nombre de sauces d'importation, vendues en magasin spécialisé ou au rayon «Aliments du Monde» des supermarchés, sont certifiées Kacher Parve et portent un symbole kacher sur l'emballage ; parmi les plus connues :

◊ FRANK'S : Sauce piquante RED HOT Original (logo OU)
◊ FRANK'S : Sauce piquante RED HOT Buffalo Wings (logo OU)
◊ FRANK'S : Sauce piquante RED HOT Chili & Lime (logo OU)
◊ FRANK'S : Sauce piquante RED HOT Xtra Hot (logo OU)

◊ HP : Sauce Original (logo MK)

◊ HP : BBQ Sauce Classic (logo MK)
◊ HP : BBQ Sauce Honey (logo MK)
◊ HP : BBQ Sauce Spicy (logo MK)
◊ LEA & PERRINS : Original Worcestershire Sauce (logo KLBD)

Attention ! Cette sauce contient du poisson et ne doit pas être utilisée avec des mets carnés !

Les sauces suivantes vendues en magasin spécialisé ou au rayon «Aliments du Monde» des supermarchés sont reconnues Kacher Parve et portent parfois la lettre K* sur l'emballage :

◊ Mc ILHENNY Co : Tabasco Original Red Pepper Sauce
◊ Mc ILHENNY Co : Tabasco Green Jalapeño Pepper Sauce
◊ Mc ILHENNY Co : Tabasco Garlic Pepper Sauce
◊ Mc ILHENNY Co : Tabasco Buffalo Style Hot Sauce

* L'apposition de la lettre K sur un produit aux États-unis est laissée à la discrétion du fabricant lorsqu'il considère que son produit est kacher. Ce marquage n'a aucune valeur halakhique et n'offre aucune garantie rabbinique. Nous avons cependant référencé ces produits sur la base qu'il s'agit de produits simples et naturels, reconnus kacher par un certain nombre d'autorités rabbiniques. Nous avons néanmoins omis de référencer certaines variétés qui contiennent des ingrédients douteux.

Chapitre 8

Cuisine asiatique

Nori (feuilles d'algues pour sushi)

Nori est le nom japonais pour plusieurs espèces d'algues comestibles de la famille de l'algue rouge Porphyra. Cette algue de petite taille aux nombreux plis est cultivée au Japon pour être transformée en feuilles d'algue pressées surtout utilisées pour l'enveloppe des sushis. Ces feuilles sont aujourd'hui fabriquées dans des unités de production modernes selon le procédé traditionnel utilisé pour la fabrication du papier japonais. Après la récolte, la nori est lavée à l'eau claire pour la débarrasser de ses impuretés puis réduite en petits morceaux de 4 à 6 mm. Ces morceaux sont ensuite mélangés à de l'eau douce (4 kg de nori pour 100 litres d'eau). Ce mélange (nori + eau) est dosé automatiquement à l'intérieur de cadres en bois dont le fond est constitué d'une natte de bambou fendu permettant l'écoulement de l'eau. Les moules avancent lentement sur un tapis convoyeur jusqu'à parvenir sur un cylindre de cuisson. Le moule et la natte sont alors retirés et la feuille de nori est grillée sur le cylindre. Les feuilles de nori sont ensuite empilées et mises dans un four pour en réduire le taux d'humidité.

En matière de cacherouth, le problème essentiel posé par ces feuilles d'algue est celui des parasites qu'elles peuvent contenir. En effet, les procédures mises en place par les industriels pour éliminer les corps étrangers (micro écrevisses, micro hippocampes, etc., mais aussi de simples morceaux de plastique) ne garantissent pas toujours l'élimination de tous les parasites. En fait, ces procédures varient sensiblement selon les sociétés productrices et le pays d'origine.
La garantie apportée par une certification kacher doit normalement permettre de se prémunir contre ce risque par la mise en place de procédures de nettoyage efficaces.
Un autre risque moins est celui d'une éventuelle contamination des feuilles de nori au niveau du cylindre de cuisson avec des feuilles d'algues assaisonnées contenant des ingrédients interdits ou problématiques.

NORI - FEUILLES D'ALGUE POUR SUSHI

Vérifier la composition : 100% Nori (Porphyra) séchée.
Avant utilisation, examiner attentivement chaque feuille des deux côtés à

la recherche de parasite (micro écrevisses, micro hippocampes, etc.) ou de fragment de parasite pris dans l'épaisseur de la feuille. Consultez-nous pour connaître le détail de la vérification.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement des feuilles d'algues certifiées kacher avec une garantie rabbinique sérieuse et digne de confiance.

Algues déshydratées

Les algues sont très appréciées en Asie, où leur consommation est une tradition très répandue. Elles servent à aromatiser les plats (soupe miso), à envelopper les mets (sushi) ou à être mangées en salade. En France, elles sont surtout disponibles sous forme séchée, ce qui permet de les conserver à température ambiante en parfait état pendant des années et facilite leur transport. Les plus courantes sont : nori, wakamé, kombu, hijiki et agar-agar. Il existe également des mélanges d'algues séchées pour la salade.

Du point de vue de la cacherouth, les algues déshydratées posent un sérieux problème d'infestation par des parasites aquatiques (micro écrevisses, micro hippocampes, etc.) et requièrent une vérification minutieuse.
Il existe également des algues déshydratées assaisonnées qui contiennent divers ingrédients parmi lesquels : sauce soja, vinaigre de riz, mirin, levure, amidon de maïs, sorbitol, acides aminés, MSG, colorants, conservateurs, épaississants, épices, protéine hydrolysée, huile, sucre, sel, etc. Ces algues requièrent une garantie de cacherouth digne de confiance.

ALGUES DÉSHYDRATÉES NATURE

Nori, Wakamé, Kombu, Hijiki, etc.
Vérifier la composition : 100% algue séchée.
Procéder à la vérification des feuilles selon la méthode prescrite pour chaque variété. Consultez-nous pour consulter le mode de vérification.
Ces produits sont généralement gravement infestés et il est très difficile de les vérifier correctement. Il est préférable lorsque possible de leur substituer les algues déshydratées en poudre qui ne posent pas de problème.
Les algues déshydratées en paillettes ou en flocons nécessitent une étude pour évaluer leur degré d'infestation.

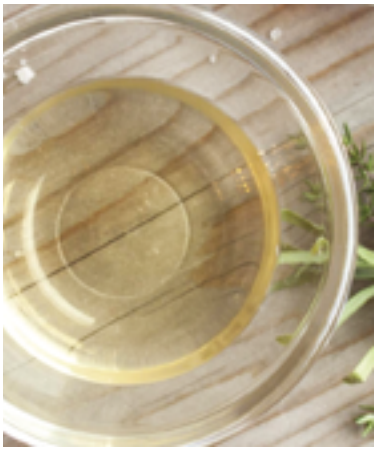
ALGUES DÉSHYDRATÉES ASSAISONNÉES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Vinaigre de riz

Le vinaigre de riz est une base de la cuisine asiatique. Il est obtenu par fermentation du riz (parfois mélangé à d'autres céréales) ou de vin de riz (aussi appelé saké). Selon le mode de fermentation et la variété de riz utilisé, il peut être plus ou moins doux et plus ou moins coloré. Au Japon, c'est surtout le vinaigre de riz blanc, peu acide et doux qui prédomine, notamment pour préparer les sushis. Comme tous les autres vinaigres, ce vinaigre est le résultat d'une double fermentation : fermentation alcoolique du sucre (transformation du glucose de riz en alcool) puis fermentation acétique (transformation de l'alcool en acide acétique).
Du point de vue de la cacherouth, le vinaigre de riz traditionnel ne pose pas de problème particulier. Mais lorsqu'il s'agit de produits industriels dont le mode et les conditions de fabrication varient selon les producteurs, il est difficile d'être assuré de l'absence de tout problème.
Par ailleurs, les vinaigres de riz aromatisés contiennent des substances aromatisantes et requièrent une garantie rabbinique.
Enfin, il existe sur le marché de nombreux produits, souvent appelés à tort vinaigre de riz, qui sont en fait des préparations à base de vinaigre de riz destinées à l'assaisonnement du riz pour sushi Ces produits contiennent fréquemment des ingrédients interdits ou problématiques et requièrent une garantie rabbinique.

VINAIGRE DE RIZ NATURE



Le vinaigre de riz de fabrication traditionnelle ne pose pas de problème en principe. Mais parmi les vinaigres de riz proposés sur le marché, peu d'entre eux entrent dans cette catégorie et même l'examen de la composition (généralement : eau, riz et parfois ferment) n'apporte aucune certitude !
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement du vinaigre de riz avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ MIZKAN : Rice Vinegar*
◊ BLUE DRAGON : White Rice Vinegar

◊ YUTAKA : Rice Vinegar
* Ce même vinaigre, dans sa version fabriquée aux États-Unis est parfois disponible dans certaines enseignes ; dans ce cas il est certifié kacher et porte le symbole OU de

l'Orthodox Union. Mais, attention ! Il ne s'agit pas du vinaigre très répandu vendu sous l'appellation «Grain Flavored Distilled Vinegar» qui lui, n'est pas référencé kacher !

VINAIGRE DE RIZ AROMATISÉ

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ MIZKAN : Seasoned Rice Vinegar

ASSAISONNEMENT POUR SUSHI

Préparation à base de vinaigre de riz,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ MIZKAN : Sushi Seasoning*

* Ce même produit, dans sa version fabriquée aux États-Unis est parfois disponible dans certaines enseignes ; dans ce cas il est certifié kacher et porte le symbole OU de l'Orthodox Union.

Mirin

Le mirin est un produit de base de la cuisine japonaise. Il est utilisé en fin de cuisson pour donner de la douceur et du fruité aux plats ainsi qu'un aspect laqué. Le mirin traditionnel ou hon-mirin (vrai mirin) est fabriqué avec du riz gluant cuit fermenté par une enzyme (appelée kōji) et additionné d'eau de vie (distillée à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce ou de sucre brun). La fermentation dure environ deux mois mais l'affinage d'un bon mirin peut s'étendre sur plusieurs années. Il s'agit en fait d'un vin de riz dont le degré alcoolique varie entre 11° et 18°.

Mais cette fabrication traditionnelle coûte cher et les produits le plus couramment proposés sont des imitations industrielles de mirin. Ces produits appelés aji-mirin ne sont autres que des assaisonnements imitant le mirin, d'où leur nom mirin-fu chomiryo (sauce imitant le mirin). Leur degré alcoolique est généralement inférieur à 1°.

Aji-mirin est fabriqué industriellement en utilisant des produits sucrants (saccharose, glucose, sirop de maïs, mélasse de canne, etc.), de l'alcool, de l'eau, du sel et le plus souvent des conservateurs.
Concernant la cacherouth, le mirin traditionnel ne pose pas de problème en principe. Les sauces mirin courantes aussi ne posent pas problème au niveau des ingrédients utilisés. Mais considérant qu'il s'agit de produits industriels dont les méthodes de fabrications et les ingrédients varient selon leur origine et leur qualité, il est difficile d'être assuré de l'absence de tout problème.

MIRIN

Vérifier l'appellation et le degré alcoolique :
Lorsque l'appellation est hon-mirin et que le degré alcoolique est supérieur à 11°, il s'agit d'un mirin traditionnel qui ne pose pas de problème en principe, mais il est difficile d'en avoir la certitude.
Les sauces mirin courantes, même si elles n'utilisent pas d'ingrédient problématique n'offrent pas de garantie.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement du mirin avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ MIZKAN : Assaisonnement Style Mirin (Honteri Sweet Cooking Seasoning)*

* Ce même mirin dans sa version fabriquée aux États-Unis est parfois disponible dans certaines enseignes ; dans ce cas il est certifié kacher et porte le symbole OU de l'Orthodox Union.

Sauce soja

La sauce soja traditionnelle est obtenue selon un procédé de fabrication long et complexe qui fait intervenir pas moins de trois étapes de fermentation. La version chinoise appelée shoyu est à base de soja et de blé ; elle existe aussi en version sucrée. La version japonaise appelée tamari est uniquement à base de fèves de soja. Les seules matières premières utilisées dans ces sauces sont: eau, graines de soja, sel et ferment (qui n'est pas toujours marqué dans la liste

et parfois noté : aspergillus oryzae). La sauce shoyu contient aussi du blé, la sauce sucrée, du sucre et/ou d'autres produits sucrants.
Du point de vue de la cacherouth, ces produits traditionnels ne posent pas de problème particulier. Mais aujourd'hui la plupart des sauces soja sont fabriquées industriellement de façon accélérée et contiennent souvent des colorants, des conservateurs et divers autres additifs tels qu'arômes et exhausteurs de goût, qui posent clairement des problèmes de cacherouth. La sauce tamari contient parfois de l'alcool éthylique pour assurer la conservation.
En France et en Europe occidentale, les produits de la marque Kikkoman (shoyu et sauce sucrée) proviennent presque toujours de l'usine Kikkoman située à Sappemeer, aux Pays-Bas. Ce site de fabrication est certifié kacher par le London Beth Din. La sauce Kikkoman non sucrée (shoyu) fabriquée à Singapour est aussi certifiée kacher par le London Beth Din, mais ce produit n'est que rarement disponible en France.

SAUCE SOJA NON SUCRÉE (SHOYU)

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, blé, sel et parfois ferment, il s'agit d'une sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui est en principe permise. C'est le cas notamment des sauces soja des marques YAMASA et SUZY WAN. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.

Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja avec une garantie rabbinique digne de confiance.
Le produit suivant vendu dans le commerce est certifié Kacher Parve par le London Beth Din lorsqu'il porte la mention «Made in The Netherlands» ou «Made in Singapore» :

◊ KIKKOMAN : Sauce soja (flacon verre, fla-

con plastique, bidon plastique 1,9 litres, cubitainers 5 litres et 20 litres, fût 200 litres)

Le produit macrobiotique suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ CELNAT : Shoyou bio

Sauce soja sucrée

Voir plus haut au paragraphe Sauce Soja ce qui a été dit en introduction.

SAUCE SOJA SUCRÉE

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, blé, sel, sucre (ou autre produit sucrant permis) et mélasse (pour donner une coloration plus foncée), il s'agit d'un produit naturel sur base de sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui en principe est permis. C'est le cas notamment de la sauce soja sucrée de la marque SUZY WAN. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.
Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja sucrée avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu dans le commerce est certifié Kacher Parve par le London Beth Din lorsqu'il porte la mention «Made in The Netherlands» :

◊ KIKKOMAN : Sauce soja sucrée (flacon verre)

Le produit suivant vendu dans certaines épiceries asiatiques est certifié Kacher Parve par l'Orthodox Union et porte le symbole OU :

◊ SEMPIO : Jin S Soy Sauce

Sauce soja tamari

Voir plus haut au paragraphe Sauce Soja ce qui a été dit en introduction.

SAUCE SOJA TAMARI

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : eau, graines de soja, sel et parfois ferment, il s'agit d'une sauce traditionnelle (ou du moins fermentée naturellement) qui est en principe permise. C'est le cas notamment des sauces tamari bio macrobiotiques des marques CELNAT et DANIVAL. Mais il est difficile d'avoir la garantie de l'absence de toute contamination.

Dans les autres cas, il faut s'abstenir, même si les ingrédients de la composition n'apparaissent pas problématiques.

Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement la sauce soja tamari avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit macrobiotique suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ LIMA : Tamari bio

Vinaigre d'umeboshi

Les umeboshi sont des prunes (ume) salées très populaires au Japon où elles sont utilisées comme condiment. Elles sont fabriquées avec les fruits de l'abricotier du Japon qui sont mis en saumure et préparés selon une recette traditionnelle. Le plus souvent, elles sont colorées en rouge par l'ajout de feuilles broyées d'une plante aromatique appelée shiso. Elles sont également utilisées pour la fabrication du vinaigre d'umeboshi (ume su) qui est en fait une sorte de saumure avec un faible taux d'acidité. Les ingrédients de l'umeboshi et de son vinaigre sont simplement : prune japonaises, feuilles de shiso et sel marin.
Du point de vue de la cacherouth, il ne semble pas y avoir de problème, notamment pour les produits de fabrication traditionnelle ; mais il est difficile d'en avoir la certitude.

VINAIGRE D'UMEBOSHI

Vérifier la composition :
Lorsque les seuls ingrédients sont : prune japonaises, feuilles de shiso et sel marin, il s'agit d'un produit de fabrication traditionnelle qui ne pose pas de problème en prin-

cipe ; mais il est difficile d'en avoir la certitude.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement du vinaigre d'umeboshi avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit macrobiotique suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ CELNAT : Vinaigre de Umébosis bio

Gingembre mariné

Le gingembre mariné est une spécialité japonaise. Il est vendu tranché et mariné dans une solution d'eau et de sel. A cette solution sont souvent rajoutés des acidifiants, des conservateurs, des édulcorants et parfois un colorant. Ces additifs sont rarement problématiques. Le principal problème concernant ce gingembre est qu'il a été constaté que la stérilisation du produit est souvent source de contamination avec d'autre produits non kacher (à base de poisson, etc.) En effet, dans les pays asiatiques il est fréquent qu'une même usine fabrique une large variété de produits en utilisant les mêmes outils de pasteurisation !

GINGEMBRE MARINÉ

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont référencés Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ BLUE DRAGON : Sushi Ginger
◊ YUTAKA : Sushi Ginger Wasabi

Le wasabi parfois appelé raifort japonais est vendu sous deux formes : en poudre ou en pâte. Le produit en poudre est généralement constitué d'un faible pourcentage de véritable wasabi mélangé à divers autres ingrédients, typiquement : du raifort, des graines de moutarde moulues et de l'amidon de maïs ou du tapioca. Les versions bon marché généralement produites en Chine contiennent également un arôme et des colorants.

Le wasabi en pâte contient le plus souvent des ingrédients problématiques

(arôme, huile, etc.) en plus du fait qu'il a subit un traitement thermique, source d'une possible contamination avec des produits non kacher.

WASABI EN POUDRE

Vérifier la composition :
Les ingrédients suivants sont autorisés : wasabi, raifort, moutarde et amidon.
En présence d'arôme ou d'un colorant interdit (E120), le produit doit être écarté !

Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait, etc.
Toute marque.

WASABI EN PÂTE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ BLUE DRAGON : Pâte de wasabi (Wasabi Paste)

Feuilles de riz (Galettes de riz vietnamiennes)
Les ingrédients qui composent ces galettes de riz sont la farine de riz, l'eau et le sel. Parfois un certain pourcentage de tapioca (fécule produite à partir des racines du manioc) est rajouté. Tous ces ingrédients ne posent pas de problème de cacherouth.
Bien que cuites à la vapeur, ces galettes ne présentent généralement pas de risque de contamination lorsqu'elles sont produites en usine, de façon industrielle. De plus, on peut estimer qu'elles ne sont pas concernées par le problème de Bichoul Goy car, une fois déshydratées elles nécessitent une autre cuisson pour les rendre comestibles.

GALETTES DE RIZ VIETNAMIENNES

Vérifier la composition : farine de riz, eau, sel et parfois tapioca.
Toute marque.

Nouilles chinoises

Contrairement aux pâtes italiennes à base de semoule, les nouilles chinoises sont faites à base de farine de blé. Les ingrédients mis en œuvre sont généralement : farine de blé, eau et sel. Parfois, il est rajouté de l'amidon de maïs ou de tapioca, du curcuma (colorant jaune) ou un correcteur d'acidité (E500

et/ou E501). Tous ces ingrédients ne posent pas de problème de cacherouth. Par contre, les nouilles aux œufs (entiers ou en poudre) sont à écarter.
Les nouilles chinoises sont le plus souvent vendues en version sèche (déshydratées). Dans ce cas, elles ne posent pas de problème car elles n'ont pas subi de cuisson. Par contre, les nouilles fraîches peuvent avoir subi une cuisson et sont à écarter.

NOUILLES CHINOISES

Vérifier la composition :
Les ingrédients suivants sont autorisés : farine de blé, amidon de maïs ou de tapioca, curcuma, E500 et E501.
Les nouilles aux œufs sont à écarter !

Uniquement nouilles sèches (déshydratées), à l'exclusion des nouilles fraîches qui sont à écarter !
Toute marque.

Pâtes japonaises

Comme les nouilles chinoises, les pâtes japonaises sont à base de farine de blé, à l'exception des pâtes de type Soba qui sont à base de farine de sarrasin ou d'un mélange de farine de blé et de sarrasin. Les seuls ingrédients mis en œuvre sont : farine de blé et/ou farine de sarrasin, eau et sel. Les produits vendus en France sont généralement des pâtes sèches (déshydratées) qui ne posent pas de problème car elles n'ont pas subi de cuisson.

PÂTES JAPONAISES

Rāmen, Soba, Sōmen, Udon, etc.
Vérifier la composition : farine de blé et/ou de sarrasin, eau, sel.
Toute marque.

Pâtes & Vermicelles de riz

Les pâtes et vermicelles de riz sont fabriqués à base de farine riz, d'eau, de sel et parfois de l'amidon. Tous ces ingrédients ne posent pas de problème de cacherouth. En dehors de l'Asie, ces pâtes sont généralement vendues en version sèche (déshydratées). Dans ce cas, elles ne posent pas de problème car elles n'ont pas subi de cuisson. Par contre, les pâtes fraîches peuvent avoir subi une cuisson et sont à écarter.

PÂTES & VERMICELLES DE RIZ

Vérifier la composition : farine de riz, eau, sel et parfois amidon.
Uniquement les pâtes et vermicelles secs (déshydratés), à l'exclusion des pâtes fraîches qui sont à écarter !
Toute marque.

Autres vermicelles asiatiques

Les vermicelles asiatiques existent aussi à base de différentes fécules. Les plus connus sont à base de fécule de haricot mongo aussi appelé soja vert. Les autres sont à base de fécule de tapioca, de patate douce, de pois, de maïs, de pomme de terre, etc. Les seuls ingrédients mis en œuvre dans ces produits sont l'amidon, l'eau et le sel. Ces vermicelles qui se présentent sous la forme de longs filaments translucides dans le cas des vermicelles de soja sont toujours vendus séchés et ne posent pas de problème de cacherouth.

AUTRES VERMICELLES ASIATIQUES

Vermicelles de soja vert, de pois, de tapioca, de manioc, etc.
Vérifier la composition : amidon (de soja vert, de pois, de tapioca, etc.), eau et sel.
Toute marque.

Soja caillé séché

Le soja caillé séché est un produit traditionnel chinois qui se présentent sous la forme d'une pâte séchée ayant la forme de feuilles, de petits rectangles, de bâtons ou de nœuds (aussi appelés nœuds de tofu). Ils sont fabriqués à partir de la peau coagulée à la surface du lait de soja lorsqu'on le fait bouillir. Celle-ci est prélevée, égouttée, séchée et préparée sous différentes formes. Les ingrédients mis en œuvre (haricots de soja et eau) ne posent pas de problème, mais en l'absence d'informations précises sur les conditions de leur élaboration, il n'est pas certain qu'ils soient exempts de tout problème de cacherouth.

SOJA CAILLÉ SÉCHÉ

Sous forme de feuilles, de carrés, de bâtons ou de nœuds (nœuds de tofu),
Vérifier la composition : haricots de soja et eau.

En l'absence d'informations précises sur les conditions d'élaboration de ces produits, il convient de s'abstenir.

Konjac

Le konjac est une plante d'origine asiatique dont un composant extrait de sa racine agit comme coupe-faim naturel. Le konjac peut absorber jusqu'à 100 fois son volume d'eau dans l'estomac et peut ainsi donner une impression de satiété sans apporter de calories. Le gel que forme le konjac de par sa viscosité permet de diminuer l'absorption des sucres et des graisses au niveau intestinal. Cette racine est utilisée en alimentation traditionnelle asiatique depuis plus de 2000 ans.

Le konjac se présente principalement sous deux formes : en bloc ou en vermicelles. Le bloc a l'aspect d'un cake gélatineux, appelé konnyaku. C'est le konjac alimentaire de base tel qu'il est employé depuis des générations par la population asiatique. Les vermicelles ressemblent à des vermicelles de soja et sont appelées shirataki. Pour fabriquer ces produits, on mélange de la poudre de konjac avec de l'eau et du calcium, on fait bouillir le

mélange obtenu puis on le laisse se solidifier. Le konnyaku comme le shirataki sont souvent colorés par l'ajout d'algue et parfois épaissis par l'ajout de fécule.

Du point de vue de la cacherouth les ingrédients de ces produits ne posent pas de problème particulier. Mais en l'absence d'informations précises sur les conditions de leur élaboration, il n'est pas sûr qu'ils soient exempts de tout problème de cacherouth.

KONJAC

En bloc ou en vermicelles,
Vérifier la composition : konjac, fécule (parfois), eau, calcium (E526) et (parfois) algue !
En l'absence d'informations précises sur les conditions d'élaboration de ces produits, il convient de s'abstenir.

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union et portent le symbole kacher OU :

◊ HOUSE FOODS : Tofu Shirataki Angel Hair (cheveux d'ange)
◊ HOUSE FOODS : Tofu Shirataki Fettuccine

(tagliatelles)
◊ HOUSE FOODS : Tofu Shirataki Macaroni
◊ HOUSE FOODS : Tofu Shirataki Spaghetti
◊ MIRACLE NOODLE : Angel Hair (cheveux d'ange)
◊ MIRACLE NOODLE : Black
◊ MIRACLE NOODLE : Fettuccini (tagliatelles)
◊ MIRACLE NOODLE : Garlic & Herb
◊ MIRACLE NOODLE : Penne Sedanini
◊ MIRACLE NOODLE : Spaghetti
◊ MIRACLE NOODLE : Spinach
◊ MIRACLE NOODLE : Spinach Angel Hair
◊ MIRACLE NOODLE : Ziti
◊ MIRACLE RICE : Façon Riz

Tofu

Parfois appelé fromage de soja, le tofu est un aliment d'origine chinoise issu du caillage du lait de soja. Le tofu se fabrique avec du soja, de l'eau et un coagulant. Les graines de soja sont lavées et trempées dans l'eau pendant une nuit. Elles sont ensuite broyées et additionnées d'eau pour obtenir un jus de soja que l'on le cuit à feu doux. À la fin de la cuisson le jus filtré donne le lait de soja bien

connu. Pour obtenir le tofu on ajoute au lait de soja un ingrédient qui va le faire cailler. Ce coagulant peut être un sel comme le chlorure de magnésium (nigari en japonais) ou le chlorure de calcium, du gypse (sulfate de calcium) ou un agent acide comme le glucono delta lactone (GDL). Le nigari est préféré au Japon, le sulfate de calcium en Chine alors que le chlorure de calcium l'est aux États-Unis. Certains industriels utilisent des enzymes pour la coagulation du lait de soja car elles permettent un meilleur contrôle des qualités du produit fini.

Selon le type de coagulant, la proportion d'eau et la façon d'égoutter on obtient différentes sortes de tofu (mou ou plus dur). Le tofu peut être pasteurisé ou non pasteurisé. Il existe également en version aromatisée (tamari, pesto, olive, etc.).

Du point de vue de la cacherouth, les ingrédients du tofu nature sont tous acceptables ; tous les coagulants utilisés ne posent pas de problème. Par contre, la pasteurisation du produit comporte un risque de contamination avec des produits non kacher. De même les tofus aromatisés peuvent contenir des ingrédients problématiques.

TOFU

En bloc, en dés ou en pâte,
Uniquement Nature.
Vérifier la composition : eau, fèves de soya et coagulant !
Le coagulant peut être du chlorure de magnésium (nigari) et/ou du chlorure de calcium ou du glucono delta lactone (GDL) ou du sulfate de calcium (gypse) ; ils sont tous acceptables.
Écarter les tofus pasteurisés et ceux qui portent la mention : traces éventuelles de lait, etc.

Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement du tofu avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain «Kosher Supervision of America» lorsqu'ils portent le symbole kacher KSA :

◊ MORINAGA : Mori-Nu Silken Tofu Firm*
◊ MORINAGA : Mori-Nu Silken Tofu Soft*

* Attention ! Seuls les produits de cette marque fabriqués aux États-unis sont certifiés kacher et portent le symbole KSA. Ils sont aussi reconnaissables à leurs formats 340g et 349g. Les produits de cette même marque fabriqués au Japon reconnaissables à leurs formats 290g et 297g ne sont pas référencés kacher !

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ BLUE DRAGON : Pâte de tofu (Tofu Firm Silken)

Miso

Le miso est un aliment japonais traditionnel qui se présente sous la forme d'une pâte fermentée à haute teneur en protéines, de goût très prononcé et très salé. La pâte de miso traditionnelle s'obtient à l'issue d'une double fermentation : d'abord on ensemence des céréales (du riz, de l'orge ou du soja) avec un ferment appelé kōji-kin pour obtenir du kōji qui est ensuite mélangé

avec des graines de soja cuites pour subir une seconde fermentation après ajout de sel marin. Les caractéristiques du miso varient en fonction des ingrédients utilisés, de la durée et de la température de fermentation, de la quantité de sel utilisé, etc. Parmi les principales variétés de miso citons : le miso de riz (komé miso), le miso blanc à base de riz (shiro miso, saikyo-miso, etc.), le miso rouge à base de riz (aka miso), le miso de riz brun (genmaï miso), le miso d'orge (mugi miso), le miso de soja (mamé miso ou hatcho miso).

En principe, les produits de fabrication traditionnelle ne posent pas de problème en matière de cacherouth lorsqu'ils sont non pasteurisés. Mais il est difficile d'en avoir la certitude.

De nos jours, ils sont de plus en plus remplacés par des produits de fabrication industrielle. Les versions industrielles contiennent souvent des ingrédients problématiques au plan de la cacherouth parmi lesquels : glutamate de synthèse (pour accélérer la fermentation), colorants, édulcorants, vitamines, alcool éthylique (pour la conservation), etc.

MISO

Les pâtes miso de fabrication traditionnelle et non pasteurisées ne posent pas de problème en principe ; mais il est difficile d'en avoir la certitude.
Les pâtes miso de fabrication industrielle n'offrent aucune garantie et sont à

écarter. Ne pas confondre avec «soupe miso» qui est une base de bouillon qui contient presque toujours des ingrédients interdits (à base de poisson tel que le dashi, à base de bœuf, etc.) et qui n'est PAS kacher !

Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement de la pâte miso avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Les produits macrobiotiques suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ CELNAT : Miso d'orge bio non pasteurisé
◊ CELNAT : Miso pur soja bio non pasteurisé
◊ CELNAT : Miso de riz bio non pasteurisé

Champignons asiatiques déshydratés

Les champignons sont très utilisés dans la cuisine chinoise et japonaise. Les deux variétés les plus répandues sont le champi-

gnon noir et le lentin du chêne plus connu sous son nom japonais de shiitaké. Le premier, cultivé sur des bottes de paille mélangées à des déchets végétaux, est utilisé surtout dans les sauces auxquelles il donne une onctuosité particulière. Le second est cultivé sur du vieux bois qu'on enfouit ensuite dans la terre. C'est le deuxième champignon le plus cultivé dans le monde. En France, ces deux champignons sont vendus principalement sous forme séchée.

En matière de cacherouth, ces champignons séchés posent un sérieux problème d'infestation par des parasites et leur vérification s'avère particulièrement difficile.

CHAMPIGNONS ASIATIQUES DÉSHYDRATÉS

Champignons noirs (auricula judae et auricula polytricha), Lentin du chêne (lentinula edodes ou shiitaké), etc.
Vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit.

Réhydrater les champignons et procéder à la vérification selon la méthode prescrite pour chaque variété. Consultez-nous pour consulter le mode de vérification.

Ces produits peuvent être gravement infestés et très difficiles à vérifier correctement. Il faut, lorsque possible, leur préférer les champignons déshydratés en poudre qui ne posent pas de problème.
Les champignons coupés en dés ou en la

melles sont à écarter tant leur vérification peut s'avérer difficile et fastidieuse.

Champignons asiatiques en conserve

Les champignons asiatiques sont également vendus en conserve. Les plus courants sont les champignons de paille ou volvaire asiatique qui tire son nom du fait qu'il est cultivé sur de la paille de riz, les champignons pleurotes (abalone, champignon huître, etc.), le lentin du chêne (shiitaké ou poku), etc.

Les ingrédients de ces conserves sont simplement : champignon, eau et sel. Mais concernant la cacherouth, ces champignons posent un double problème. D'une part, la présence de parasites qui est souvent difficile à déceler. D'autre part, comme pour toutes les conserves produites en Asie il existe un

risque avéré de contamination au stade de la stérilisation avec des produits non kacher.

CHAMPIGNONS ASIATIQUES EN CONSERVE

Champignons de paille, champignons collybies, champignons huîtres, champignons pleurotes, champignons Po Ku, etc.
Ces produits sont à écarter !

Pousses de bambou

Les pousses de bambou sont largement utilisées dans la cuisine asiatique. Elles sont vendues en conserve (boîte métallique ou flacon verre) ou emballées sous vide. Elles sont préparées au naturel (à l'eau), en saumure (eau + sel) ou au vinaigre (il s'agit en fait d'acide citrique). Certains produits sont aromatisés avec de la sauce au soja, etc. Les jeunes pousses sont vendues entières, les plus grosses en lamelles.

Ces produits ne contiennent généralement pas d'ingrédients problématiques. Mais, comme toutes les conserves produites en Asie ils présentent un risque de contamination au stade de la stérilisation avec des produits non kacher.

POUSSES DE BAMBOU

Nature uniquement. Vérifier la composition : eau, sel et parfois acide citrique. Pour les consommateurs Méhadrine il convient d'utiliser uniquement des pousses de bambou avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Mono sodium glutamate

Le mono sodium glutamate (MSG) est classé par l'Union Européenne comme additif alimentaire exhausteur de goût et possède le numéro E621. Il est très utilisé dans la cuisine asiatique depuis l'antiquité pour rehausser la saveur des aliments riches en protéines. Il se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche et inodore. Actuellement, la majorité de la production mondiale se fait par fermentation bactérienne sur des substrats issus de betterave sucrière, canne à sucre, tapioca ou mélasse. Du point de vue de la cacherouth le mono sodium glutamate ne pose pas de problème particulier.

◊ MONO SODIUM GLUTAMATE (MSG)
Vérifier la composition : E621.
Toute marque.

Huile de sésame

L'huile de sésame est obtenue d'abord par des procédés d'extraction mécaniques (presses, etc.), puis en utilisant des solvants chimiques. Certains fabricants la raffinent par la suite à l'aide de solvants dans le but d'améliorer son aspect cosmétique. Il existe également des procédés d'extraction à froid qui n'ont pas recours à l'utilisation de solvant. Dans ce cas, l'huile est dite extra vierge et son aspect est presque transparent. L'huile de sésame asiatique est extraite de graines de sésame préalablement grillées, ce qui lui donne sa couleur sombre et son parfum caractéristique.

En matière de cacherouth, l'huile de sésame extraite à froid ou extra vierge ne pose aucun problème. L'huile de sésame asiatique est le plus souvent raffinée et utilise des solvants chimiques pour une extraction plus poussée.

Mais ces procédés ne posent généralement pas de problème de cacherouth. Pour les consommateurs Méhadrine, il est préférable de n'utiliser que des huiles de sésame avec une garantie kacher digne de confiance.

HUILE DE SÉSAME

Vérifier la composition : 100% huile de sésame.
Les huiles extra vierges sont acceptables sans réserve.
Les huiles raffinées sont acceptables.
Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement de l'huile de sésame certifiée kacher avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu dans le commerce est certifié Kacher Parve et porte le symbole kacher OK (K cerclé) :

◊ KADOYA : Huile de sésame pure

Lait & Crème de coco

Le lait et la crème de coco sont obtenus en pressant la pulpe de coco râpée. La première extraction donne un lait très concentré, gras et légèrement sucré, c'est la crème de coco.La deuxième extraction, souvent après rajout d'eau, donne un lait moins gras appelé lait de coco. Dans les pays producteurs, les

industriels fabriquent une large gamme de produits qui se différencient par leur concentration et leur taux de matière grasse. Les produits bon marché, souvent destinés au marché local sont additionnés de produits sucrants (sirop de glucose), d'épaississants (fécule, carraghénane et cellulose) de stabilisants et d'arômes.

Les produits présents sur le marché français, même s'ils sont généralement de meilleure qualité contiennent souvent divers additifs. Il a par exemple été constaté la présence de polysorbates interdits (E433 et E435), d'émulsifiant interdit (E471) et même de caséinate (produit interdit à base de lait). De plus, même les produits qui ne contiennent pas d'ingrédient interdit ou problématique posent néanmoins problème car il existe un risque avéré de contamination au stade de la pasteurisation.

LAIT & CRÈME DE COCO

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grande surface sont certifiés Kacher Parve lorsqu'ils portent le symbole kacher OK (K cerclé) :

◊ KARA : Lait de coco (en boîte conserve 425 ml et en brique 200 ml)
◊ KARA : Crème de coco (en boîte conserve 425 ml, en brique 200 ml et en berlingot 65 ml)

Le produit suivant vendu en grande surface est certifié Kacher Parve lorsqu'il porte le symbole kacher OU de l'Orthodox Union :

◊ COCO LOPEZ : Crème de coco (en boîte conserve 425 ml)

Fruits asiatiques en conserve

Un grand nombre de fruits exotiques en conserve sont vendus en épicerie asiatique. Les ingrédients qui composent ces conserves sont simplement : eau, sucre et parfois acide citrique.

En matière de cacherouth, ces produits comme toutes les conserves produites en Asie, présentent un risque de contamination au stade de la stérilisation avec des produits non kacher. Ce risque étant difficile à quantifier, il convient, notam ment pour les consommateurs Méhadrine, de n'utiliser que des produits certifiés kacher.

FRUITS ASIATIQUES EN CONSERVE

Arbouses, Châtaignes d'eau, Fruits du jacquier, Fruits du palmier à sucre, Lychees, Mangoustans, Mangues, Nèfles du Japon, Papayes, Ramboutans, etc. Vérifier la composition : eau, fruit, sucre et parfois acide citrique.

Les consommateurs Méhadrine ainsi que les établissements sous notre contrôle utilisent uniquement ces conserves avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est référencé Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ BLUE DRAGON : Châtaignes d'eau (Water Chestnuts)

Produits à base de soja

Chapitre 9

Lait de soja

Le lait de soja (tonyu en chinois) est une boisson d'aspect similaire au lait de vache produite à base de graines de soja et d'eau.

Les graines de soja sont trempées, dépelliculées, broyées, mélangées à de l'eau, puis cuites. L'ensemble est homogénéisé puis conditionné de manière stérile. La composition peut varier selon le fabricant, le produit n'étant pas normalisé. Certains fabricants ajoutent du sel, du sucre, des vitamines, un épaississant et éventuellement un arôme vanille pour masquer le goût végétal peu apprécié de certains consommateurs. De plus, le lait de soja contenant naturellement peu de calcium, il est souvent enrichi en calcium pour lui donner la même teneur en calcium que le lait de vache. Habituellement, l'apport de calcium se fait par l'ajout d'une algue riche en calcaire appelée lithothamnium calcareum. Il faut savoir que le nom «lait de soja» couramment utilisé n'est pas autorisé par la législation de l'Union européenne qui spécifie que la dénomination «lait» ne peut être utilisée que pour des produits laitiers, avec quelques exceptions (lait de coco, lait d'amande) qui ne concernent pas le soja. Pour cette raison, l'appellation commerciale aujourd'hui utilisée est «boisson au soja».

Du point de vue de la cacherouth, les ingrédients qui entrent dans la composition d'un bon nombre de laits de soja ne posent pas de problème. Pour les produits bios, les ingrédients sont souvent simplement de l'eau et des graines de soja. D'autres laits contiennent des additifs qui ne posent pas problème comme du sel, du sucre, des vitamines, du calcium (sous forme d'algue), des épaississants permis, etc. Mais certains autres contiennent des ingrédients problématiques comme des arômes ou des additifs douteux.

Cependant, le problème commun à tous ces produits est le risque de contamination avec d'autres boissons produites sur les mêmes lignes et qui utilisent des ingrédients interdits ou douteux. En l'absence d'informations précises, ce risque reste difficile à écarter. Certains pensent que le risque est écarté lorsque les produits sont stérilisés UHT en faisant valoir que les lignes de production sont systématiquement stérilisées à haute température (UHT) entre chaque référence de produit et que cela a valeur de kachérisation des lignes. Il demeure qu'en l'absence de certitude, il est préférable, particulièrement pour les consommateurs Méhadrine, de n'utiliser que des produits

certifiés kacher qui sont largement disponibles.
La société belge ALPRO, leader européen des produits à base de soja commercialise ses produits sous les marques ALPRO et PROVAMEL. Un grand nombre de produits de ces deux marques sont certifiés kacher par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers. En France les produits de ces deux marques sont largement commercialisés dans les enseignes kacher. En dehors du circuit kacher les produits PROVAMEL sont disponibles dans les magasins bios et de produits naturels. Les produits ALPRO ont récemment été introduits en France dans la grande distribution.

LAIT DE SOJA

Vérifier la composition et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux. Mais même après cette vérification, le risque de contamination par les outils de fabrication n'est pas écarté !
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Boisson Soya Bio
◊ ALPRO : Boisson Soya Entier Bio
◊ ALPRO : Boisson Soya Intenz (non sucré)
◊ ALPRO : Boisson Soya Light
◊ ALPRO : Boisson Soya Mild
◊ ALPRO : Boisson Soya Original
◊ ALPRO : Boisson Soya pour professionnels
◊ ALPRO : Boisson Soya+1 Lait de Croissance

◊ PROVAMEL : Boisson Soya Calcium & Vitamines Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Calcium & Vitamines Non sucré Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Calcium Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Nature Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Non sucré Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Omega 3 Bio

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LIMA : Soya Drink Nature
◊ LIMA : Soya Drink Calcium.

Boissons au soja

Le lait de soja se décline en versions aromatisées couramment appelées boissons au soja. Parmi les substances utilisées pour l'aromatisation, certaines sont acceptables ou tolérées du point de vue de la cacherouth comme l'extrait de vanille, l'extrait naturel de café et le cacao. D'autres sont douteuses comme la poudre de chocolat ou la pâte de noisette. Mais dans la majorité des cas, des arômes (parfois naturels) se retrouvent dans la composition et posent un problème de cacherouth, surtout lorsque l'arôme n'est pas utilisé en association avec un autre produit aromatisant de même nature qui est permis.

BOISSONS AU SOJA

Vérifier la composition de base et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux.

Vérifier les substances aromatisantes utilisées et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux.
Même après ces vérifications le risque de contamination par les outils de fabrication subsiste !

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Boisson Soya Banane
◊ ALPRO : Boisson Soya Choco
◊ ALPRO : Boisson Soya Choco Light
◊ ALPRO : Boisson Soya Fraise
◊ ALPRO : Boisson Soya Fruits Rouges
◊ ALPRO : Boisson Soya Macchiato
◊ ALPRO : Boisson Soya Vanille
◊ ALPRO : Boisson Soya Vanille Light
◊ ALPRO : Fusion Boisson Soya Pomme Kiwi

◊ PROVAMEL : Boisson Soya Banane Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Choco Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Fraise Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Vanille Bio

Boissons végétales
A l'instar des boissons au soja, il existe au-

jourd'hui de nombreux laits végétaux ou boissons végétales à base de céréales (riz, avoine, épeautre, etc.) ou à base de fruits (amandes, noisettes, noix de coco, etc.) Ces boissons sont fabriquées sur le même principe que le lait de soja et avec des ingrédients similaires. Elles se déclinent également en diverses versions aromatisées.
En matière de cacherouth, ces boissons suivent les mêmes règles que celles exposées à propos des boissons au soja.

BOISSONS VÉGÉTALES

Boissons au Riz, à l'Avoine, aux Amandes, aux Noisettes, etc.
Vérifier la composition de base et éventuellement les substances aromatisantes utilisées et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux.
Même après ces vérifications le risque de contamination par les outils de fabrication subsiste !

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Boisson Almond Original
◊ ALPRO : Boisson Avoine Original
◊ ALPRO : Boisson Coconut pour professionnels
◊ ALPRO : Boisson Fusion Coco Ananas Citronnelle
◊ ALPRO : Boisson Riz Light
◊ ALPRO : Boisson Riz Original

◊ PROVAMEL : Boisson Avoine Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Riz Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Riz Calcium Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Riz Coconut Bio

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers uniquement lorsqu'ils sont fabriqués au Royaume-Uni avec les lettres H et GD qui apparaissent dans le marquage de traçabilité du produit :

◊ ALPRO : Boisson Almond Dark Chocolate

◊ ALPRO : Boisson Coconut Almond

◊ ALPRO : Boisson Coconut Chocolat
◊ ALPRO : Boisson Coco Original
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LIMA : Oat Avoine Drink Calcium
◊ LIMA : Oat Avoine Drink Choco
◊ LIMA : Oat Avoine Drink Nature
◊ LIMA : Oat Avoine Drink Vanille
◊ LIMA : Rice Drink Calcium
◊ LIMA : Rice Drink Original (pas le Nature en bouteille 1 litre)
◊ LIMA : Rice Drink Vanille
◊ LIMA : Spelt Épeautre Drink Amande
◊ LIMA : Spelt Épeautre Drink Calcium
◊ LIMA : Spelt Épeautre Drink Nature

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din et portent le symbole kacher KLBD :

◊ RUDE HEALTH : Almond Drink (Boisson à l'amande)
◊ RUDE HEALTH : Brown Rice Drink (Boisson au riz brun)
◊ RUDE HEALTH : Coconut Drink (Boisson à la noix de coco)
◊ RUDE HEALTH : Hazelnut Drink (Boisson à la noisette)
◊ RUDE HEALTH : Oat Drink (Boisson à l'avoine)

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ BIOSOY : Riz Complet Nature

Crèmes dessert au soja

Les crèmes dessert au soja sont très similaires aux boissons au soja aromatisées, à la différence qu'on y rajoute des produits épaississants comme de l'amidon, etc. En matière de cacherouth, ces substances épaississantes ne posent généralement pas de problème particulier.

CRÈMES DESSERT AU SOJA

Vérifier la composition de base et les substances aromatisantes utilisées et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux.
Même après ces vérifications le risque de contamination par les outils de fabrication subsiste !

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Crème Dessert Classic Coconut (4 x 125g)
◊ ALPRO : Crème Dessert Creamy Caramel (4 x 125g ou 525g)
◊ ALPRO : Crème Dessert Dark Chocolate (4 x 125g)
◊ ALPRO : Crème Dessert Original Speculoos (4 x 125g)
◊ ALPRO : Crème Dessert Simply Vanilla (4 x 125g ou 525g)
◊ ALPRO : Crème Dessert Smooth Chocolate (4 x 125g ou 525g)
◊ ALPRO : Crème Pâtissière Vanilla Custard (525g)

◊ PROVAMEL : Coconut Soya Dessert Choco Bio (4 x 125g)
◊ PROVAMEL : Soya Dessert Choco Bio (4 x 125g ou 525g)
◊ PROVAMEL : Soya Dessert Vanille Bio (4 x 125g, 525g ou 1L)
◊ PROVAMEL : Soya Dessert Caramel Bio (4 x 125g)
◊ PROVAMEL : Soya Dessert Cappuccino Bio (4 x 125g)
◊ PROVAMEL : Soya Custard Vanilla Bio (crème pâtissière 525g)

Les produits bios suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ JARDIN BIO : Dessert Soja Cacao (4 x 125g)
◊ JARDIN BIO : Dessert Soja Café (4 x 125g)
◊ JARDIN BIO : Dessert Soja Caramel (4 x 125g)
◊ JARDIN BIO : Dessert Soja Vanille (4 x 125g)

Crème végétale cuisine

Pour reproduire la texture de la crème fraîche, les crèmes végétales contiennent généralement une matière grasse, un émulsifiant et un épaississant ou stabilisant. Certaines contiennent aussi des produits sucrants et parfois un arôme.
Du point de vue des ingrédients, il faut s'assurer que : 1. La matière grasse utilisée soit (comme le plus souvent) de l'huile de tournesol, de colza ou de soja ; 2. L'émulsifiant soit (comme le plus souvent) de la lécithine ; 3. Le produit ne contienne aucun autre ingrédient interdit ou douteux ni aucun arôme. Mais le risque de contamination par les outils de fabrication n'est cependant pas écarté !

CRÈME VÉGÉTALE CUISINE

Vérifier la composition et écarter les produits qui contiennent tout ingrédient problématique ou douteux. Mais même après cette vérification, le risque de contamination par les outils de fabrication n'est pas écarté !
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Coconut Cuisine (250ml)
◊ ALPRO : Rice Cuisine (250ml)
◊ ALPRO : Soya Cuisine (250ml)
◊ ALPRO : Soya Cuisine Light (250ml)
◊ ALPRO : Soya Culinair (1L)

◊ PROVAMEL : Soya Cuisine Bio (250ml)
◊ PROVAMEL : Rice Cuisine Bio (250ml)
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LIMA : Oat Avoine Cuisine (200ml)
◊ LIMA : Spelt Épeautre Cuisine (200ml)

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ JARDIN BIO : Soja Spécial Cuisine (250ml)
◊ JARDIN BIO : Soja Spécial Cuisine Oméga 3 (250ml)

Crème végétale pâtisserie

Comme la crème cuisine, cette crème plus sucrée et plus foisonnante contient le même type d'ingrédients. Mais concernant la cacherouth, les émulsifiants utilisés dans ce type de crème sont généralement interdits (E472, etc.), la matière grasse est souvent problématique et l'utilisation d'arôme très fréquente.

CRÈME VÉGÉTALE PÂTISSERIE (À FOUETTER)

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Ha-

dath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Crème Soja à Fouetter (250ml)
◊ PROVAMEL : Soya Single Cream Bio (crème soja bio à fouetter 250ml)

Yaourts au soja

Les yaourts à base de lait de soja fermenté comportent souvent des ingrédients problématiques comme des arômes, etc. De plus, les extraits de fruits utilisés dans ce genre de produits soulèvent quelques interrogations. Enfin, même pour les variétés nature le risque de contamination avec des produits non kacher n'est pas écarté !

De façon générale, pour les marques Alpro et Provamel, il faut noter que plusieurs listes européennes de cacherouth référencent d'autres produits que ce que nous avons cité parmi les boissons, les yaourts, etc. Nous nous sommes en effet limité aux produits certifiés kacher par le Rabbinat d'Anvers et pour lesquels l'absence de toute contamination est garantie.

YAOURTS AU SOJA

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Mild & Creamy Citron-Citron vert (750g)
◊ ALPRO : Mild & Creamy Grenade (750g)
◊ ALPRO : Mild & Creamy Myrtille (750g)
◊ ALPRO : Mild & Creamy Nature (750g)
◊ ALPRO : Mild & Creamy Noix de coco (750g)
◊ ALPRO : Mild & Creamy Vanille (750g)
◊ ALPRO : Pur'Enjoy Framboise-Grenade (1L)
◊ ALPRO : Pur'Enjoy Mangue-Carambole (1L)
◊ PROVAMEL : Soya Breakfast Nature (750g)
◊ PROVAMEL : Soya Breakfast Vanille (750g)

Alternatives aux produits laitiers

Les produits proposés comme alternative aux produits laitiers, à base de soja

ou non, contiennent généralement peu d'ingrédients problématiques en matière de cacherouth. Cependant, certains d'entre eux soulèvent des interrogations comme les arômes et les extraits. En outre, le risque de contamination avec des produits non kacher n'est jamais écarté.

ALTERNATIVES AUX PRODUITS LAITIERS

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain KOF-K et portent le symbole kacher Kof-K :

◊ TOFUTTI : Alternative à la crème aigre
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner aux Ail & Fines Herbes
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner aux Herbes & Ciboulette
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner aux Légumes
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner Nature
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner sans soja Nature
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage à tartiner sans soja Poivrons grillés & Ail
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage Cheddar en tranches
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage Mozzarella en bloc
◊ TOFUTTI : Alternative au fromage Mozzarella en tranches

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le symbole kacher KLBD :

◊ SHEESE : Façon fromage Bleu

◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar à la ciboulette
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar blanc en tranches
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar crémeux
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar fondant doux
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar fondant goût fumé
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar fondant rouge
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar fort
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar goût fumé
◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar medium

◊ SHEESE : Façon fromage Cheddar vieux en tranches
◊ SHEESE : Façon fromage Cheshire
◊ SHEESE : Façon fromage Crémeux à la ciboule et au poivre
◊ SHEESE : Façon fromage Crémeux à la ciboulette
◊ SHEESE : Façon fromage Crémeux au chili doux
◊ SHEESE : Façon fromage Crémeux aux ail et fines herbes
◊ SHEESE : Façon fromage Crémeux nature
◊ SHEESE : Façon fromage Edam
◊ SHEESE : Façon fromage Gouda
◊ SHEESE : Façon fromage Grec
◊ SHEESE : Façon fromage Mozzarella
◊ SHEESE : Façon fromage Mozzarella en tranches.

POUR CÉLÉBRER LES FÊTES DE TICHRI, DÉGUSTEZ NOS BORDEAUX

GRANDS CRUS

DES GRANDS CRUS D'EXCEPTIONS
CHÂTEAU FOMBRAUGE
CHÂTEAU MAGREZ FOMBRAUGE
CHÂTEAU LA TOUR CARNET
3 DE VALANDRAUD
VIEUX CHÂTEAU GUIBEAU

RENSEIGNEMENTS: INFO@KOSHERWI.COM

KOSHER WINES INTERNATIONAL
DISTRIBUTEUR EXCLUSIF

DISPONIBLES DANS LES COMMERCES ET RESTAURANTS CACHERS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Chapitre 10

Produits apéritifs

Bretzels & Sticks

A l'origine, le bretzel est une sorte de pain en forme de nœud ou de bras entrelacés, recouvert d'éclats de gros sel. Il est principalement répandu dans les pays germanophones. De nos jours, il est surtout connu sous la forme de petits biscuits apéritifs secs fabriqués industriellement en forme de bretzels ou de bâtonnets (sticks). Leur composition est généralement simple : farine de blé, sel, huile végétale, extrait de malt et levure de boulanger.
La cacherouth de ce type de produits soulève principalement trois questions :
1. La cacherouth des ingrédients ?
2. Le risque de contamination avec d'autres produits non kacher ?
3. L'interdiction de Bichoul Goy / Afiath Goy ?
Dans notre cas, les ingrédients n'apparaissent pas problématiques, même si l'huile ne peut pas être garantie avec certitude. Le risque de contamination n'est pas connu, mais le plus souvent il s'agit de lignes de fabrication dédiées. Par contre, le sujet de la cuisson mérite d'être examiné car il concerne tous les bretzels, craquelins, etc. qui bénéficient d'une certification kacher de type OU ou KLBD sans qu'ils soient Pat Israël !

La question est de savoir si ces produits entrent dans la catégorie du pain ou dans celle des autres aliments cuits. Dans le premier cas ils seraient acceptables uniquement pour les personnes qui s'autorisent le pain de boulanger non allumé par un Juif dit Pat Palter (pour plus de détail sur cette notion, consultez-nous). Par contre, dans la seconde alternative, ils seraient permis pour tous du fait qu'il s'agisse de snacks qui se mangent en collation.
Or, c'est le premier avis qui est généralement accepté, ce qui exclut de permettre les bretzels sans une garantie de Pat Israël pour les consommateurs Méhadrine.

BRETZELS & STICKS

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher qui bénéficient de la garantie Pat Israël !

Craquelins & Crackers

La cacherouth des craquelins, crackers et autres produits assimilés est en tout point identique à celle des bretzels telle qu'elle a été détaillée plus haut.

CRAQUELINS & CRACKERS

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher qui bénéficient de la garantie Pat Israël !

Les produits suivants vendus chez Monoprix sont fabriqués en Israël par Osem et sont certifiés Kacher Parve Pat Israël malgré la seule présence du logo OU :

◊ MONOPRIX : Craquelins au son d'avoine
◊ MONOPRIX : Craquelins au son d'avoine Sésame lin & cumin

Le produit suivant est certifié Kacher Parve Pat Palter par le London Beth Din. Il n'est pas destiné aux consommateurs Méhadrine :

◊ TUC : Original

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve Pat Palter par le London Beth Din et portent le logo KLBD sur l'emballage. Ils ne sont pas destinés aux consommateurs Méhadrine :

◊ JACOB'S : Crackers Choice Grain
◊ JACOB'S : Cream Crackers
◊ JACOB'S : Cream Crackers Pepper
◊ JACOB'S : Cream Crackers High Fibre

◊ RYVITA : Original Crispbread*
◊ RYVITA : Chilli Crispbread
◊ RYVITA : Cracked Black Pepper Crispbread
◊ RYVITA : Dark Rye Crispbread
◊ RYVITA : Fruit Crunch Apple & Cinnamon Crispbread
◊ RYVITA : Fruit Crunch Currants, Seeds & Oats Crispbread
◊ RYVITA : Mediterranean Herb Crispbread
◊ RYVITA : Multigrain Crispbread
◊ RYVITA : Pumpkin Seeds & Oats Crispbread
◊ RYVITA : Sesame Crispbread
◊ RYVITA : Sunflower Seeds & Oats Crispbread
◊ RYVITA : Sweet Onion Crispbread
* Il faut noter que seuls les «Crispbreads» de la marque RYVITA bénéficient de cette certification, à l'exclusion des «Crackerbread» et des «Thins» !
Les produits suivants, vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve Pat Palter par l'Orthodox Union et portent le logo OU sur l'emballage. Ils ne sont pas destinés aux consommateurs Méhadrine :

◊ CARR'S : Small Table Water Crackers
◊ CARR'S : Small Table Water Crackers Black Pepper
◊ CARR'S : Small Table Water Crackers Garlic & Herb

◊ CARR'S : Small Table Water Crackers Sesame Seeds
◊ CARR'S : Table Water Banquet Crackers

Biscuits apéritifs japonais

La cacherouth des biscuits apéritifs japonais à base de riz soulève principalement la question des ingrédients utilisés qui sont souvent problématiques (colorants, extraits aromatiques, exhausteurs de goût, etc.) Mais à l'inverse des crackers traditionnels, ces produits bénéficient d'un allègement notable. En effet, selon la majorité des Décisionnaires, le fait qu'il ne s'agisse pas de «pains» à base de l'une des cinq céréales (blé, orge, avoine, seigle et épeautre) fait qu'ils ne soient pas visés par l'interdiction de Pat Akoum. Ce qui signifie qu'un produit certifié kacher OU par exemple peut être acceptable même pour les consommateurs Méhadrine.

BISCUITS APÉRITIFS JAPONAIS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Chips de pomme de terre

La composition des chips nature est généralement très simple : pomme de terre, huile végétale et sel. Cependant, en matière de cacherouth, ces chips soulèvent trois interrogations. La première est celle de la cacherouth de l'huile de friture utilisée. La seconde est celle du risque de contamination avec d'autres produits non kacher ou problématiques, notamment lorsque l'étiquette indique : «Traces de lait, etc.» Enfin, la dernière question est celle de la cuisson (friture) faite en usine par un non Juif.

Concernant l'huile, il est difficile de garantir une cacherouth irréprochable notamment au niveau de son transport. Concernant le risque de contamination, il ne concerne généralement pas les chips nature.

Ce risque n'apparaît qu'au stade du salage et de l'aromatisation éventuelle des chips, car au stade de la friture c'est uniquement des chips nature. Il faut savoir que même lorsque les industriels maîtrisent ce risque, ils préfèrent se couvrir en déclarant son existence. D'autant plus que cette déclaration, sensée avertir les personnes allergiques doit tenir compte du risque le plus infime, tel que celui de la présence de particules microscopiques dans l'air. Du point de vue de la cacherouth, ce genre de déclaration ne

remet pas forcément en question le statut kacher d'un produit.

Enfin, concernant la cuisson faite en usine, les Décisionnaires dans leur majorité s'accordent à dire que les chips, en tant snacks qui se mangent en collation, ne sont pas visées par l'interdiction de Bichoul Goy. Mais il demeure que certaines personnes particulièrement pointilleuses s'attachent à consommer uniquement des chips Bichoul Israël.

La société Sibell située à Aubagne (EMB 13005C) bénéficie d'un suivi de la part du Beth Din de Paris qui référence kacher certains de ses produits. Cette société produit aussi régulièrement des chips kacher sous la surveillance de certaines autorités rabbiniques parmi lesquelles le Beth Din de Marseille.
Les chips nature Lay's sont référencées kacher Parve par le Rabbinat de Hollande. Il s'agit des chips provenant de l'usine belge du Groupe située à Veurne (Furnes en français). Cette usine fournit en chips tous les pays d'Europe occidentale, y compris la France. Par précaution, il convient de toujours vérifier l'origine du produit grâce au code usine qui figure sur le paquet. Dans le cas de Veurne en Belgique, le code usine est BV.

CHIPS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grande surface au rayon «Aliments du monde» sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ KETTLE CHIPS : Lightly Salted (chips légèrement salées)
◊ KETTLE CHIPS : Sea Salt & Crushed Black Pepper (chips au poivre)
◊ KETTLE CHIPS : Ridge Cut Sea Salted (chips ondulées salées)
◊ KETTLE CRISPS : Crinkle Salted (chips ondulées salées)

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ SIBELL : Chips Nature
◊ SIBELL : Chips à l'Ancienne

◊ SIBELL : Chips Bio allégées en sel
◊ SIBELL : Chips Bleues aux pommes de terre vitelotte
◊ SIBELL : Chips Campagnardes (ondulées)
◊ SIBELL : Chips Light Allégées au sel marin de Camargue
◊ SIBELL : Chips Rôtisserie Nature
◊ SIBELL : Chips Rôtisserie aux Herbes de Provence
◊ Tout produit précité à Marque Distributeur portant le Code Emballeur EMB 13005C

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Rabbinat de Hollande. Notez que cette liste exclut toutes les chips aromatisées ainsi que les chips cuites au four :

◊ LAY'S : Chips Nature
◊ LAY'S : Chips Nature à l'Ancienne
◊ LAY'S : Chips Nature Deep Ridged
◊ LAY'S : Chips Nature Maxi Craquantes
◊ LAY'S : Chips Nature Paysannes

Chips de légumes

La cacherouth des chips de légumes est en tout point identique à celle des chips de pomme de terre telle qu'elle a été détaillée plus haut.

CHIPS DE LÉGUMES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grande surface au rayon «Aliments du monde» sont certifiés Kacher Parve et portent le symbole de cacherouth américain KOF- K. Notez que la variété «TERRA. CHIPS Mediterranean» est certifiée Kosher Dairy et contient du lait non surveillé. Elle ne convient pas aux consommateurs Méhadrine :

◊ TERRA. CHIPS : Blues
◊ TERRA. CHIPS : Original
◊ TERRA. CHIPS : Stripes & Blues
◊ TERRA. CHIPS : Sweet Patato (chips de patate douce)
◊ TERRA. CHIPS : Zesty Tomato
La cacherouth des chips de légumes est en tout point identique à celle des chips de pomme de terre telle qu'elle a été détaillée plus haut.

NOUVEAUTÉ

APÉRITIF

Liel

Liel le plaisir du goût!

◊ CHIPS DE LÉGUMES
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grande surface au rayon «Aliments du monde» sont certifiés Kacher Parve et portent le symbole de cacherouth américain KOF- K. Notez que la variété «TERRA. CHIPS Mediterranean» est certifiée Kosher Dairy et contient du lait non surveillé. Elle ne convient pas aux consommateurs Méhadrine :

◊ TERRA. CHIPS : Blues
◊ TERRA. CHIPS : Original
◊ TERRA. CHIPS : Stripes & Blues
◊ TERRA. CHIPS : Sweet Patato (chips de patate douce)
◊ TERRA. CHIPS : Zesty Tomato

Le produit suivant, vendu en magasins et sites spécialisés est certifié Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ KETTLE : Sweet Potato Chips Lightly Salted (chips de patate douce)

Chips tuiles façon Pringles

Les Pringles sont des chips reconstituées à partir de flocons de pomme de terre. Leur composition comprend divers ingrédients problématiques en matière de cacherouth (graisse végétale, émulsifiant E471, arôme, etc.)

Les Pringles produites et vendues en Amérique du Nord sont certifiées kacher par l'Orthodox Union. Elles portent le symbole kacher OU et certaines variétés contenant du lait (non surveillé !) portent le symbole OU-D. Ces Pringles sont disponibles en Europe uniquement dans les enseignes kacher. Par contre, les Pringles vendues sur le marché européen traditionnel sont produites localement et ne bénéficient d'aucune certification ni référencement kacher !
Pour certains consommateurs Méhadrine, même les Pringles avec le OU ne sont pas acceptables. Ils considèrent qu'en amont, les flocons de pomme de terre qui entrent dans la composition sont déjà interdits puisqu'ils ont été obtenus à partir de purée de pomme de terre Bichoul Goy cuite en usine par un non Juif.

FAÇON PRINGLES

Uniquement la marque Pringles et seulement lorsque le symbole kacher OU (U cerclé) apparaît sur l'emballage.

Les variétés marquées OU-D sont à écarter et ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine.
Certains consommateurs Méhadrine s'abstiennent même lorsque le produit porte le symbole OU.

Chips & croustilles de maïs

Traditionnellement, les chips de maïs sont faites à partir de tortillas (galettes à base de maïs) découpées en morceaux et frites. Industriellement, elles sont obtenues par l'extrusion d'une pâte à base de farine de maïs. C'est aussi le cas des cônes de maïs et autres croustilles de ce genre. Les ingrédients utilisés dans la version nature sont simples : maïs, huile végétale, sel et eau. Mais en matière de cacherouth ces produits soulèvent les mêmes interrogations que les chips de pomme de terre et doivent bénéficier d'une certification ou d'un référencement kacher.

CHIPS & CROUSTILLES DE MAÏS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Légumes antipasti & Salades
Ces produits apéritifs contiennent fréquemment des ingrédients problématiques et présentent de plus un risque de contamination avec des produits non kacher. Pour certains, le problème de Bichoul Goy est aussi posé.

LÉGUMES ANTIPASTI & SALADES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat et portent notre label kacher KLF avec la garantie Bichoul Israël :

◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Aubergines grillées
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Poivrons à l'huile
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Saladine Aubergine
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Saladine de tomate
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Saladine Poivron
◊ MAISON AUX MILLE SAVEURS : Tomates séchées à l'huile

Pour les professionnels, les produits surgelés suivants sont certifiés Kacher Parve par

l'Orthodox Union et portent le symbole kacher OU :

◊ AMIGOS : Cubes d'avocat
◊ AMIGOS : Deluxe Guacamole
◊ AMIGOS : Demi avocats
◊ AMIGOS : Pulpe d'avocat
◊ AMIGOS : Tranches d'avocat

Graines en coque

Les graines en coque telles que les cacahuètes ou les pistaches sont simplement grillées à sec (sans huile) et parfois salées ; elles ne posent aucun problème de cacherouth. Dans le cas des graines de courge ou de tournesol, de la farine est souvent utilisée pour permettre au sel d'adhérer aux graines, ce qui ne pose pas de problème.

GRAINES EN COQUE

Vérifier dans la composition l'absence d'additif problématique.
Toute marque.

Les produits suivants vendus en grande surface sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union et portent le symbole kacher OU :

◊ WONDERFUL : Pistaches grillées salées
◊ WONDERFUL : Pistaches grillées sans sel
◊ WONDERFUL : Pistaches piment doux
◊ WONDERFUL : Pistaches poivre et sel

Graines apéritives
Les graines apéritives qui sont uniquement grillées et salées à sec, sans utilisation d'huile ne posent pas de problème de cacherouth. C'est le cas le plus souvent des amandes et des noisettes. C'est aussi parfois le cas des noix de cajou, de pécan ou de macadamia. Par contre, les arachides (cacahuètes), les grains de maïs (grillés salés) ou les févettes (grillées salées) contiennent généralement de l'huile végétale dont la cacherouth ne peut être totalement garantie.

La société Maître Prunille bénéficie d'un suivi de la part du Beth Din de Paris. Les graines apéritives grillées et salées produites et commercialisées par cette société aux marques

Maître Prunille et Domino, y compris celles qui contiennent de l'huile, sont référencées kacher par le Beth Din de Paris. Parmi les quatre sites de cette société, deux d'entre eux traitent ce type de produits : Vitrolles (EMB 13117 E) et Mazamet (EMB 81163).

GRAINES APÉRITIVES

Vérifier la composition :
En présence d'huile ou de matière grasse végétale, le produit est douteux et ne convient pas aux consommateurs Méhadrine !
En présence de substances aromatisantes, le produit est à écarter !

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris, y compris ceux qui contiennent de l'huile :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Graines apéritives grillées salées non aromatisées
◊ DOMINO : Graines apéritives grillées salées non aromatisées
◊ Tout produit précité à Marque Distributeur portant le Code Emballeur EMB 13117E
◊ Tout produit précité à Marque Distributeur portant le Code Emballeur EMB 81163.

Pop-corn

La composition des pop-corn nature est généralement : maïs à éclater et huile végétale. Comme nous l'avons dit, la cacherouth de l'huile ne peut pas être totalement garantie. De plus, les versions caramélisées, aromatisées, etc. contiennent souvent des ingrédients problématiques (lait, arômes, etc.) qui constituent un risque de contamination.

La société Maître Prunille bénéficie d'un suivi de la part du Beth Din de Paris et les pop-corn de cette société (fabriqués sur le site de Saint-Quentin-du-Dropt - EMB 47272A) sont référencés kacher par le Beth Din de Paris.

POP CORN

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Pop-corn Salé RIGOPOP
◊ MAÎTRE PRUNILLE : Pop-corn Sucré RIGOPOP

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Pop-corn Caramel RIGOPOP
◊ Tout produit précité à Marque Distributeur portant le Code Emballeur EMB 47272A

Djo's
prestige

Service Traiteur

Mr Omessi 06 99 28 71 54

Service livraison plateaux

Mr Melloul: 06 21 83 21 83

Formule 10 plateaux 220€

Sous le contrôle du Rabbinat Loubavitch de France

Fruits
Chapitre 11
&
Produits dérivés

Fruits frais

Les fruits à l'état naturel ne posent bien sûr aucun problème de cacherouth. Cependant, certains d'entre eux nécessitent une vérification (Bediqa) afin d'éliminer les parasites susceptibles de s'y trouver (insectes, acariens et autres) qui sont formellement interdits par la Tora.

Une autre réserve concerne les fruits en provenance d'Israël qui sont soumis à l'obligation de certains prélèvements avant de pouvoir les consommer.

FRUITS FRAIS

Pour savoir si un fruit frais requiert une vérification et connaître le mode de vérification, consultez-nous.
Pour savoir si un fruit sec requiert une vérification et connaître le mode de vérification, consultez-nous.
Les fruits en provenance d'Israël sont soumis à l'obligation de certains prélèvements avant de les consommer Pour connaître la procédure à suivre, consultez-nous.

Les fruits d'Israël en période de Chemita (année sabbatique de repos de la terre tout les sept ans) sont interdits. Pour connaître la période concernée et les dates de début et de fin d'interdiction pour chaque espèce, consultez-nous.

Fruits déshydratés

Les fruits déshydratés sont obtenus soit naturellement par exposition au soleil, soit industriellement dans des tunnels de déshydratation. Leur conservation est assurée par le rajout de conservateurs chimiques et/ou grâce à une pasteurisation (pruneaux d'Agen, etc.) Les figues sont parfois saupoudrées de farine. Du point de vue de la cacherouth, tant les conservateurs utilisés que la procédure de pasteurisation ne posent généralement pas de problème. Les conservateurs les plus fréquemment utilisés sont : E200 (anhydride sulfureux), E201 (sorbate de sodium), E202 (sorbate de potassium), E220 (dioxyde se souffre), E221 (sulfite de sodium), E223 (disulfite de sodium), E224 (disulfite de potassium). Certains fruits déshydratés comme les raisins secs et les dattes sèches sont enrobés pour éviter qu'ils ne s'agglomèrent ou mieux les conserver (voir le détail aux paragraphes concernés).

La question de la vérification des fruits (Bediqa) se pose également pour les fruits déshydratés et souvent de façon encore plus aigue (figues, abricots, etc.) Enfin, la question des fruits en provenance d'Israël reste identique.

FRUITS DÉSHYDRATÉS

Vérifier la composition :
Les conservateurs généralement utilisés sont autorisés.

En présence d'arôme ou d'additif douteux ou interdit, le produit est à écarter !
En présence d'huile végétale d'enrobage (comme dans les cranberries, etc.), il est recommandé de s'abstenir, notamment pour les consommateurs Méhadrine.
Pour savoir si un fruit déshydraté requiert une vérification et connaître le mode de vérification, consultez-nous.
Lorsqu'il s'agit d'un fruit d'Israël, consultez-nous pour connaître la procédure à suivre.

Fruits moelleux

Les fruits dits moelleux sont des fruits déshydratés qui ont été réhydratés pour les rendre plus tendres. Comme pour les fruits déshydratés, leur conservation est assurée par l'utilisation de conservateur et/ou une pasteurisation. Les procédés de réhydratation, la pasteurisation et les conservateurs utilisés ne posent généralement pas de problème de cacherouth. Les autres aspects de la cacherouth de ces produits restent identiques à ceux des fruits déshydratés.

La société Maître Prunille bénéficie d'un suivi de la part du Beth Din de Paris. Elle est en outre régulièrement visitée par d'autres autorités rabbiniques qui y font des productions kacher sous surveillance. Les fruits déshydratés moelleux de cette société sont référencés kacher par le Beth Din de Paris. Parmi les quatre sites de cette société, deux d'entre eux traitent les fruits déshydratés moelleux : Casseneuil (EMB 47049B) et Saint-Quentin-du-Dropt (EMB 47272A).

FRUITS MOELLEUX

Vérifier la composition :
Les conservateurs généralement utilisés sont autorisés.
En présence d'arôme ou d'additif douteux ou interdit, le produit est à écarter !
En présence d'huile végétale (raisins secs

moelleux, etc.), il est recommandé de s'abstenir, notamment pour les consommateurs Méhadrine.
Pour savoir si un fruit moelleux requiert une vérification et connaître le mode de vérification, consultez-nous. Lorsqu'il s'agit d'un fruit d'Israël, consultez-nous pour connaître la procédure à suivre.

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris, y compris lorsqu'ils contiennent de l'huile végétale d'enrobage :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Fruits déshydratés moelleux
◊ Les fruits moelleux à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 47049B
◊ Les fruits moelleux à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 47272A

Raisins secs

Les raisins secs sont obtenus par séchage des grappes de raisin après la cueillette. Le séchage peut être fait de manière naturelle, au soleil ou au vent, ou industrielle, dans des tunnels de déshydratation.
Concernant la cacherouth, trois points retiennent l'attention :

1. Le traitement de surface appliqué aux raisins qui permet de raccourcir le temps de séchage.
2. Le traitement appliqué à certains raisins pour éviter leur brunissement et obtenir des raisins blonds.
3. Le rajout d'un produit d'enrobage (généralement de huile végétale) en fin de process pour éviter que les raisins de collent entre eux.

Sur le premier point :
Le traitement de surface ne concerne pas tous les raisins secs. Par exemple, la Sultanine qui représente aujourd'hui près de 90% des raisins secs produits dans le monde n'est pas traitée au États-unis. Elle s'appelle là-bas Thompson pour la distinguer de la sultanine séchée après traitement de surface.

Ce traitement est à base d'un mélange d'une solution alcaline (généralement du carbonate de potassium) et d'une solution d'oléate d'éthyle. Ce dernier produit peut effectivement poser un problème de cacherouth.

Mais en Turquie (premier pays producteur de raisins secs) et dans d'autres pays de la mer Égée, le traitement de surface est généralement réalisé selon la méthode ancestrale qui utilise un mélange à base d'huile d'olive qui ne pose pas de problème de cacherouth.

Par ailleurs, selon la législation européenne, les raisins secs vendus sous l'appellation «Naturels» ne doivent avoir subit aucun traitement de surface.

Sur le second point :
Pour obtenir des raisins secs blonds, les grappes sont plongées dans l'eau chaude puis traitées par fumigation à l'anhydride sulfureux. Ce traitement ne pose pas problème de cacherouth.

Sur le dernier point :
L'adjonction d'huile végétale qui permet d'éviter la formation de grumeaux est généralisée à pratiquement tous les raisins secs. Traditionnellement il s'agissait d'huile de palme (déclarée sous la mention «huile végétale»). Aujourd'hui, en France et plus généralement en Europe, la composition indique le plus souvent huile de tournesol ou de coton. Le statut kacher de cette huile n'est jamais garanti à 100% sauf dans le cas de produits certifiés kacher.

Dans certains cas, le produit d'enrobage peut être du dextrose, du sorbitol ou du sirop de glucose, ce qui pose clairement un problème pour Pessa'h.

Les informations dont nous disposons, délivrées par les divers organismes de cacherouth sont les suivantes :

- Les organismes américains déclarent que tous les raisins secs de leur production locale (principalement la Californie) sont kacher.
- L'autorité de cacherouth de Sidney en Australie «Kashruth Authority - KA» dirigée par Rav Moshe Gutnick, déclare que tous les raisins secs produits en Australie ou importés de Turquie sont considérés kacher Parve laMéhadrine.
- En Afrique du Sud, un très grand nombre de producteurs sont certifiés ou référencés kacher par le Rabbinat local, ce qui laisse à penser que le problème de traitement de surface soit marginal. Cette origine est donc à privilégier par rapport aux autres origines qui ne sont pas garanties (Grèce, Chili, Espagne, etc.)

- Pour la même raison, les raisins secs portant l'appellation «naturels» sont à privilégier par rapport à d'autres qui n'offrent pas de garantie.
- En France, la société Maître Prunille bénéficie d'un suivi de la part du Beth Din de Paris. Les raisins secs Sultanines et Golden d'Afrique du Sud commercialisés par cette société aux marques Maître Prunille et Domino sont référencés kacher par le Beth Din de Paris. Parmi les quatre sites Maître Prunille, deux d'entre eux traitent les raisins secs : Casseneuil (EMB 47049B) et Vitrolles (EMB 13117E).

RAISINS SECS

Les raisins secs en provenance des États-unis sont permis.
Les raisins secs en provenance d'Australie sont permis.
Les raisins secs en provenance de Turquie sont permis.
Les raisins secs vendus sous l'appellation «naturels» sont acceptables.
Les raisins secs en provenance d'Afrique du Sud sont acceptables.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient pour les raisins secs d'Afrique du Sud de se limiter aux produits référencés ou certifiés (liste ci-dessous).

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Raisins secs Sultanines
◊ MAÎTRE PRUNILLE : Raisins secs Golden d'Afrique du Sud
◊ DOMINO : Raisins secs Sultanines
◊ DOMINO : Raisins secs Golden d'Afrique du Sud
◊ Les variétés précitées vendues à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 47049B
◊ Les variétés précitées vendues à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 13117E

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din d'Afrique du Sud même en l'absence de marquage spécifique :

◊ CERES : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque
◊ SAFARI : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque
◊ S.A.D. : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque

Dattes

Les dattes en branches n'ont généralement aucun additif. Les autres sont souvent enduites de sirop de glucose et contiennent parfois du sorbate de potassium (E202) comme conservateur. Ces deux additifs ne posent pas de problème de cacherouth en dehors de Pessa'h. Par contre, elles peuvent parfois contenir du glycérol (E422) qui est interdit ! Par ailleurs, les dattes séchées, particulièrement celles d'Afrique du Nord, sont généralement gravement infestées et doivent être vérifiées une à une.

DATTES

Vérifier la composition :
Les dattes en branches n'ont généralement aucun additif.
Les autres peuvent contenir du sirop de glucose et du sorbate de potassium (E202) qui ne posent pas problème.
En présence de glycérol (E422), le produit doit être écarté !

Les dattes en provenance d'Afrique du Nord sont gravement infestées et requièrent une vérification systématique. Consultez-nous pour plus de détail sur le mode de vérification.

Bananes séchées

Les bananes séchées sont généralement transformées dans les pays producteurs par simple déshydratation. Ce procédé ne pose pas de problème particulier de cacherouth. Par contre, les bananes chips sont frites dans de l'huile de noix de coco ou de coprah. Le risque de contamination avec des produits non kacher n'est donc pas maîtrisé, surtout qu'il s'agit de produits d'importation. De plus, les bananes chips contiennent le plus souvent des ingrédients problématiques comme un arôme, sans parler de la cacherouth de l'huile qui n'est pas garantie.

BANANES SÉCHÉES

Vérifier les ingrédients : 100% banane séchée.
Toute marque.

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Bananes séchées
◊ DACO BELLO : Bananes séchées
◊ BANANES CHIPS
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

בס"ד

MA CARTE DE TSEDAKA

TSEDAKARTE

Une nouvelle façon de donner de la tsedaka !

JE LA PRÉSENTE À CHAQUE PASSAGE EN CAISSE

HYPERCACHER reverse 100% de vos dons à YAD MORDEKHAÏ

Les produits suivants vendus en grande surface au rayon «Aliments du monde» sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain OK et portent le logo kacher OK :

◊ SAMAI : Chips de banane plantain Nature
◊ SAMAI : Chips de banane plantain à l'Ail
◊ SAMAI : Chips de banane plantain Pimentées

◊ SAMAI : Chips de banane plantain Salées

Pommes Chips

Les pommes chips contiennent fréquemment des ingrédients problématiques ou douteux parmi lesquels : arôme, huile végétale, etc.

POMMES CHIPS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Après enquête, le produit suivant est considéré comme acceptable Kacher Parve :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Croq'Pommes.

Noix de coco râpée

Les étapes de la fabrication de la noix de coco râpée sont : décorticage des noix, lavage de la chair, stérilisation, découpage en fines lamelles, séchage et conditionnement. Ce procédé ne pose généralement aucun problème de cacherouth. Le plus souvent un conservateur chimique du type anhydre sulfureux (E220) est rajouté, ce qui ne pose pas de problème. Dans de rares cas, une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée.

Mais, attention ! Il existe sur le marché de la noix de coco râpée dite «moelleuse» qui contient du glycérol (E420) et parfois un arôme. Ces produits sont interdits !

NOIX DE COCO RÂPÉE

Vérifier la composition : uniquement noix de coco râpée et éventuellement un conservateur chimique de type E220 !

Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !

Écarter les produits «moelleux» qui contiennent du glycérol (E420), un arôme ou tout autre ingrédient interdit ou douteux !
Toute marque.

Fruits confits

La fabrication des fruits confits consiste à remplacer les sucs contenus dans les fruits par un sirop de sucre selon le principe d'osmose. Les fruits sont déposés dans des bacs de grande dimension. Un sirop de sucre bouillant est alors versé sur les fruits et le tout est mis dans des étuves ou des tunnels chauffés pour plusieurs heures. Selon la dimension et la nature des fruits l'opération peut être répétée à plusieurs reprises avec un sirop de sucre de concentration plus élevée. Après le confisage les fruits sont égouttés et refroidis puis traités avec des conservateurs et des colorants.

Concernant la cacherouth, le procédé de confisage ne pose pas de problème. Les ingrédients qui se retrouvent généralement dans la composition sont : fruit(s), sucre, sirop de glucose-fructose, sorbate de potassium (E202), anhydride sulfureux (E220), acide citrique (E330), etc. Mais, attention ! Certains colorants fréquemment utilisés sont interdits ou problématiques comme le E120 (carmins) et le E163 (anthocyanes) !

FRUITS CONFITS

Bigarreaux, Macédoine de fruits, Écorces de citron, d'orange, etc.
Vérifier la composition :
Les ingrédients généralement utilisés sont autorisés à l'exception des colorants qui doivent être vérifiés : en présence des colorants E120 et E163 le produit doit être écarté !

Toute marque.

Marrons cuits

Les marrons cuits, tout comme les marrons confits, les marrons glacés ou la crème de marron, soulèvent d'abord la question de la cuisson faite en usine au regard de l'interdiction de Bichoul Goy. Lorsqu'un aliment, comme c'est le cas pour le marron, est comestible à l'état cru mais qu'il est généralement consommé après cuisson, son statut fait l'objet d'une controverse parmi les Décisionnaires. Pour les uns, il n'est pas soumis aux restrictions de Bichoul Goy puisqu'il est consommable cru. Pour les autres, il ne fait pas exception et doit être cuit par un Juif.

En diaspora, c'est le premier avis qui est généralement retenu et sur la base duquel nous avons certifié les produits de marrons.

En Israël, le Grand Rabbinat exige une cuisson faite par un Juif.

Concernant les autres aspects de la cacherouth des marrons cuits, le risque de contamination avec d'autres produits non kacher bien que faible, n'est jamais totalement écarté.

MARRONS CUITS

Vérifier la composition : 100% marrons.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher-Parve par notre Rabbinat ; certains d'entre eux portent le logo kacher KLF :

◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel entiers sous vide
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel entiers à l'eau
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel brisés à l'eau
◊ CLÉMENT FAUGIER : Purée de marrons nature
◊ CLÉMENT FAUGIER : Mousseline de châtaignes
◊ CLÉMENT FAUGIER : Pâte de châtaignes

◊ IMBERT : Pâte de marrons
◊ IMBERT : Purée de marrons
◊ IMBERT : Purée sucrée de marrons

◊ PONTHIER : Marrons cuits à la vapeur

Marrons confits

Le marron confit, le marron glacé et la crème de marron sont des produits très similaires. Les ingrédients généralement mis en œuvre (marrons, sucre, sirop de glucose et arôme naturel de vanille) ne posent pas de problème de cacherouth, même si l'arôme peut susciter une interrogation. Comme pour les marrons cuits, le risque de contamination avec d'autres produits non kacher n'est jamais totalement écarté.

MARRONS CONFITS, MARRONS GLACÉS & CRÈME DE MARRONS

Vérifier la composition : marrons, sucre, sirop de glucose et arôme vanille. Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat ; certains d'entre eux portent le logo kacher KLF :

◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons glacés
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons confits entiers au sirop
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons confits brisés au sirop
◊ CLÉMENT FAUGIER : Pâte de marrons confits extra
◊ CLÉMENT FAUGIER : Crème de Marrons de l'Ardèche
◊ CLÉMENT FAUGIER : Crème de Marrons Marpom's Nature (en gourde)
◊ CLÉMENT FAUGIER : Crème de Marrons Marpom's Abricot (en gourde)
◊ CLÉMENT FAUGIER : Crème de Marrons Marrons Marpom's Fraise (en gourde)

◊ IMBERT : Marrons confits au sirop
◊ IMBERT : Marrons glacés
◊ IMBERT : Crème de marrons

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ AGRIMONTANA : Marrons glacés
◊ AGRIMONTANA : Marrons confits au sirop
◊ AGRIMONTANA : Pâte de marrons confits
◊ AGRIMONTANA : Crème de marrons confits

Fruits au sirop

Les fruits au sirop ne comportent généralement pas d'ingrédients problématiques, à l'exception du colorant rouge carmin (E120) interdit, qui est fréquemment utilisé pour colorer les bigarreaux.

Il faut noter que la présence de grains de raisin dans les cocktails de fruits ne pose pas de problème et que ces derniers sont permis.

Par ailleurs, le risque de contamination avec des produits non kacher est limité car ces conserves sont généralement fabriquées dans des usines qui ne traitent que des fruits. Mais il y a deux exceptions à cette assomption : les fruits en conserve fabriqués en Asie et les produits bios.

En effet, dans les pays asiatiques il est fréquent qu'une même usine fabrique

plusieurs produits (parmi lesquels certains à base de poisson, etc.) sur les mêmes lignes et avec les mêmes outils de fabrication. De même pour les fruits en conserve bios, il arrive souvent que les lignes de production soient communes avec celles de produits carnés et autres plats cuisinés. Parfois cela peut être décelé lorsque l'étiquette indique : possible présence de traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc. qui ne peuvent provenir des fruits !

FRUITS & COCKTAILS DE FRUITS AU SIROP

Boîtes métalliques ou Flacons verre,
Vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit et notamment que le colorant rouge utilisé pour les bigarreaux et les fruits rouges ne soit pas le E120.
La présence de grains de raisin dans les cocktails ne pose pas de problème.
Écarter les produits, notamment bios, qui déclarent contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine, les produits bios ainsi que les fruits au sirop en provenance d'Asie sont à écarter à l'exception de l'ananas.

Les produits suivants sont certifiés kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Griottes au sirop (Amarena Fabbri)
◊ FABBRI : Fraises semi confites au sirop (Fragola Fabbri)

Compotes de fruits

La composition des compotes de fruits est généralement : fruits, matières sucrantes, conservateur et/ou antioxydant et parfois arôme. Parmi les matières sucrantes les plus utilisées, le sirop de glucose-fructose est acceptable. Par contre, certaines compotes, notamment « sans sucre », peuvent contenir du concentré de raisin parfois désigné sous la mention «concentré de fruit» ; ces produits sont à écarter ! L'acide citrique (E330) et l'acide ascorbique (E300 ou vitamine C) généralement utilisés respectivement comme conservateur et antioxydant ne sont pas problématiques.

La présence d'arôme dans la composition soulève une controverse. Généralement l'arôme est rajouté dans une compote pour renforcer le goût des

fruits. Selon la majorité des Décisionnaires, sa présence en pareil cas peut être permise en vertu de la règle du Zé véZé gorem. Selon d'autres avis, cette règle n'est pas applicable et l'arôme doit être garanti kacher (consultez-nous, pour plus de détails sur le sujet).

Enfin, le risque de contamination avec des produits non kacher, même s'il est limité (car ces compotes sont généralement produites dans des usines qui ne traitent que des fruits) n'est jamais exclu. Il arrive en effet que certaines compotes, notamment bios, soient produites sur les mêmes lignes que des produits carnés, etc. Cela peut être décelé notamment lorsque l'étiquette indique : peut contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc. qui ne peuvent provenir des fruits !

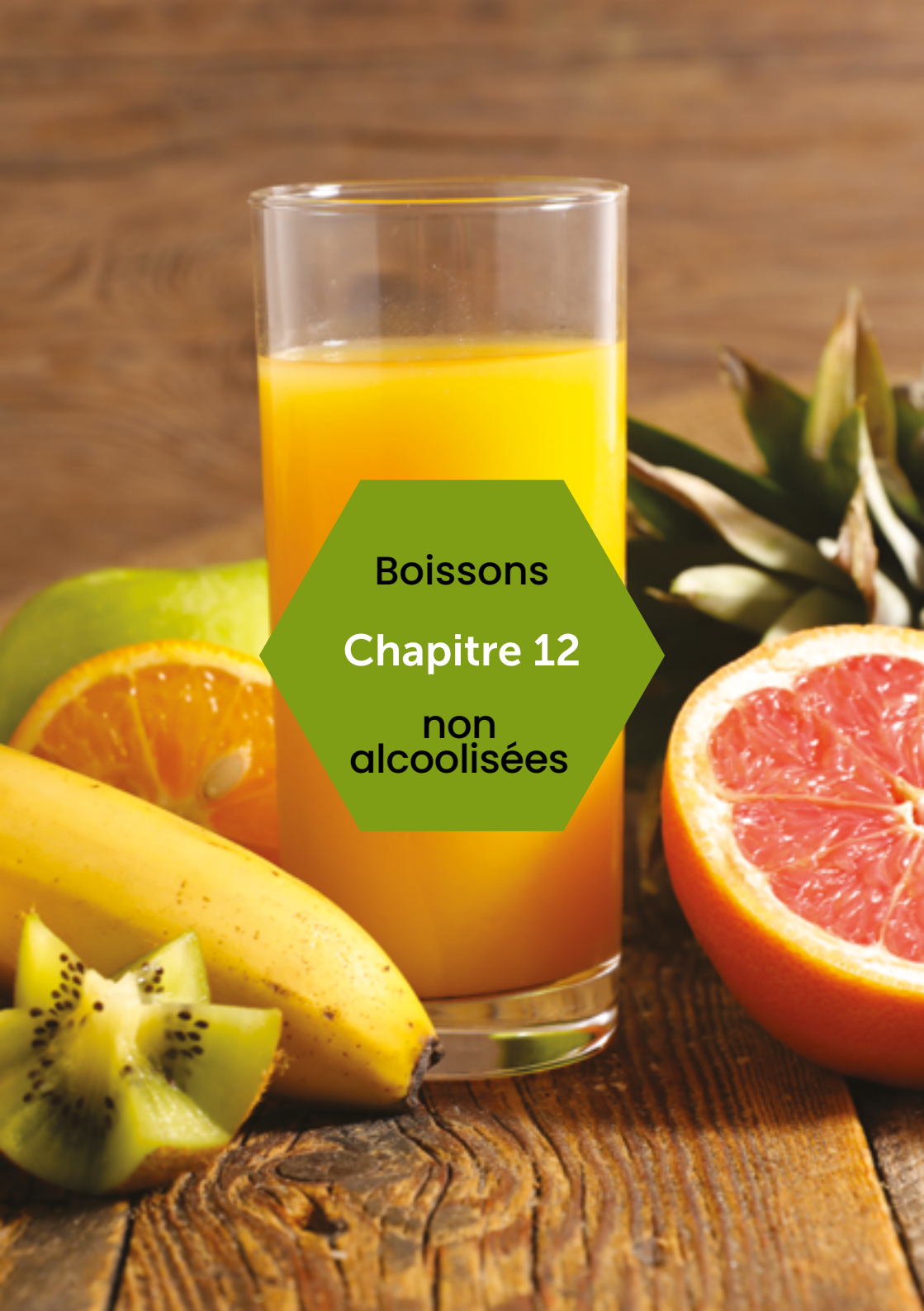
COMPOTES DE FRUITS

Boîtes métalliques ou Flacons verre,
Vérifier la composition :
Les ingrédients suivants généralement utilisés sont autorisés : sirop de glucose-fructose, conservateur : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300 ou vitamine C).

En présence de mentions telles que «concentré de raisin» ou «concentré de fruit» ou «sucre de fruit», etc., le produit est à écarter !

En présence d'arôme(s), le produit reste permis, mais certains consommateurs Méhadrine préféreront s'abstenir.

Écarter les produits, notamment bios, qui déclarent contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc.



Boissons non alcoolisées

Chapitre 12

Boissons non alcoolisées

Il existe sur le marché peu de boissons non alcoolisées (Soft Drinks) qui soient certifiées kacher. En France et plus généralement en Europe, l'habitude a été prise d'utiliser les boissons du marché traditionnel et d'approuver ou de rejeter chaque boisson en évaluant un à un les ingrédients qui figurent dans la composition.
Pour un développement complet des justifications halakiques de cette démarche consultez-nous.

Les règles d'évaluation qui permettent de juger si un ingrédient est acceptable en terme de cacherouth ne sont pas toujours simples ni à la portée de tous. Pour cette raison, nous présentons dans les listes ci-dessous les boissons des grandes marques qui ont été vérifiées par nos soins selon ces règles ou par un autre moyen.

Mais ces listes sont susceptibles d'évoluer à tout moment en fonction des produits qui sont reformulés, des nouveaux produits qui apparaissent et ceux qui sont retirés de la vente.

Pour le public plus averti, nous expliquons ci-dessous les règles à suivre pour les ingrédients les plus fréquents entrant dans la composition des boissons non alcoolisées, des sirops et des préparations liquides pour boissons :

Critères d'évaluation des ingrédients

Il est important de préciser que les permissions données ci-dessous concernent uniquement les ingrédients qui se retrouvent dans la composition de boissons non alcoolisées vendues dans le commerce. Cela ne signifie pas que ces ingrédients ne posent aucun problème de cacherouth ou qu'ils peuvent être utilisés sans garantie rabbinique dans le cadre de productions kacher !

EAUX

Eau plate, eau gazéifiée, eau de source, eau minérale, sont toutes permises.

SUCRES

Sucre, sucre inverti, glucose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose-fruc-

tose, etc. sont tous acceptables à l'exception des mentions vagues telles que "sucre de fruit" ou «matières sucrantes» qui peuvent avoir pour origine le raisin !

SUCRES DE POLYOLS

Sorbitol (E420), mannitol (E421), isomaltitol (E953), maltitol (E965), xylitol (E967), érythriol (E968), sont acceptables.

ÉDULCORANTS

Aspartame (E951), acésulfame K (E950), saccharine (E954), cyclamate de sodium (E952iv), thaumatine (E957), sucralose (E955), glycosides de stéviol extrait de stévia rebaudiana (E960), etc. sont tous acceptables.

JUS DE FRUITS

Généralement à base de concentré, tous les jus de fruits sont acceptables sauf le raisin ou une mention de type «concentré de fruits» qui peut être à base de raisin !

PULPES & ZESTES D'AGRUMES

Pulpe ou zeste de citron, pulpe ou zeste d'orange, etc. sont acceptables.

ARÔMES

Arôme(s) ou arôme(s) naturel(s) sont acceptables uniquement lorsque la boisson concernée contient aussi un ou plusieurs autres ingrédients permis (comme du jus de fruits, etc.) qui apporte le même goût que l'arôme en question.

Les huiles essentielles sont considérées comme acceptables. Mais le plus souvent elles sont marquées dans la composition comme arômes naturels, ce qui ne permet pas de les différencier.

EXTRAITS AROMATISANTS :

Extrait de thé, extrait de vanille, extrait de citron, extrait de menthe, etc. sont généralement considérés comme acceptables à l'exception de la mention «extrait de fruits» qui peut contenir du raisin !

COLORANTS :

Tous les numéros E1xx sont acceptables à l'exception du E120 (carmin ou acide carminique) et du E163ii (anthocyanes extraits de la pellicule du raisin). Lorsqu'il est seulement

indiqué anthocyanes, le produit est à écarter car il peut s'agir du E163ii. Par contre, anthocyanes extraits de carotte pourpre par exemple est acceptable.

Il existe encore 3 colorants dont le statut kacher est douteux : E140 chlorophylle (vert), E141 chlorophylle cuivrique (vert) et E160a carotène (orange). Ces 3 colorants ne sont acceptables que si la boisson concernée contient aussi un ou plusieurs ingrédients permis (comme du jus de fruit ou un autre colorant permis) qui apportent la même coloration que le colorant en question.

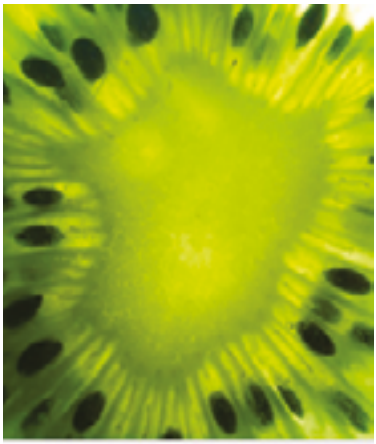
EXTRAITS COLORANTS

Extrait et jus de carotte pourpre, extrait de paprika, extrait de curcumine, etc. jus concentré de sureau, etc. sont généralement considérés comme acceptables à l'exception du raisin !

ÉMULSIFIANTS / STABILISANTS

Dans les boissons, il s'agit souvent de gomme arabique dite gomme d'acacia (E414) ou de gomme de guar (E412) toutes deux permises.
Mais il existe deux autres émulsifiants / stabilisants fréquemment utilisées dans les boissons et les sirops dont le statut kacher est douteux :
Le premier E444 (isobutyrate acétate de saccharose) est généralement considéré comme acceptable.

Par contre le second E445 (esters glycériques de résine de bois) élaboré à partir de glycérine (pouvant être d'origine animale !) reste problématique.
Certaines marques comme Coca Cola communiquent sur le fait que le E445 qu'ils utilisent dans leurs boissons est certifié kacher. Mais de façon générale la controverse existe pour les boissons qui contiennent cet additif.



Pour mieux comprendre la chose, il faut savoir que le E445 joue le rôle d'auxiliaire technologique pour les arômes et les colorants incorporés dans la boisson. Par exemple, lorsque les arômes sont des huiles essentielles ou que les colorants sont des extraits lipidiques (à base d'huile), cet additif sert à émulsionner ces produits en minuscules gouttelettes et les stabiliser au sein de la boisson qui est principalement à base d'eau.

Pour certains, cet E445 détermine bien le statut kacher des arômes (ou colorants) in-

corporés dans la boisson mais pas forcément la cacherouth de la boisson elle-même. Car en effet, en vertu de la règle du Zé véZé gorem, lorsque le goût apporté par l'arôme est soutenu par un goût identique apporté par un autre ingrédient kacher (du jus de fruit par exemple), la boisson reste acceptable. Le même principe s'applique à la couleur apportée par un colorant lorsqu'elle est soutenue par celle apportée par du jus de fruit.

Mais d'autres n'acceptent pas cette permission et préconisent d'éviter les boissons qui contiennent du E445 en l'absence de garanties formelles. Pour cette raison, nous avons marqué d'un astérisque* les boissons qui en contiennent.

ACIDIFIANTS, CORRECTEURS / RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Acide citrique (E330), Acide malique (E296), Citrate de sodium ou Citrate trisodique (E331), etc. sont tous acceptables.
Concernant l'acide tartrique (E334) son statut kacher est controversé. Seules les boissons qui l'utilisent en association avec un autre acidifiant autorisé sont acceptables !

ÉPAISSISSANTS

Gomme de xanthane (E415), Carboxyméthylcellulose (E466), Polydextrose (E1200), etc. sont tous acceptables.

CONSERVATEURS

Sorbate de potassium (E202), Benzoate de sodium (E211), Benzoate de potassium (E212), Dicarbonate de diméthyle (E242), etc. sont tous acceptables.

ANTIOXYDANTS - ANTIOXYGÈNE

Acide ascorbique (E300), Alpha tocophérol (E307), etc. sont tous acceptables.

SUPPLÉMENTS & VITAMINES

Lactate de sodium (E325), Chlorure de calcium (E509), Sulfate de magnésium (E518), etc. sont acceptables.
Vitamine A, B, C, D, E, K, Thiamine, Riboflavine, Niacine, Biotine, Acide folique, Acide ascorbique, etc. sont tous acceptables sauf lorsqu'il est indiqué que la vitamine est d'origine naturelle, extraite du lait, etc.

AUTRES ADDITIFS

L'huile végétale qui se trouve parfois dans la composition de certaines boissons constitue généralement le support d'extraits aromatiques ou de colorants incorporés dans la boisson. Même en l'absence de garantie kacher sur cette huile, la boisson reste permise car cette huile est utilisée en très faible quantité (moins de 1/60ème du volume total de la boisson).

Eaux minérales & Eaux de source

Les eaux nature, plates ou gazeuses, ne posent aucun problème de cacherouth. Par contre, les eaux aromatisées doivent faire l'objet d'un examen attentif de leur composition selon les instructions données plus haut.

Paradoxalement, la principale difficulté se trouve lorsque l'eau est aromatisée par l'adjonction d'un simple arôme, sans ajout d'autre substance aromatisante. En effet, dans pareil cas il n'est pas possible d'appliquer la permission du Zé véZé gorem comme lorsque du jus de fruit est rajouté à la boisson. Nous avons donc classé ces eaux comme non recommandées, sauf lorsqu'elles bénéficient d'un référencement de la part d'une autorité rabbinique.

Il en est de même pour les eaux enrichies en vitamines et minéraux de la marque Glacéau (propriété de Coca Cola). Il est vrai que ces eaux sont certifiées kacher par le OU lorsqu'elles sont vendues en Amérique du Nord et que même en Europe le London Beth Din référence certaines variétés vendues au Royaume-Uni, mais aucune garantie n'est donnée pour les produits vendus en France.

Enfin, concernant l'additif controversé E445 que nous signalons par un astérisque, précisons que la société Danone Eaux nous a déclaré que le E445 qu'elle utilise dans les eaux de sa marque Taillefine Fiz n'est pas d'origine animale.

EAUX NATURE

Plates ou gazeuses. Toute marque.

EAUX AROMATISÉES & VITAMINÉES

Plates ou gazeuse,
Lire attentivement la composition et évaluer chaque ingrédient selon les instructions données en introduction.
La liste ci-dessous indique les eaux aromatisées des principales marques dont le statut kacher a été établi selon ces règles.

NR indique qu'il s'agit d'un produit non recommandé.
NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.

L'astérisque* indique que le produit contient l'additif E445 dont la cacherouth est controversée et en présence duquel certains consommateurs Méhadrine préféreront s'abstenir.
Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Les eaux minérales suivantes sont certifiées Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain OK même en l'absence de marquage spécifique. Notez que seuls ces parfums sont certifiés :

◊ PERRIER : Nature (certifié Kacher lePessa'h)
◊ PERRIER : Agrumes
◊ PERRIER : Citron
◊ PERRIER : Citron Vert
◊ PERRIER : Pamplemousse Rose

Les eaux minérales aromatisées suivantes sont référencées Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ LA SALVETAT : Agrume
◊ LA SALVETAT : Citron
◊ LA SALVETAT : Citron Vert

Liste des eaux aromatisées des principales marques qui sont acceptables Parve, non recommandées (NR) ou non kacher (NK) :

NR-BADOIT : Toutes les eaux aromatisées (arôme douteux)

NR-CONTREX FRISSON : Tous les parfums (arôme douteux)

NR-GLACÉAU Vitamin Water : Toutes les références (arôme douteux)
NR-TAILLEFINE : Saveur Citron Vert (arômes douteux)
NR-TAILLEFINE : Saveur Fraise Framboise (arômes douteux)
NR-TAILLEFINE : Saveur Pêche Nectarine (arômes douteux)
NR-TAILLEFINE : Saveur Pamplemousse Thé Vert (arômes douteux)

◊ TAILLEFINE FIZ : Agrumes*
◊ TAILLEFINE FIZ : Citron*

NK-TAILLEFINE FIZ : Citron Vert (contient du raisin)

NK-TAILLEFINE FIZ : Fruits Rouges (contient du raisin)
NK-TAILLEFINE FIZ : Mangue Ananas (contient du raisin)
NK-TAILLEFINE FIZ : Orange (contient du carmin)
NK-TAILLEFINE FIZ : Orange Pêche (contient du carmin)

NR-THONON : Toutes les eaux aromatisées (arôme douteux)

NR-VITTEL : Toutes les eaux aromatisées (arôme douteux)

◊ VOLVIC JUICY : Agrumes
◊ VOLVIC JUICY : Ananas
◊ VOLVIC JUICY : Citron
◊ VOLVIC JUICY : Orange
◊ VOLVIC JUICY : Pêche
◊ VOLVIC JUICY : Pomme
◊ VOLVIC JUICY : Pomme Fruits Rouges

NK-VOLVIC JUICY : Fraise (contient du jus de raisin)
NK-VOLVIC JUICY : Fruits Exotiques (contient du jus de raisin et du carmin)

NR-VOLVIC ZEST : Tous les parfums (arôme douteux)

Jus de fruits & Smoothies

Les jus de fruits, qu'ils soient pressés ou à base de concentré, avec ou sans pulpe, à base d'un seul fruit ou constitués d'un mélange de fruits (multi fruits), ne comportent généralement pas d'ingrédient interdit ou problématique tant

qu'ils ne contiennent pas de raisin. Il en est de même pour les smoothies nature, à base de fruits mixés et de jus de fruits pressés (sans lait ni yaourt ajoutés) lorsqu'ils ne contiennent pas de raisin. L'additif le plus fréquemment utilisé dans les jus de fruits est l'acide ascorbique (E300 ou vitamine C). Dans les jus de tomate et de carotte il y a le plus souvent de l'acide citrique ou du jus de citron et parfois du sel. Tous ces additifs ne pose pas problème.

La question d'une éventuelle provenance des fruits d'Israël (particulièrement pour les jus d'agrumes) ne doit se poser que lorsqu'une marque est reconnue ou suspectée d'utiliser des jus en provenance d'Israël. Dans ce cas, le jus devra être écarté si l'on est en période de Chemita (année sabbatique de repos de la terre en Israël). En dehors de cette période, il conviendra de faire

les prélèvements et rachats requis avant de consommer. Pour éviter ce type de risque, il est préférable d'utiliser les jus de fruits et notamment les jus d'agrumes dont l'origine est clairement spécifiée. Par exemple, jus d'orange de Floride ou du Brésil, jus de citron de Sicile, etc. Certains jus de fruits tropicaux tels que le jus d'ananas, etc. proviennent généralement de productions locales et ne présentent pas ce risque.

La seule véritable crainte concernant ces produits est le risque de contamination avec des spécialités qui contiennent du raisin ou du lait. Selon la législation, la présence de traces de lait doit être déclarée mais pas celles de raisin. De plus, selon la Halakha, même en l'absence de trace, le produit est considéré contaminé tant que les outils de production n'ont pas subi au préalable une kachérisation par Hagâla. Certes, les industriels font généralement un cycle de lavage à chaud des lignes de production entre chaque référence afin d'éliminer les résidus de la précédente production, mais ce n'est pas toujours le cas.
De plus, ce lavage ne répond pas forcément aux critères de la Halakha (notamment en ce qui concerne le délai d'attente de 24 heures, la température de l'eau, etc.) Pour cette raison, les jus de fruits vendus en emballage aseptique (ceux qui ne requièrent pas une conservation au frais) sont à préférer aux jus de fruits qui sont vendus en rayon frais. En effet, dans le cas des jus aseptiques on a la certitude que la pasteurisation du jus tout comme les cycles de lavage des lignes sont faits à haute température.

A ce propos, selon les informations communiquées par le London Beth Din, tous les produits de la marque Innocent ne sont pas kacher. Probablement à cause de l'utilisation de jus de raisin dans de nombreuses références qui est source de contamination pour les autres produits en l'absence de cycles de nettoyage adéquats.

JUS DE FRUITS, DE LÉGUMES & SMOOTHIES

Jus pressé ou à base de concentré, avec ou sans pulpe, à base d'un seul fruit ou mélange de fruits (multi fruits), etc.
Vérifier la composition et écarter les produits qui contiennent du raisin ou qui comporte une mention de type «jus de fruits» ou «concentré de fruits» qui peut être à base de raisin !
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Préférer les jus en emballage aseptique (qui ne requièrent pas de conservation au frais) aux jus pasteurisés vendus en rayon frais.
Les jus de coco suivants sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K et portent le symbole kacher STAR-K :

◊ VITA COCO : Jus de coco Nature
◊ VITA COCO : Jus de coco Nature avec Jus de Fruit (Tous les parfums)

Les produits suivants ne sont PAS kacher selon le London Beth Din :

NK-INNOCENT : Tous les jus de fruits
NK-INNOCENT : Tous les smoothies

Nectars & Boissons aux fruits

Comme pour toutes les boissons non alcoolisées, les nectars et boissons aux fruits doivent faire l'objet d'un examen attentif de leur composition selon les instructions données plus haut.

NECTARS & BOISSONS AUX FRUITS

Plates ou gazeuses,
Lire attentivement la composition et évaluer chaque ingrédient selon les règles générales exposées en introduction.
La liste ci-dessous indique les nectars et boissons aux fruits des principales marques dont le statut kacher a été établi selon ces règles.
NR indique qu'il s'agit d'un produit non recommandé.
NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.
Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Les boissons pétillantes aux fruits suivantes sont certifiées Kacher Parve par l'Orthodox Union de New York portent le symbole kacher OU. Notez que seuls ces parfums sont certifiés et uniquement en bouteille verre 20 cl ou en canettes 33 cl :

◊ SAN PELLEGRINO : Aranciata (orange)
◊ SAN PELLEGRINO : Aranciata Rossa (orange sanguine)
◊ SAN PELLEGRINO : Clementina (clémentine)
◊ SAN PELLEGRINO : Limonata (citron)
◊ SAN PELLEGRINO : Melograno E Arancia (grenade et orange)
◊ SAN PELLEGRINO : Pompelmo (pamplemousse)

Liste des nectars et boissons aux fruits des principales marques qui sont acceptables Parve, non recommandées (NR) ou non kacher (NK) :

◊ CAPRI-SUN : Fruits Rouges
◊ CAPRI-SUN : Multivitamines
◊ CAPRI-SUN : Orange
◊ CAPRI-SUN : Pêche-Abricot
◊ CAPRI-SUN : Pomme
◊ CAPRI-SUN : Pomme-Cerise
◊ CAPRI-SUN : Safari
◊ CAPRI-SUN : Thé et Fruits Rouges
◊ CAPRI-SUN : Thé et Pêche
◊ CAPRI-SUN : Tropical

◊ FANTA STILL : Agrumes
◊ FANTA STILL : Orange

NK-FANTA STILL : Orange Fruits Rouges (contient du raisin)
NK-FANTA STILL : Tropical (contient du raisin)

◊ MINUTE MAID : Abricot
◊ MINUTE MAID : Ananas
◊ MINUTE MAID : Fruit & Nada Citron
◊ MINUTE MAID : Multifruits
◊ MINUTE MAID : Orange

◊ MINUTE MAID : Pamplemousse
◊ MINUTE MAID : Pomme
◊ MINUTE MAID : Rouge Sentation
◊ MINUTE MAID : Tomate
◊ MINUTE MAID : Tropical

NKMINUTE MAID : Multivitamines (contient du raisin)

◊ OASIS : Ananas
◊ OASIS : Orange (mais pas dans les formats 25cl et 20cl)
◊ OASIS : Pomme Cassis Framboise
◊ OASIS : Pomme Poire
◊ OASIS : Tropical (mais pas dans les formats 25cl et 20cl)
◊ OASIS SUPERFRUIT : Ananas Papaye
◊ OASIS ZERO : Ananas Passion
◊ OASIS ZERO : Pomme Cassis Framboise
◊ OASIS ZERO : Tropical

NK-OASIS : Fraise Framboise (contient des anthocyanes)
NK-OASIS : Mangue Fruits Rouges (contient des anthocyanes)
NK-OASIS : Multifruits (contient du carmin)
NK-OASIS : Orange en format 25cl et en poche 20cl (contient du carmin)
NK-OASIS : Orange Fraise (contient du carmin)
NK-OASIS : Pêche Abricot (contient du carmin)
NK-OASIS : Raisins (contient du raisin)
NK-OASIS : Tropical en format 25cl et en poche 20cl (contient du carmin)
NK-OASIS SUPERFRUIT : Tropical Goyave (contient du carmin)
NK-OASIS ZERO : Mûre Framboise (contient du carmin)

◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Classic
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Classic Light
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Framboise
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Grenade
◊ OCEAN SPRAY : Multifruits
◊ OCEAN SPRAY : Myrtilles

◊ PAMPRYL CHR* : Abricot (*CHR=gamme Cafés, Hotels, Restaurants)
◊ PAMPRYL CHR* : Ananas
◊ PAMPRYL CHR* : Banane
◊ PAMPRYL CHR* : Citron vert
◊ PAMPRYL CHR* : Cranberry

◊ PAMPRYL CHR* : Exotique
◊ PAMPRYL CHR* : Goyave
◊ PAMPRYL CHR* : Mangue
◊ PAMPRYL CHR* : Orange
◊ PAMPRYL CHR* : Pamplemousse rose
◊ PAMPRYL CHR* : Poire
◊ PAMPRYL CHR* : Pomme
◊ PAMPRYL CHR* : Multifruits
◊ PAMPRYL : Orange
◊ PAMPRYL : Pomme origine France
◊ PAMPRYL : Tomate origine France
NK-PAMPRYL CHR* : Fruits & Fraise (contient du carmin)
NK-PAMPRYL CHR* : Raisin

◊ PULCO : Citronnade
◊ PULCO : Citronnade à la Cranberry
◊ PULCO : Citronnade au Citron vert
◊ PULCO : Orangeade

Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K et portent le symbole kacher STAR-K :

◊ VITA COCO : Jus de coco Nature
◊ VITA COCO : Jus de coco Nature avec Jus de Fruit (Tous les parfums)

Les produits suivants ne sont PAS kacher selon le London Beth Din :

NK-INNOCENT : Tous les jus de fruits
NK-INNOCENT : Tous les smoothies

Nectars & Boissons aux fruits
Comme pour toutes les boissons non alcoolisées, les nectars et boissons aux fruits doivent faire l'objet d'un examen attentif de leur composition selon les instructions données plus haut.

NECTARS & BOISSONS AUX FRUITS

Plates ou gazeuses,
Lire attentivement la composition et évaluer chaque ingrédient selon les règles générales exposées en introduction.
La liste ci-dessous indique les nectars et boissons aux fruits des principales marques dont le statut kacher a été établi selon ces règles.
NR indique qu'il s'agit d'un produit non recommandé.
NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.

Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Les boissons pétillantes aux fruits suivantes sont certifiées Kacher Parve par l'Orthodox Union de New York portent le symbole kacher OU. Notez que seuls ces parfums sont certifiés et uniquement en bouteille verre 20 cl ou en canettes 33 cl :

◊ SAN PELLEGRINO : Aranciata (orange)
◊ SAN PELLEGRINO : Aranciata Rossa (orange sanguine)
◊ SAN PELLEGRINO : Clementina (clémentine)
◊ SAN PELLEGRINO : Limonata (citron)
◊ SAN PELLEGRINO : Melograno E Arancia (grenade et orange)
◊ SAN PELLEGRINO : Pompelmo (pamplemousse)

Liste des nectars et boissons aux fruits des principales marques qui sont acceptables Parve, non recommandées (NR) ou non kacher (NK) :

◊ CAPRI-SUN : Fruits Rouges
◊ CAPRI-SUN : Multivitamines
◊ CAPRI-SUN : Orange
◊ CAPRI-SUN : Pêche-Abricot
◊ CAPRI-SUN : Pomme
◊ CAPRI-SUN : Pomme-Cerise
◊ CAPRI-SUN : Safari
◊ CAPRI-SUN : Thé et Fruits Rouges
◊ CAPRI-SUN : Thé et Pêche
◊ CAPRI-SUN : Tropical

◊ FANTA STILL : Agrumes
◊ FANTA STILL : Orange

NK-FANTA STILL : Orange Fruits Rouges (contient du raisin)
NK-FANTA STILL : Tropical (contient du raisin)
◊ MINUTE MAID : Abricot
◊ MINUTE MAID : Ananas

◊ MINUTE MAID : Fruit & Nada Citron
◊ MINUTE MAID : Multifruits
◊ MINUTE MAID : Orange
◊ MINUTE MAID : Pamplemousse
◊ MINUTE MAID : Pomme
◊ MINUTE MAID : Rouge Sentation
◊ MINUTE MAID : Tomate
◊ MINUTE MAID : Tropical

NK-MINUTE MAID : Multivitamines (contient du raisin)

◊ OASIS : Ananas
◊ OASIS : Orange (mais pas dans les formats 25cl et 20cl)
◊ OASIS : Pomme Cassis Framboise
◊ OASIS : Pomme Poire
◊ OASIS : Tropical (mais pas dans les formats 25cl et 20cl)
◊ OASIS SUPERFRUIT : Ananas Papaye
◊ OASIS ZERO : Ananas Passion
◊ OASIS ZERO : Pomme Cassis Framboise
◊ OASIS ZERO : Tropical

NK-OASIS : Fraise Framboise (contient des anthocyanes)
NK-OASIS : Mangue Fruits Rouges (contient des anthocyanes)
NK-OASIS : Multifruits (contient du carmin)
NK-OASIS : Orange en format 25cl et en poche 20cl (contient du carmin)
NK-OASIS : Orange Fraise (contient du carmin)
NK-OASIS : Pêche Abricot (contient du carmin)
NK-OASIS : Raisins (contient du raisin)
NK-OASIS : Tropical en format 25cl et en poche 20cl (contient du carmin)
NK-OASIS SUPERFRUIT : Tropical Goyave (contient du carmin)
NK-OASIS ZERO : Mûre Framboise (contient du carmin)

◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Classic
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Classic Light
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Framboise
◊ OCEAN SPRAY : Cranberry Grenade
◊ OCEAN SPRAY : Multifruits
◊ OCEAN SPRAY : Myrtilles
◊ PAMPRYL CHR* : Abricot (*CHR=gamme Cafés, Hotels, Restaurants)
◊ PAMPRYL CHR* : Ananas

◊ PAMPRYL CHR* : Banane
◊ PAMPRYL CHR* : Citron vert
◊ PAMPRYL CHR* : Cranberry
◊ PAMPRYL CHR* : Exotique
◊ PAMPRYL CHR* : Goyave
◊ PAMPRYL CHR* : Mangue
◊ PAMPRYL CHR* : Orange
◊ PAMPRYL CHR* : Pamplemousse rose
◊ PAMPRYL CHR* : Poire
◊ PAMPRYL CHR* : Pomme
◊ PAMPRYL CHR* : Multifruits
◊ PAMPRYL : Orange
◊ PAMPRYL : Pomme origine France
◊ PAMPRYL : Tomate origine France

NK-PAMPRYL CHR* : Fruits & Fraise (contient du carmin)
NK-PAMPRYL CHR* : Raisin

◊ PULCO : Citronnade
◊ PULCO : Citronnade à la Cranberry
◊ PULCO : Citronnade au Citron vert
◊ PULCO : Orangeade

NK-PULCO : Citronnade au Pamplemousse (contient du carmin)

◊ SUNNY DELIGHT : Acidulé Florida
◊ SUNNY DELIGHT : Doux California
◊ SUNNY DELIGHT : Orange Fraise
◊ SUNNY DELIGHT : Piña Colada
◊ SUNNY DELIGHT : Tropical

◊ TEISSEIRE FRUIT SHOOT : Fruits rouges
◊ TEISSEIRE FRUIT SHOOT : Multivitaminé
◊ TEISSEIRE FRUIT SHOOT : Orange
◊ TEISSEIRE FRUIT SHOOT : Pomme-Banane
◊ TEISSEIRE FRUIT SHOOT : Tropical

◊ TROPICO : Exotique
◊ TROPICO : Orange Gourmande
◊ TROPICO : Pomme Fruits rouges

Boissons au thé

Comme pour toutes les boissons non alcoolisées, les boissons au thé doivent

faire l'objet d'un examen attentif de leur composition selon les instructions données plus haut.

BOISSONS AU THÉ

Plates ou gazeuses,
Lire attentivement la composition et évaluer chaque ingrédient selon les règles générales exposées en introduction.

La liste ci-dessous indique les boissons au thé des principales marques dont le statut kacher a été établi selon ces règles.
NR indique qu'il s'agit d'un produit non recommandé.
NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.
Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Liste des boissons au thé des principales marques qui sont acceptables Parve, non recommandées (NR) ou non kacher (NK) :

◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Citron - Citron Vert
◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Framboise
◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Mangue
◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Pêche
◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Pêche Zéro Sucres
◊ LIPTON ICE TEA : Saveur Tropical
◊ LIPTON ICE TEA LIPTONIC : Original

NR-LIPTON ICE TEA : Saveur Daiquiri Fraise (arômes douteux)
NR-LIPTON ICE TEA : Saveur Mojito (arômes douteux)
NR-LIPTON ICE TEA : Saveur Pêche Abricot (arômes douteux)
NR-LIPTON ICE TEA LIPTONIC : Saveur Pêche (arômes douteux)

◊ NESTEA : Saveur Citron
◊ NESTEA : Saveur Pêche Blanche
◊ NESTEA : Saveur Tropical

NK-OASIS : Thé Pêche (contient du carmin)
NR-VOLVIC : Thé Vert Menthe (arômes douteux)

Sodas

Concernant les sodas, la principale difficulté est que leur formulation est parfois secrète, notamment pour les produits de renommée internationale comme le Coca Cola et le Pepsi Cola dont la liste des ingrédients est volontairement vague et imprécise. Plus généralement, un certain nombre de sodas sont formulés à base d'arômes uniquement, ce qui ne confère à priori aucune garantie de cacherouth. Pourtant, la plupart d'entre eux sont reconnus kacher par plusieurs organismes de cacherouth et référencés kacher dans plusieurs listes européennes. Nous allons dans ce qui suit examiner la situation des trois principaux fabricants qui sont Coca Cola, PepsiCo et Orangina Schweppes.

La compagnie Coca Cola basée à Atlanta est la seule à produire le sirop concentré qui sert de base au Coca Cola. Ce concentré est ensuite vendu à travers le monde à différentes sociétés franchisées qui se chargent de l'embouteillage et de la distribution de la boisson dans la zone géographique délimitée par leur franchise. Le sirop concentré Coca Cola est certifié kacher par l'Orthodox Union (OU), mais chaque société franchisée est autorisée à édulcorer, à aromatiser et à adapter le goût de la boisson aux préférences de la population locale.

Aux États-unis et au Canada la situation est optimale. La quasi-totalité des sites d'embouteillage sont certifiés kacher (parfois par une agence de certification autre que le OU). Ainsi la quasi-totalité des produits de la marque sont certifiés kacher et portent le plus souvent un symbole kacher. En dehors de l'Amérique du Nord, le OU déclare ne posséder aucune information sur la cacherouth des produits de la marque, à l'exception du Coca Cola vendu dans l'Union Européenne qui peut selon lui être consommé sans crainte.

Selon des informations qui circulent, le Coca Cola vendu en Ukraine et dans certains autres pays de l'Est contiendrait du vin ! De même, le Grand Rabbinat d'Israël déconseille formellement la consommation du Coca Cola produit dans les territoires palestiniens. Le Rav Landau de Bnei-Braq qui certifie les produits Coca Cola fabriqués en Israël déclare quant à lui que tous les Coca Cola (à l'exception de celui qu'il certifie) posent un problème de glycérine et ne reconnaît même pas la cacherouth du OU sur le Coca cola !

En conclusion, le Coca Cola vendu en France (y compris les versions Light, Zero, Life et Sans caféine) est garanti kacher selon le OU. Il en est de même pour le Sprite et le Sprite Zero qui ont le même système de fabrication que le Coca Cola. Par contre, les produits aromatisés Cherry, Vanille, Lime, etc. ne bénéficient pas de cette garantie. Mais concrètement, ils sont quasiment tous référencés kacher dans la plupart des listes européennes de cacherouth.
Enfin, concernant les marques Fanta et Finley, le Groupe Coca Cola communique sur le fait que l'additif E445 utilisé dans ces boissons est garanti kacher.
Pour les produits Pepsi Cola, le principe est le même. Le sirop concentré qui est fabriqué aux États-unis est certifié kacher par le KOF-K. La majorité des sites d'embouteillage américains sont aussi certifiés kacher et en conséquence la majorité des produits Pepsi Cola sont certifiés et marqués kacher. En dehors des États-unis et particulièrement en France, le Pepsi Cola (y compris les versions Light et Max) est référencé kacher dans la plupart des listes européennes. Par contre, les versions Next et aromatisée Cherry ne sont pas référencées par tous.
Le Seven Up qui appartient en France au groupe PepsiCo suit le même principe et le sirop concentré fabriqué aux États-unis est certifié kacher. En France, le Seven Up (y compris la version Zero) est référencé dans la plupart des listes européennes. Par contre, les versions aromatisées (Cherry, Orange, Mojito et Tropical) ne sont pas toujours référencées.
Le troisième fabricant, le Groupe Orangina Schweppes commercialise en France, outre les deux marques précitées, les sodas des marques Canada Dry, Gini, Ricqlès et Dr Pepper. Parmi les sodas de ces marques qui sont formulés à base d'arômes uniquement la plupart sont reconnus kacher. Le sirop concentré Dr Pepper fabriqué aux États-unis est certifié kacher. Le Canada Dry et le Schweppes Indian Tonic sont référencés kacher dans toutes les listes de cacherouth. Les autres sodas de ces marques doivent être évalués en fonction de leur composition.

SODAS

La plupart des sodas des grandes marques internationales sont référencés kacher même lorsque leur composition ne remplit pas les critères exposés en introduction (voir liste ci-dessous).
Pour les autres, la sélection reste soumise à ces critères (consultez-nous pour en prendre connaissance).

La liste ci-dessous indique les sodas des principales marques qui sont référencés kacher par une autorité rabbinique (BDP=Beth Din de Paris, LBD=London Beth Din) ou dont le statut kacher a été établi selon ces règles. NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.
L'astérisque* indique que le produit contient l'additif E445 dont la cacherouth est controversée et en présence duquel certains consommateurs Méhadrine préféreront s'abstenir.
Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Liste des sodas des principales marques qui sont acceptables Parve ou non kacher (NK) :

◊ CANADA DRY : Ginger Ale (BDP & LBD)

◊ COCA COLA : Cherry (BDP & LBD)
◊ COCA COLA : Classique (BDP & LBD)
◊ COCA COLA : Life (BDP & LBD)
◊ COCA COLA : Sans Caféine (BDP & LBD)
◊ COCA COLA : Vanille (BDP & LBD)

◊ COCA COLA LIGHT : Classique (BDP & LBD)
◊ COCA COLA LIGHT : Lime (BDP & LBD)
◊ COCA COLA LIGHT : Sans Caféine (BDP & LBD)
◊ COCA COLA ZERO : Classique (BDP & LBD)
◊ COCA COLA ZERO : Cherry (BDP & LBD)
◊ COCA COLA ZERO : Sans Caféine (BDP & LBD)

◊ DR PEPPER : Classique (BDP & LBD)

◊ FANTA : Citron Frappé*
◊ FANTA : Fraise Kiwi*
◊ FANTA : Framboise Passion*
◊ FANTA : Orange
◊ FANTA : Pêche Abricot*
◊ FANTA : Pomme Cerise
◊ FANTA : Tropical

◊ FANTA ZERO : Orange

◊ FINLEY : Citron & Fleur de Sureau*
◊ FINLEY : Orange & saveur Cranberry*
◊ FINLEY : Pamplemousse & Orange Sanguine*
◊ FINLEY : Pomme-Citron-& Gentiane*
◊ FINLEY : Tonic

◊ GINI : Lemon (BDP)

◊ ORANGINA : Bahia
◊ ORANGINA : Miss O! (light)
◊ ORANGINA : Rastaman
◊ ORANGINA : Regular
◊ ORANGINA : Samouraï
NK-ORANGINA : Loca (contient des anthocyanes et du carmin)
NK-ORANGINA : Miss O! Saveur Grenade (light) (contient des anthocyanes et du carmin)
NK-ORANGINA : Miss O! Saveur Passion (light) (contient du carmin)
NK-ORANGINA : Rouge (contient du carmin)

◊ PEPSI : Classique (BDP & LBD)
◊ PEPSI : Light (LBD)
◊ PEPSI : Max (BDP & LBD)
◊ PEPSI : Max Cherry (LBD)

◊ RICQLÈS: Menthe (BDP)

◊ SCHWEPPES : Agrum'*
◊ SCHWEPPES : Dark Side (BDP)
◊ SCHWEPPES : Indian Tonic (BDP)
◊ SCHWEPPES : Lemon*
◊ SCHWEPPES : Mûre*(BDP)
◊ SCHWEPPES : Poire* (BDP)
◊ SCHWEPPES : Pomm' (BDP)
◊ SCHWEPPES ZERO : Agrum'*
◊ SCHWEPPES ZERO : Indian Tonic (BDP)
◊ SCHWEPPES ZERO : Lemon*

NK-SCHWEPPES : Framboise (contient du carmin)
NK-SCHWEPPES : Mandarine (contient du carmin)

NK-SCHWEPPES : Mango (contient du carmin)
NK-SCHWEPPES : Passion (contient du carmin)
NK-SCHWEPPES : Pêch' (contient du carmin)
NK-SCHWEPPES ZERO : Exotic (contient du carmin)
NK-SCHWEPPES ZERO : Fraise (contient du carmin)

◊ SEVEN UP : Classique (BDP)
◊ SEVEN UP : Goût Tropical (BDP)
◊ SEVEN UP : Saveur Mojito (BDP)
◊ SEVEN UP : Zero Sucres

◊ SPRITE : Classique (BDP & LBD)
◊ SPRITE : Zero (BDP & LBD)

Sirops & Préparations pour Boissons

Les sirops et préparations liquides pour boissons suivent en tout point les mêmes règles que celles des boissons non alcoolisées. Ils doivent faire l'objet d'un examen attentif de leur composition selon les instructions données plus haut.

SIROPS & PRÉPARATIONS POUR BOISSONS

Lire attentivement la composition et évaluer chaque ingrédient selon les règles générales exposées en introduction.
La liste ci-dessous indique les sirops et préparations pour boissons des principales marques dont le statut kacher a été établi selon ces règles.

NR indique qu'il s'agit d'un produit non recommandé.
NK indique qu'il s'agit d'un produit non kacher.
L'astérisque* indique que le produit contient l'additif E445 dont la cacherouth est controversée et en présence duquel certains consommateurs Méhadrine préféreront s'abstenir.
Mais attention, cette liste est susceptible d'évoluer à tout moment ! La seule méthode qui reste valable et qui s'impose à chaque fois est l'examen de la liste des ingrédients !

Les sirops suivants de la marque Monin sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ Le Sirop de MONIN : Abricot
◊ Le Sirop de MONIN : Amaretto
◊ Le Sirop de MONIN : Ananas
◊ Le Sirop de MONIN : Banane
◊ Le Sirop de MONIN : Barbe à Papa
◊ Le Sirop de MONIN : Bubble Gum
◊ Le Sirop de MONIN : Cannelle
◊ Le Sirop de MONIN : Caramel
◊ Le Sirop de MONIN : Caramel Salé
◊ Le Sirop de MONIN : Cassis
◊ Le Sirop de MONIN : Chocolat Blanc
◊ Le Sirop de MONIN : Chocolate Cookie
◊ Le Sirop de MONIN : Citron Vert
◊ Le Sirop de MONIN : Coco
◊ Le Sirop de MONIN : Concombre
◊ Le Sirop de MONIN : Fleur de Sureau
◊ Le Sirop de MONIN : Forêt Noire
◊ Le Sirop de MONIN : Fraise
◊ Le Sirop de MONIN : Fraise Bonbon
◊ Le Sirop de MONIN : Framboise
◊ Le Sirop de MONIN : Fruit de la Passion
◊ Le Sirop de MONIN : Gingembre
◊ Le Sirop de MONIN : Grenadine
◊ Le Sirop de MONIN : Irish
◊ Le Sirop de MONIN : Kiwi
◊ Le Sirop de MONIN : Lavande
◊ Le Sirop de MONIN : Litchi

◊ Le Sirop de MONIN : Mangue
◊ Le Sirop de MONIN : Maple Spice
◊ Le Sirop de MONIN : Melon
◊ Le Sirop de MONIN : Menthe Glaciale
◊ Le Sirop de MONIN : Menthe Verte
◊ Le Sirop de MONIN : Miel
◊ Le Sirop de MONIN : Mojito Mint
◊ Le Sirop de MONIN : Mûres
◊ Le Sirop de MONIN : Noisette
◊ Le Sirop de MONIN : Noix de Macadamia
◊ Le Sirop de MONIN : Orange
◊ Le Sirop de MONIN : Orange Sanguine
◊ Le Sirop de MONIN : Orgeat
◊ Le Sirop de MONIN : Pamplemousse Rose
◊ Le Sirop de MONIN : Pêche
◊ Le Sirop de MONIN : Poire
◊ Le Sirop de MONIN : Pomegranate

◊ Le Sirop de MONIN : Pomme
◊ Le Sirop de MONIN : Pomme Verte
◊ Le Sirop de MONIN : Pur Sucre de Canne
◊ Le Sirop de MONIN : Rose
◊ Le Sirop de MONIN : Thé Citron
◊ Le Sirop de MONIN : Thé Pêche
◊ Le Sirop de MONIN : Toffee Nut
◊ Le Sirop de MONIN : Vanille
◊ Le Sirop de MONIN : Watermelon
◊ Le Concentré de MONIN : Lime Juice Cordial Mixer
◊ Le Concentré de MONIN : Sweet & Sour

Les préparations pour sodas de la marque israélienne Sodastream sont toutes certifiées Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ SODASTREAM : Tous les parfums

Les produits suivants de la gamme Antésite sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris. Ces mêmes produits sont aussi disponibles en version certifiée kacher par le Rav Frankforter. Il est clair que la version certifiée doit toujours être préférée, notamment pour les consommateurs Méhadrine :

◊ ANTÉSITE : Anis
◊ ANTÉSITE : Citron
◊ ANTÉSITE : Menthe
◊ ANTÉSITE : Orange

Liste des sirops et préparations pour boissons des principales marques qui sont acceptables Parve, non recommandées (NR) ou non kacher (NK) :

◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Caramel
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Framboise Rose
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop Cocktail de Fruits rouges
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop d'Anis
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Cassis
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Cerise & Amande
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Cerise & Mûre
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Citron bio
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Citron Vert*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Citronnade*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Fraise

◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Fraise des Bois
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Framboise & Pamplemousse Rose
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Grenadine
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Grenadine bio
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Groseille & Fleurs de sureau
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Kiwi & Banane*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Kiwi & Fraise*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Menthe Glaciale*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Menthe Verte
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pêche & Abricot*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pêche & Framboise*
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pêche bio
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pomme Grenade bio
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pomme Verte & Vanille
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop d'Orgeat
◊ MOULIN DE VALDONNE : Sirop Recette Provençale

NRMOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Coco (arômes douteux)
NRMOULIN DE VALDONNE : Sirop de Violette (arômes douteux)

NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Night' Berry (contient des anthocyanes)
NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Glam Berry (contient des anthocyanes)
NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées saveur Bubble Gum (contient du carmin)
NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop à Idées Violette (contient des anthocyanes)
NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop de Pamplemousse Rose (contient du carmin)
NKMOULIN DE VALDONNE : Sirop Trio d'Agrumes (contient du carmin)

◊ PULCO à diluer : Agrumes
◊ PULCO à diluer : Citron
◊ PULCO à diluer : Citron Vert
◊ PULCO à diluer : Fruits des Bois
◊ PULCO à diluer : Menthe
◊ PULCO à diluer : Orange
◊ PULCO à diluer : Orange Sanguine
◊ PULCO à diluer : Pamplemousse
◊ PULCO à diluer : Tropical

◊ TEISSEIRE : Sirop d'Agrumes
◊ TEISSEIRE : Sirop d'Ananas

◊ TEISSEIRE : Sirop d'Anis
◊ TEISSEIRE : Sirop de Cassis
◊ TEISSEIRE : Sirop de Cerise
◊ TEISSEIRE : Sirop de Citron*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Citron Vert*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Cola
◊ TEISSEIRE : Sirop de Fraise
◊ TEISSEIRE : Sirop de Framboise
◊ TEISSEIRE : Sirop de Fruit de la Passion*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Grenadine
◊ TEISSEIRE : Sirop de Kiwi*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Menthe Verte
◊ TEISSEIRE : Sirop de Menthe & Citron Vert Façon Mojito*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Menthe Glaciale*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Pamplemousse*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Pêche*
◊ TEISSEIRE : Sirop de Pomme
◊ TEISSEIRE : Sirop Iced Tea Pêche
◊ TEISSEIRE : Sirop Multifruits*
◊ TEISSEIRE : Sirop Tropical Fruits Exotiques

◊ TEISSEIRE 0% : Sirop de Citron
◊ TEISSEIRE 0% : Sirop de Cola
◊ TEISSEIRE 0% : Sirop de Grenadine
◊ TEISSEIRE 0% : Sirop de Menthe
◊ TEISSEIRE 0% : Sirop de Pêche*
◊ TEISSEIRE 0% : Sirop Tropical

NRTEISSEIRE : Sirop d'Orgeat (arôme douteux)
NKTEISSEIRE : Sirop de Pamplemousse rose (contient des anthocyanes)
NKTEISSEIRE : Sirop de Violette (contient des anthocyanes)
NKTEISSEIRE 0% : Sirop de Framboise Cranberry (contient des anthocyanes)
NKTEISSEIRE 0% : Sirop de Pamplemousse rose (contient du carmin)

Boissons énergisantes et pour sportifs

Les boissons énergisantes et pour sportifs ne peuvent généralement pas être évaluées en fonction de leurs ingrédients car les substances aromatisantes utilisées sont seulement des arômes qui par nature sont problématiques.
Les boissons énergisantes contiennent en plus certains ingrédients comme la taurine dont la cacherouth doit être démontrée.

BOISSONS ÉNERGISANTES ET POUR SPORTIFS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les boissons énergisantes suivantes de la marque Red Bull sont certifiées Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres même en l'absence de marquage spécifique. Notez qu'il existe d'autres produits certifiés de cette marque qui ne sont pas vendus en France :

◊ RED BULL : Blue Edition
◊ RED BULL : Lime Edition
◊ RED BULL : Original
◊ RED BULL : Red Edition
◊ RED BULL : Sugar Free
◊ RED BULL : Zero

Les boissons pour sportifs suivantes sont référencées Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ POWERADE ION4 : Ice Storm
◊ POWERADE ION4 : Goût Citron
◊ POWERADE ION4 : Goût Cerise

Sucres
Chapitre 13
&
Miels édulcorants

Sucres

Le sucre de table, qu'il soit produit à partir de betterave ou de canne à sucre ne pose aucun problème de cacherouth. Toutes les présentations sont acceptables : sucre en poudre, sucre perlé (petits cristaux), sucre candi (gros cristaux), sucre en morceaux et sucre glace (additionné d'amidon ou de silice). La couleur du sucre n'a aucune importance : sucre blanc, sucre mi-blanc, sucre roux ou cassonade, sucre blond (biologique).

La seule exception est la vergeoise (blonde ou brune), qui est un sucre obtenu à partir d'un sirop de betterave recuit. En effet, comme en atteste la composition, le plus souvent ce sucre contient du glycérol (E422) utilisé comme antiagglomérant. Or le glycérol peut être d'origine animale, ce qui impose d'écarter ces produits, même lorsque la composition indique qu'il est d'origine végétale.

Il existe depuis peu sur le marché des sucres spéciaux comme des sucres aromatisés et des sucres «Spécial confiture». Dans le cas des sucres aromatisés, l'arôme utilisé pose inévitablement une interrogation du point de vue de la cacherouth. Les sucres «Spécial confiture» contiennent un produit gélifiant et parfois un acidifiant comme de l'acide citrique (E330). Les gélifiants le plus fréquemment utilisés sont les carraghénanes (E407, à base d'algue), la pectine (E440) ou de la farine de caroube (E410). Tous ces produits ne posent pas de problème de cacherouth particulier.

SUCRES

Sucre de betterave ou sucre de canne,
Sucre en poudre, sucre perlé, sucre candi, sucre en morceaux et sucre glace,
Sucre blanc, sucre mi-blanc, sucre roux (cassonade), sucre blond (biologique),
Toute marque.
A l'exception des vergeoises (blonde ou brune) qui sont à écarter en l'absence de garantie rabbinique !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :
◊ BÉGUIN SAY : Saveur Vergeoise Brune
◊ BÉGUIN SAY : Saveur Vergeoise Blonde Vanille

◊ SUCRE AROMATISÉ
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants (uniquement ces deux parfums) sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY : Sucre à la Vanille Bourbon
◊ BÉGUIN SAY : Sucre saveur Noix de Coco

SUCRE SPÉCIAL CONFITURE

Vérifier les ingrédients :
Les ingrédients suivants le plus fréquemment utilisés sont permis : acide citrique (E330), carraghénanes (E407), pectine (E440) et farine de caroube (E410).

En présence d'huile végétale ou autre additif douteux, le produit doit être écarté !

Pour les consommateurs Méhadrine, il convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY : Spécial Confitures au sucre blanc
◊ BÉGUIN SAY : Spécial Confitures au blond de canne
◊ BÉGUIN SAY : Spécial Gelées au sucre blanc

Miels et Produits de la ruche

Le miel produit par les abeilles à partir du nectar qu'elles butinent sur les fleurs est permis par la Tora malgré le fait qu'il transite par leur système digestif. Selon les Décisionnaires, les autres produits de la ruche comme la cire d'abeille, la propolis et le pollen (matériaux recueillis par les abeilles à partir de certains végétaux et transportés dans les corbeilles de leurs pattes arrière) sont également permis à la consommation.
Par contre, selon la majorité des Décisionnaires, la gelée royale ne bénéficie d'aucune permission et les miels qui en contiennent doivent être écartés.
Les miels aromatisés doivent obligatoire-

ment bénéficier d'une garantie rabbinique. Il en est de même pour les miels au ginseng ou à la propolis qui sont élaborés à base d'extrait de ces substances dont le mode d'extraction ou le support peut s'avérer problématique

Enfin, les «Miels de sapin» qui sont produits par les abeilles à partir de miellats font l'objet d'une controverse. En effet, le miellat est une excrétion produite par des insectes suceurs de type puceron. A ce titre, selon la majorité des Décisionnaires, le miellat issu de ces excrétions ne bénéficie pas de la permission donnée par la Tora au miel de nectar ! Les «Miels de forêt» et «Miels de chêne» constitués d'un mélange de miellats et de miels de nectars soulèvent la même question du point de vue de la Halakha et doivent être écartés ! Par contre, les «Miels de montagne» sont des miels de nectar et ne posent aucun problème.

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

Miels «Toutes fleurs» ou Mono floraux (acacia, lavande, etc.),
Liquides ou Crémeux,
Vérifier la composition : uniquement nature (sans arôme ni rajout de ginseng, propolis, etc.)
Toute marque.
La cire d'abeille, la propolis naturelle (à mâcher) et le pollen sont permis.
La gelée royale ainsi que les miels qui en contient sont à écarter !
Les miellats ou «Miels de sapin» sont à écarter !
Les «Miels de forêt» et les «Miels de chêne» sont aussi à écarter !
Les «Miels de montagne» sont permis.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FAMILLE MICHAUD : Tous le miels nature (sans arôme ni autre substance rajoutée)
◊ LUNE DE MIEL : Tous le miels nature (sans arôme ni autre substance rajoutée)
◊ MIEL L'APICULTEUR : Tous le miels nature (sans arôme ni autre substance rajoutée)

Sirop d'érable

Le sirop d'érable pur est un produit naturel obtenu à partir de la sève brute ou «eau d'érable» extraite du tronc de certaines espèces d'érables. Cette sève est ensuite concentrée par ébullition pour obtenir le sirop. Il faut entre 35 et 40 litres d'eau d'érable

pour obtenir un litre de sirop. Concernant la cacherouth, les productions artisanales sont à écarter car il a été constaté dans certains cas l'utilisation d'auxiliaires technologiques interdits. Pour les productions industrielles, il existe un risque de contamination avec d'autres produits interdits au stade de la pasteurisation ou du conditionnement.

SIROP D'ÉRABLE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MAPLE JOE : Pur sirop d'érable
◊ MAPLE JOE : Pur sirop d'érable bio

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din (certains portent le logo kacher KLBD) :

◊ BUCKWUD : Canadian Maple Syrup
◊ VERTMONT : Maple Syrup
◊ WARDOUR : Maple Syrup

Sirop d'agave

Le nectar d'agave est extrait du cœur de l'agave lorsque la plante a entre 7 et 10 ans. Le jus est filtré puis chauffé pour transformer les glucides en sucres. Le jus filtré est concentré en un sirop liquide un peu plus fluide que le miel et variant en couleur du clair au foncé en fonction du degré de transformation. Concernant la cacherouth, il existe un risque de contamination avec d'autres produits interdits lors de l'élaboration du sirop d'agave ou de son conditionnement.

SIROP D'AGAVE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ SUNNY VIA : Sirop d'agave
◊ SUNNY BIO : Sirop d'agave bio

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD :

◊ THE GROOVY FOOD COMPAGNY : Agave Nectar Light & Mild
◊ THE GROOVY FOOD COMPAGNY : Agave Nectar Rich & Dark

Fructose

Le fructose pur cristallisé est un produit issu de la filière maïs ou de la filière sucrière. Dans le premier cas, l'amidon est extrait des grains de maïs et, après plusieurs étapes de production, le glucose est transformé en fructose à l'aide d'enzymes. Dans le second cas, il y a hydrolyse enzymatique du saccharose et libération de glucose et fructose. Dans les deux process, le fructose est ensuite cristallisé, séché et broyé afin d'obtenir la granulométrie souhaitée puis conditionné.
Le produit obtenu bénéficie d'une très grande pureté et ne pose pas de problème de cacherouth.

Par contre, le fructose liquide présente un risque de contamination avec d'autres produits interdits lors de la pasteurisation ou du conditionnement.

FRUCTOSE CRISTALLISÉ

Vérifier la composition : 100% fructose !
Écarter les produits qui déclarent contenir des traces de lait, etc.
Toute marque.

FRUCTOSE LIQUIDE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance.

Le produit suivant vendu en magasins et sites spécialisés est certifié Kacher

Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K et porte le sigle STAR-K :

◊ RIGONI DI ASIAGO : DOLCE DI Sucre de pommes

Xylitol

Le xylitol (E967) est un édulcorant naturel largement utilisé dans les pays scandinaves où il y est fabriqué en grande partie. Il est présent naturellement dans certains fruits, le maïs et les endives. Industriellement, il est obtenu à partir

de bois durs principalement à partir du bois de bouleau. Il est extrait sous la forme d'une poudre blanche qui ressemble à du sucre blanc raffiné. Son mode d'extraction ne pose généralement pas de problème en matière de cacherouth.

XYLITOL

Vérifier la composition : 100% xylitol (E967) !
Écarter les produits qui déclarent contenir des traces de lait, etc.
Toute marque.

Édulcorants synthétiques

La saccharine (E954) découverte en 1879 est l'édulcorant synthétique le plus ancien. Son pouvoir sucrant est de 300 à 500 fois plus élevé que le sucre (saccharose). La forme généralement utilisée comme édulcorant est le sel de sodium E954iv. Son origine totalement chimique fait qu'elle ne soulève aucun problème de cacherouth.
L'aspartame (E951) est un édulcorant artificiel découvert en 1965. Il a un pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose. Il est l'édulcorant intense le plus fréquemment employé dans le monde notamment dans les boissons. Concernant la cacherouth, l'aspartame est généralement reconnu comme kacher, bien que certains soulèvent la question à propos de la cacherouth des enzymes utilisées pour son élaboration. Cependant, lorsqu'il est utilisé en association avec un autre édulcorant (comme cela est souvent le cas où il est associé à l'acésulfame-K), l'association des deux édulcorants permet de bénéficier d'une permission admise par tous grâce à l'application de la règle du Zé véZé gorem.

L'acésulfame potassium ou acésulfame-K (E950) est un édulcorant décou-

vert en 1967 qui possède un pouvoir sucrant 100 à 200 fois plus élevé que le sucre (saccharose). Il présente l'avantage d'être stable à la chaleur, permettant de l'utiliser dans des denrées à cuire ou qui peuvent être conservées longtemps. Il est souvent associé avec d'autres édulcorants comme la saccharine ou l'aspartame avec lesquels il a un effet de synergie. D'origine totalement chimique, l'acésulfame-K ne pose aucun problème de cacherouth. Le cyclamate ou cyclamate de sodium (E952iv) est un édulcorant artificiel découvert en 1937. Il est 30 à 40 fois plus sucrant que le sucre faisant de lui le moins sucrant de tous les édulcorants artificiels. Il est habituellement utilisé en synergie avec d'autres édulcorants, spécialement avec la saccharine. Ses avantages sont qu'il est moins cher que la plupart des édulcorants et qu'il est stable à la chaleur. Issu de la chimie de synthèse, le cyclamate ne pose aucun problème de cacherouth.

La thaumatine (E957) est un édulcorant naturel extrait du fruit d'un arbre originaire de la forêt tropicale africaine. Elle est également utilisée comme exhausteur de goût ou masqueur d'amertume. C'est l'édulcorant naturel ayant le pouvoir sucrant le plus élevé : il est estimé entre 2000 et 3000 fois plus sucré que le saccharose à poids égal. La thaumatine ne pose aucun problème de cacherouth.

En conclusion, il ressort que la quasi-totalité des édulcorants intenses présents sur le marché ne posent pas de problème de cacherouth. Par contre, les supports utilisés pour commercialiser ces produits posent souvent problème ! Typiquement, les édulcorants sous forme de comprimés contiennent du lactose (à base de lait non surveillé !), mais ce n'est pas toujours le cas. Parfois des acides aminés (dont la cacherouth est douteuse) comme la glycine (E640), la leucine (E641), etc. sont présents dans la composition. Dans la majorité des cas, un ou plusieurs arômes (potentiellement problématiques !) sont utilisés pour masquer l'arrière-goût désagréable de l'édulcorant.

Les édulcorants sous forme de poudre posent moins de problème. Mais la présence d'arôme est souvent constatée et parfois celle d'autres ingrédients problématiques.

ÉDULCORANTS SYNTHÉTIQUES

A base de Saccharine, d'Aspartame, d'Acésulfame-K, de Cyclamate, de Thaumatine ou d'un mélange de ces produits,
Vérifier la composition :
Écarter les produits (notamment les comprimés) qui contiennent du lactose !

Écarter les produits qui contiennent des ingrédients douteux comme des arômes ou des acides aminés : glycine (E640), leucine (E641), etc. !
Écarter les poudres qui déclarent contenir des traces de lait, etc. !
Pour les consommateurs Méhadrine, il est convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants fabriqués par le Groupe Hermes sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat de Bâle en Suisse même en l'absence de marquage spécifique. Ceux marqués d'un astérisque sont sous le contrôle du Rav Frankforter :

◊ HERMESETAS : Mini Sweets (comprimés à base de sodium saccharine et d'acésulfame-K)
◊ HERMESETAS : Mini Sticks (bûchettes à base cyclamate et de sodium saccharine)
◊ HERMESETAS : Liquide (à base de sodium saccharine et de cyclamate)
◊ KARA : POUSS' SUC en Poudre* (à base d'aspartame et d'acésulfame K)
◊ KARA : POUSS' SUC en Comprimés (à base d'aspartame et d'acésulfame K)
◊ POUSS' SUC : Comprimés (à base d'aspartame)
◊ SKUN SUC : Comprimés (à base d'ammonium saccharine)
◊ SUN SUC : Comprimés (à base de sodium saccharine)
Le produit suivant fabriqué par le Groupe Mérisant est certifié Kacher 'Halavi - Non 'Halav Israël par le London Beth Din. Il n'est pas destiné aux consommateurs Méhadrine. Notez que ce produit n'est en principe plus commercialisé en France, de même que sa version en poudre qui elle est certifiée Parve :

D-CANDEREL : L'Original Comprimés (à base d'Aspartame et d'Acésulfame K)

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ SUCRÉDULCOR : Comprimés effervescents (à base de Saccharine)
◊ SUCRETTES : Comprimés (à base de Saccharine)

Édulcorants à base de Sucralose

Le sucralose (E955) est un édulcorant artificiel intense découvert en 1976. Il est synthétisé à partir du saccharose (sucre de table) grâce à une modification moléculaire. Son pouvoir sucrant est 500 à 600 fois plus élevé que le saccharose. Considéré comme plus naturel que l'aspartame avec l'avantage

d'être stable à la chaleur (au contraire de l'aspartame), le sucralose a tendance à remplacer peu à peu l'aspartame. En France, les sociétés Mérisant (marque Canderel) et Hermes (marques Hermesetas, Kara, Assugrin, etc.) ont tendance à reformuler leur produits avec du sucralose, alors que ces mêmes produits sont vendus ailleurs (notamment en Angleterre) avec l'ancienne formulation à base d'aspartame.

La marque Splenda (propriété du groupe Mérisant) produite à base de sucralose a cessé d'être commercialisé au grand public français en 2009 pour cause de rentabilité insuffisante, mais elle continue à l'être dans d'autres pays. Le sucralose ne pose aucun problème de cacherouth. Mais, comme pour les autres édulcorants, l'attention doit être portée sur les supports qui sont utilisés de manière à imiter la texture et le volume du sucre. Les comprimés contiennent souvent du lactose (à base de lait non surveillé !) Alors que les poudres sont généralement à base de maltodextrine ou de dextrose qui ne posent pas de problème. L'usage d'arôme n'est pas fréquent dans les édulcorants à base de sucralose.

ÉDULCORANTS À BASE DE SUCRALOSE

Vérifier la composition :
Écarter les produits (notamment les comprimés) qui contiennent du lactose !
Écarter les poudres qui déclarent contenir des traces de lait, etc. !
Éviter les produits qui contiennent des arômes ! Pour les consommateurs Méhadrine, il est convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants fabriqués par le Groupe Mérisant sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ CANDEREL : Poudre 100% Sucralose (en pot de 75g)
◊ CANDEREL : Sticks 100% Sucralose
◊ CANDEREL : Sachets 100% Sucralose

Le produit suivant est certifié Kacher 'Halavi - Non 'Halav Israël par le London Beth Din. Il n'est pas destiné aux consommateurs Méhadrine :
D-CANDEREL : Comprimés 100% Sucralose

Le produit suivant fabriqué par le Groupe Hermes est certifié Kacher Parve par le Rav Frankforter même en l'absence de marquage spécifique :

◊ HERMESETAS : Poudre granulée 100% Sucralose avec Fructofibre (en pot de 90g)

Édulcorants à base de Stévia

Les glycosides de stéviol (E960) sont les constituants sucrés naturels de la plante Stévia Rebaudiana Bertoni originaire d'Amérique du Sud. Cette plante est utilisée depuis longtemps en Asie et en particulier au Japon. Depuis son

autorisation en France en 2009, elle est présenté comme une alternative naturelle aux édulcorants chimiques (saccharine, aspartame, etc.) et rencontre un grand succès. Le produit qui se présente sous la forme d'une fine poudre blanche est obtenu par extraction à l'eau chaude à partir des feuilles de la plante, suivi d'une concentration et d'un séchage par pulvérisation. Son pouvoir sucrant est environ 250 fois plus élevé que celui du sucre. Les deux principaux glycosides de stéviol extraits de la plante et utilisés comme édulcorants sont le stévioside et le rébaudioside A.

Du point de vue de la cacherouth, les glycosides de stéviol ne posent généralement pas de problème. Mais lorsqu'ils sont vendus au public ils sont mélangés à d'autres ingrédients de manière à imiter la texture et le volume du sucre. Les comprimés contiennent souvent du lactose (à base de lait non surveillé !) Les poudres contiennent le plus souvent de la maltodextrine ou de l'érythritol (E968) qui ne posent pas de problème. L'usage d'arôme est très fréquent dans les édulcorants à base de stévia afin de masquer son arrière-goût de réglisse.

ÉDULCORANTS À BASE DE STÉVIA

Vérifier la composition :
Écarter les produits (notamment les comprimés) qui contiennent du lactose !
Écarter les poudres qui déclarent contenir des traces de lait, etc. !
Éviter les produits qui contiennent des arômes !
Pour les consommateurs Méhadrine, il est convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Le produit suivant fabriqué par le Groupe Mérisant est certifié Kacher Parve

par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ CANDEREL STEVIA GREEN : Poudre en pot (également vendu hors de France en sachets et en bûchettes)

Le produit suivant est certifié Kacher 'Halavi - Non 'Halav Israël par le London Beth Din. Il n'est pas destiné aux consommateurs Méhadrine :

D-CANDEREL STEVIA GREEN : Comprimés
Les produits suivants fabriqués par le Groupe Hermes sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat de Bâle en Suisse même en l'absence de marquage spécifique. Ceux marqués d'un astérisque sont sous le contrôle du Rav Frankforter :

◊ ASSUGRIN STEVIA SWEET CRYSTAL : Poudre en sachet

◊ HERMESETAS STEVIA SWEET : Comprimés
◊ HERMESETAS STEVIA SWEET : Liquide
◊ HERMESETAS STEVIA SWEET : Poudre cristallisée en pot*
◊ HERMESETAS STEVIA SWEET : Poudre en sachets
◊ KARA STEVIA SWEET : Comprimés
Les produits suivants fabriqués par le Groupe Mérisant sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PURE VIA : Morceaux en cubes
◊ PURE VIA : Poudre Cristallisée en bûchettes
◊ PURE VIA : Poudre Cristallisée en gourde

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique. Mais attention ! Les comprimés cette marque contiennent du lactose et ne sont pas certifiés !

◊ TRUVIA by DADDY : Morceaux en cubes
◊ TRUVIA by DADDY : Poudre en bûchettes
◊ TRUVIA by DADDY : Poudre en gourde (150g)
◊ TRUVIA by DADDY : Poudre en pot (270g)
◊ TRUVIA by DADDY : Poudre en sachets

NK-TRUVIA by DADDY : Comprimés
Mélanges de sucre et d'édulcorants
Il se trouve sur le marché de plus en plus de sucres composés d'un mélange de sucre de table (saccharose) et de stévia, de sucralose ou d'édulcorants synthétiques. Ces produits ne posent généralement pas de problème de cacherouth. La présence d'arôme est tolérée dans ces produits en vertu du principe de Zé véZé gorem.

MÉLANGES DE SUCRE ET D'ÉDULCORANTS

En poudre ou en morceaux,
Vérifier dans la composition l'absence d'ingrédients interdits ou douteux !
Écarter les poudres qui déclarent contenir des traces de lait, etc. !
La présence d'arômes dans ce type de sucres est tolérée.
Pour les consommateurs Méhadrine, il est convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY LIGNE : Sucre & Édulcorants
◊ BÉGUIN SAY LIGNE : Sucre & Stévia

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PURE VIA : Sucre de canne & Stévia en cubes
◊ PURE VIA : Sucre roux & Stévia en poudre

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ TUTTI FREE : Sucre & Édulcorants
◊ TUTTI FREE : Sucre & Sucralose
◊ TUTTI FREE : Sucre & Stévia

Café
Chapitre 14
&
Petit déjeuner

Cafés

Les cafés en grains entiers ou moulus sont généralement 100% naturel et ne posent aucun problème de cacherouth. Les cafés solubles (instantanés), décaféinés ou non, lorsqu'ils sont 100% naturel (sans lait ni arôme ni autres ingrédients) ne posent généralement pas de problème de cacherouth, quelles que soient la variété ou la marque. La plupart des cafés nature des grandes marques internationales sont d'ailleurs certifiées kacher. De même, les cafés non aromatisés en capsules ne posent pas de problème de cacherouth.

Par contre, les cafés aromatisés ne sont pas acceptables, sauf s'ils bénéficient d'une certification rabbinique.

CAFÉS

Torréfiés (en grains entiers ou moulus), Instantanés ou en Capsules,
Toute variété (arabica, robusta, etc.)
Décaféinés ou non,
Vérifier les la composition : uniquement 100% naturel, sans arôme, produit laitier, etc.

Les cafés aromatisés ne sont acceptables que s'ils bénéficient d'une certification rabbinique.
Les cafés aromatisés en capsules suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rabbinat de Bâle en Suisse même en l'absence de marquage spécifique :

◊ NESPRESSO VARIATIONS : Apple Crumble
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Caramelito
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Carmelizio
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Chocolate Mint
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Ciocattino
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Cioccorosso
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Hazelino
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Hazelnut Dessert
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Liminto
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Masala Chai
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Vanilio
◊ NESPRESSO VARIATIONS : Vanizio Thés
Les thés nature en feuille, quelle que soit leur mode de préparation (thé noir,

thé vert, thé blanc, etc.) ou leur pays d'origine (Chine, Inde, Japon, Ceylan, etc.) ne posent pas de problème de cacherouth. Par contre, les thés aromatisés posent clairement problème selon le type de substance aromatisante utilisée :
Lorsque la composition indique la présence d'un arôme, même naturel, le produit doit être écarté, car par nature, tout arôme est potentiellement problématique !
A l'inverse, lorsque l'aromatisation est obtenue uniquement par des huiles essentielles (huile essentielle de bergamote, etc.), le produit est permis. De même, lorsque l'aromatisation est obtenue uniquement à l'aide de fleurs (jasmin, rose, etc.) ou d'épices (gingembre, cannelle, muscade, etc.), il s'agit de thés parfumés de manière naturelle qui sont permis.

Il faut noter que lorsqu'un arôme (par nature interdit ou douteux) est utilisé en association avec une autre substance aromatisante qui est permise et qu'il semble que leur effet se conjugue, comme par exemple de l'arôme citron et du zeste de citron ou de l'arôme menthe et des feuilles de menthe, il est le plus souvent impossible d'appliquer le principe de Zé véZé gorem pour permettre l'ensemble. En effet, le produit incriminé (ici, l'arôme) est généralement utilisé dans une proportion qui dépasse largement 1/60ème du mélange (environ 1,6%), ce qui n'autorise pas l'application de cette permission !

Concernant la marque Twinings, le London Beth Din déclare que tous les thés et infusions de cette marque vendus au Royaume-Uni sont acceptables à l'exclusion de la référence Winter Spice Infusion. De même, dans la liste du Beth Din de Paris, un grand nombre de thés et infusions des marques Lipton et Éléphant sont référencés. Mais il est clair que ces produits ne peuvent pas convenir aux consommateurs Méhadrine du fait de la présence d'arôme ! Après enquête, il ressort que tous les produits de la marque Twinings vendus aux États-Unis sont bien certifiés kacher par le London Beth Din. Mais ces mêmes produits vendus en Europe sont formulés différemment et sont seulement référencés kacher. Selon la «Kashrut Authority» de Sydney en Australie, seul le thé Twinings Earl Grey Original fait exception et peut convenir aux consommateurs Méhadrine.

Enfin, les thés instantanés en poudre ou en granules sont fabriqués à base d'un extrait de thé parfois associé à un arôme thé. Lorsque le thé est aromatisé il y a le plus souvent un arôme (citron, menthe, etc.) parfois associé

à du jus de citron ou une huile essentielle de menthe. Mais le problème le plus fréquemment rencontré dans ces produits en poudre (mêmes ceux des grandes marques) est la présence déclarée de traces de lait qui provient d'une contamination au stade de l'atomisation du produit.

THÉS NATURE

Thé noir, Thé vert, Thé blanc, Thé déthéiné, etc.
Vérifier les la composition : uniquement 100% nature.
Toute marque.

THÉS PARFUMÉS & AROMATISÉS

Vérifier le type d'aromatisation utilisé :
Les thés parfumés uniquement à l'aide de fleurs (thé au jasmin, etc.) sont permis et ne pose aucun problème.
Les thés aromatisés uniquement à l'aide d'huiles essentielles (huile essentielle de bergamote, etc.) sont permis et ne pose aucun problème.
Les thés aromatisés uniquement à l'aide de plantes aromatiques (feuilles de menthe, etc.) ou d'épices (gingembre, cannelle, etc.) sont permis et ne pose aucun problème.

En présence d'arôme, même naturel, le produit est à écarter. Les thés contenant des arômes qui sont référencés dans différentes listes de cacherouth ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine !
Seul le Thé Earl Grey Original de la marque Twinings est acceptable pour les consommateurs Méhadrine.

THÉS INSTANTANÉS

En poudre ou en granules, Vérifier la composition et la déclaration des allergènes.
Dans le cas d'un thé nature, il faut que les deux conditions suivantes soient remplies :
1. La proportion d'arôme thé éventuellement présent dans la composition soit inférieure à 1,6%.
2. L'absence de déclaration de type : peut contenir des traces de lait.
Dans le cas d'un thé aromatisé, il y a une troisième condition :
3. L'arôme (citron ou menthe, etc.) soit présent dans une proportion inférieure à 1,6% et qu'il soit associé à une substance aromatisante permise (jus de citron ou huile essentielle de menthe)

Cette vérification n'étant pas aisé pour tous, il est préférable, notamment pour les consommateurs Méhadrine d'éviter ces produits en l'absence de garantie rabbinique.

INFUSIONS

Les infusions suivent en matière de cacherouth les mêmes règles que les thés :
Lorsqu'il s'agit d'un mélange de plantes aromatiques, de fruits, d'épices, de fleurs, de racines, etc., il s'agit d'un produit naturel qui ne pose pas de problème. De même, le rajout d'huiles essentielles ne pose pas de problème. Par contre, en présence d'arôme, même naturel, le produit doit être écarté.

INFUSIONS NATURE

Vérifier la composition :
Les infusions composées uniquement d'un mélange de plantes aromatiques, de fruits, de fleurs, de racines, d'épices ou d'huiles essentielles, sont permises.
Toute marque.

INFUSIONS AROMATISÉES

Vérifier la composition :
En présence d'arôme, même naturel, le produit est à écarter. Les infusions contenant des arômes qui sont référencés dans différentes listes de cacherouth ne conviennent pas aux consommateurs Méhadrine !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K lorsqu'ils portent le logo STAR-K :

◊ CELESTIAL SEASONINGS : Thés aromatisés
◊ CELESTIAL SEASONINGS : Infusions

INFUSIONS INSTANTANÉES

En poudre ou en granules,
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Genève même en l'absence de marquage spécifique :

◊ RICOLA : Infuselle Après-Repas
◊ RICOLA : Infuselle aux Cinq Plantes

◊ RICOLA : Infuselle Bonne Nuit
◊ RICOLA : Infuselle Citron et Cinq Plantes
◊ RICOLA : Infusion aux Herbes
◊ RICOLA : Infusion Citron Mélisse
◊ RICOLA : Infusion Fleurs de Sureau
◊ RICOLA : Infusion Menthes Suisses

Poudres chocolatées

Les poudres chocolatées sont constituées d'un mélange de sucre et de cacao en poudre auquel sont rajoutés divers autres ingrédients comme de la lécithine de soja, du sel, de la vanilline et parfois d'autres arômes. Celles qui sont destinées aux plus jeunes sont généralement allégées en cacao et contiennent en plus des céréales, des minéraux et des vitamines.

Du point de vue de la cacherouth, lorsque les ingrédients rajoutés sont uniquement de la lécithine de soja, de la vanilline, des minéraux (carbonate de magnésium, pyrophosphate de fer, sulfate de zinc, etc.), des vitamines et du sel, le produit le produit ne pose pas de problème. En présence d'arôme(s), il faut se limiter aux produits référencés kacher (voir liste ci-dessous).

Signalons également que lorsque le produit contient des céréales hydrolysées (procédé de fabrication exclusif développé par Nestlé qui consiste à traiter par injection de vapeur des céréales mélangées à une enzyme pour les rendre plus digestives), la question de Bichoul Goy ne se pose pas. Par contre, lorsqu'il s'agit de céréales dites biscuitées (mélange de céréales et de biscuit finement écrasé), la question de Bichoul Goy est bien posée, tout au moins pour les consommateurs Méhadrine qui n'autorisent pas le pain de boulanger (Pat Palter). Mais la réponse donnée par la Halakha est que ces céréales biscuitées s'annulent lorsqu'elles sont mélangées en proportion inférieure aux autres ingrédients, ce qui est généralement le cas dans les poudres chocolatées.

Enfin, les poudres chocolatées qui contiennent des produits laitiers (lait en poudre, lactosérum, etc.) comme par exemple Tonimalt de Nestlé, sont à écarter.

POUDRES CHOCOLATÉES

Vérifier la composition :
Écarter les produits qui contiennent des produits laitiers (lait en poudre, lac-

tosérum, etc.) ou des traces de lait.
Les ingrédients suivant sont acceptables : lécithine de soja, vanilline, minéraux (carbonate de magnésium, pyrophosphate de fer, sulfate de zinc, etc.),
sel, vitamines, céréales hydrolysées, céréales biscuitées.
En présence d'arôme(s), il faut se limiter aux produits référencés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ BANANIA : Banania Arôme Intense
◊ BANANIA : Banania Instantané - Le bon petit déjeuner équilibré
◊ BANANIA : Banania Traditionnel à cuire

◊ BENCO : Chokawa
◊ BENCO : Mon énergie du matin

◊ NESTLÉ : Le Chocolat
◊ NESTLÉ : Lion
◊ NESTLÉ : Mon 1er NESQUIK
◊ NESTLÉ : NESQUIK
◊ NESTLÉ : NESQUIK Goût Extra Choco

◊ POULAIN : Poulain Grand Arôme
◊ POULAIN : Super Poulain

La poudre de cacao Poulin grand arôme a changé de site de fabrication.
La mention « peut contenir du lait » est nouvellement inscrite sur l'emballage il est donc à écarter pour les consommateurs Mehadrine.

Chicorée

La chicorée en grains entiers ou moulue ne pose pas de problème de cacherouth. La chicorée soluble (instantanée), lorsqu'elle est 100% naturelle (sans lait ni arôme, etc.), ne pose généralement pas de problème de cacherouth. La chicorée liquide lorsqu'elle est 100% naturelle, ne pose généralement pas de problème de cacherouth.

CHICORÉE

En grains, moulue, instantanée ou liquide,
Vérifier la composition : 100% naturelle, sans arôme ni produit laitier, etc.

Pour les consommateurs Méhadrine, il convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Frankforter même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEROUX : Chicorée en Grains
◊ LEROUX : Chicorée Moulue
◊ LEROUX : Chicorée Soluble Nature
◊ LEROUX : Chicorée Soluble Cacao
◊ LEROUX : Chicorée Soluble Caramel
◊ LEROUX : Chicorée Liquide

Chicorée & café

Il s'agit d'un mélange de chicorée et de café solubles qui ne pose généralement pas problème. Mais attention ! Certains produits comme Ricoré Bonjour contiennent des produits laitiers et sont à écarter !

CHICORÉE & CAFÉ

Vérifier la composition : uniquement mélange de café et chicorée solubles, sans arôme, produit laitier, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient d'utiliser uniquement des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Frankforter même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEROUX : Duo Café & Chicorée (en dosettes)
◊ NESTLÉ : Ricoré
◊ NESTLÉ : Ricoré Intense

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ KRAFT : Cicona

Substitut de Café
Il s'agit d'un mélange de céréales et de chicorée torréfiées qui ne pose généralement pas problème. Mais il faut vérifier la composition pour s'assurer de l'absence d'autres composants interdits ou problématiques.

SUBSTITUT DE CAFÉ

Vérifier la composition : uniquement mélange de céréales et de chicorée torréfiées, sans arôme, produit laitier, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient d'utiliser uniquement des produits référencés kacher (voir liste ci-dessous).

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ NESTLÉ : Caro

Céréales pour petit déjeuner

Parmi les principales marques de céréales vendues en France, seule la marque Kellogg's propose une large gamme de produits certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester. Ces produits sont reconnaissables grâce au logo kacher MK sur l'emballage.

La société Nestlé (qui distribue également les produits General Mills comme les Cheerios) ne propose en France aucun produit certifié kacher. Seuls les Cheerios fabriqués et vendus au Royaume-Uni sont certifiés kacher lorsqu'ils portent le logo kacher MK.
La société Weetabix (avec les marques Weetabix, Alpen, Minis et Weetos) propose au Royaume-Uni des produits certifiés kacher par le London Beth Din. Certains d'entre eux sont vendus en France.

Parmi les céréales à marque distributeur vendues en France (Carrefour, Auchan, Casino, Monoprix, Leader Price, etc.), la plupart sont produites par la société Dailycer. Cette société ne bénéficie pas de certification kacher, mais certains des produits fabriqués sur leur site de Faverolles dans la Somme (code emballeur EMB 80302A) sont référencés kacher dans la liste du Beth Din de Paris.

Étant donné que l'offre en céréales certifiées kacher est relativement vaste, il est clair que chacun, et particulièrement les consommateurs Méhadrine, se doit de consommer exclusivement ces produits.

Concernant les céréales de type muesli qui sont un mélange de céréales écrasées (le plus souvent de l'avoine) et de fruits secs, l'offre en produits certifiés kacher est réduite. De plus, il est relativement facile de distinguer les produits qui ne posent pas de problème cacherouth. Par exemple, les Flocons

d'Avoine Quaker Oats, composés à 100% de flocons d'avoine ne posent aucun problème. Dans cette catégorie, il existe deux marques en provenance du Royaume-Uni, Dorset et Rude Health qui sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD. Ces produits sont disponibles en France dans certains magasins spécialisés.
◊ CÉRÉALES POUR PETIT DÉJEUNER
Uniquement les produits certifiés kacher listés ci-dessous.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester et portent le logo kacher MK. Notez que d'autres produits de la marque Kellogg's portent le logo kacher NWK, mais ces produits contiennent du lait non surveillé :

◊ KELLOGG'S : All-Bran Fibre Plus
◊ KELLOGG'S : All-Bran Fruit'N'Fibre
◊ KELLOGG'S : All-Bran Pétales
◊ KELLOGG'S : Coco Pops
◊ KELLOGG'S : Coco Pops Chocos
◊ KELLOGG'S : Coco Pops Croco Copters
◊ KELLOGG'S : Corn Flakes Chocolat
◊ KELLOGG'S : Corn Flakes Honey & Nuts
◊ KELLOGG'S : Corn Flakes Original
◊ KELLOGG'S : Crunchy Nut
◊ KELLOGG'S : Frosties
◊ KELLOGG'S : Miel Pops
◊ KELLOGG'S : Miel Pops Cracks
◊ KELLOGG'S : Rice Krispies
◊ KELLOGG'S : Smacks
◊ KELLOGG'S : Special K Nature

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique. Notez qu'ils ne sont pas tous disponibles en France :

◊ WEETABIX : Banane
◊ WEETABIX : Chocolat
◊ WEETABIX : Golden Syrup
◊ WEETABIX : Oatibix
◊ WEETABIX : Organic
◊ WEETABIX : Original (Blé complet)
◊ WEETABIX : Ready Brek Original

CÉRÉALES DE TYPE MUESLI

Vérifier la composition :
Écarter les produits qui contiennent de la poudre de lait, de la poudre de petit lait (lactosérum) ou tout autre produit à base de lait, même sous forme de traces.
Écarter les produits qui contiennent un ingrédient problématique comme un arôme (même naturel), du chocolat, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir la liste ci-dessous).

Les produits suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD :

◊ DORSET : Tout produit qui porte le logo kacher KLBD

◊ RUDE HEALTH : Tout produit qui porte le logo kacher KLBD

Confitures & Gelées

Les confitures sont le résultat de la cuisson de fruits et de sucre dans une proportion égale. Sous l'action de la pectine contenue dans les fruits, le produit gélifie en refroidissant. Pour les gelées, les fruits sont remplacés par un extrait liquide obtenu après la cuisson des fruits. Dans les produits industriels, de la pectine est rajoutée lorsque les fruits n'en contiennent pas naturellement en quantité suffisante. Un acidifiant est souvent rajouté sous la forme de jus de citron concentré ou d'acide citrique (E330). Un correcteur d'acidité est parfois utilisé (citrate de calcium E333, ou autre). Plus rarement, un arôme et/ou un colorant sont utilisés.

Concernant la cacherouth, il faut d'abord s'assurer que le sucre utilisé soit bien autorisé. Le sucre blanc ou roux, le sirop de glucose-fructose ainsi que le fructose sont autorisés. Par contre, en présence de la mention «Concentré de raisin», le produit est à écarter. De même, des mentions vagues telles que «Concentré de fruits» ou «Matières sucrantes» doivent faire craindre qu'il s'agisse de raisin ; le produit est à écarter. En présence de colorant interdit (E120, E163), le produit est à écarter. En présence d'arôme, le produit reste acceptable.

Enfin, lorsque le produit indique qu'il peut contenir des traces de lait, de beurre ou d'autres ingrédients qui n'entrent pas normalement dans la composition d'une confiture (sel, œufs, protéines, etc.), cela indique qu'il a été produit dans un site qui fabrique des produits lactés ou cuisinés et qu'il y a un risque de contamination ; le produit est à écarter.
En France les confitures et gelées de la marque BONNE MAMAN, produites par la société Andros sur le site de Biars-sur-Cère (F-46130) sont toutes certifiées kacher par l'Orthodox Union, à l'exception de la « Confiture de lait » qui n'est pas produite sur le site.

Les confitures et gelées à la marque ANDROS, bien que non certifiées (car non destinées à l'export) sont fabriquées sur le même site vraisemblablement dans les mêmes conditions. On peut donc estimer qu'elles sont acceptables tout comme les produits à marque distributeur qui portent le code emballeur EMB 46029A (site de fabrication Andros).

CONFITURES ET GELÉES

Vérifier la composition :
Écarter les produits qui contiennent du raisin ou du concentré de raisin !
Écarter les produits qui contiennent une mention telle que «Concentré de fruits» ou «Matières sucrantes», sans précision !
Écarter les produits qui contiennent un colorant interdit (E120, E163) !
En présence d'arôme, le produit reste acceptable.
Écarter les produits qui indiquent contenir des traces de lait, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir la liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BONNE MAMAN : Confiture 4 Fruits
◊ BONNE MAMAN : Confiture Abricots
◊ BONNE MAMAN : Confiture Abricots et Framboises
◊ BONNE MAMAN : Confiture Abricots et Pêches
◊ BONNE MAMAN : Confiture Cerises et Mûres
◊ BONNE MAMAN : Confiture Cerises Griottes

◊ BONNE MAMAN : Confiture Cerises Noires
◊ BONNE MAMAN : Confiture Châtaignes
◊ BONNE MAMAN : Confiture Figues Blanches
◊ BONNE MAMAN : Confiture Figues Violettes
◊ BONNE MAMAN : Confiture Fraises
◊ BONNE MAMAN : Confiture Fraises et Fraises des Bois
◊ BONNE MAMAN : Confiture Fraises et Framboises
◊ BONNE MAMAN : Confiture Fraises et Groseilles
◊ BONNE MAMAN : Confiture Framboises
◊ BONNE MAMAN : Confiture Fruits des Bois
◊ BONNE MAMAN : Confiture Mandarines
◊ BONNE MAMAN : Confiture Mirabelles
◊ BONNE MAMAN : Confiture Mûres
◊ BONNE MAMAN : Confiture Myrtilles et Cassis
◊ BONNE MAMAN : Confiture Myrtilles Sauvages
◊ BONNE MAMAN : Confiture Oranges en tranches
◊ BONNE MAMAN : Confiture Oranges et Mandarines
◊ BONNE MAMAN : Confiture Pêches
◊ BONNE MAMAN : Confiture Prunes
◊ BONNE MAMAN : Confiture Quetsches
◊ BONNE MAMAN : Confiture Reines-Claudes
◊ BONNE MAMAN : Confiture Rhubarbe
◊ BONNE MAMAN : Gelée Cassis
◊ BONNE MAMAN : Gelée Coings
◊ BONNE MAMAN : Gelée Fraises
◊ BONNE MAMAN : Gelée Framboises
◊ BONNE MAMAN : Gelée Groseilles
◊ BONNE MAMAN : Gelée Mûres
◊ BONNE MAMAN : Gelée Pommes
◊ BONNE MAMAN : Marmelade 3 Agrumes
◊ BONNE MAMAN : Marmelade Citrons
◊ BONNE MAMAN : Marmelade Oranges Amères

Les produits bios suivants vendus en magasins spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K et portent le symbole kacher STAR-K :

◊ FIOR DI FRUTTA : Abricots
◊ FIOR DI FRUTTA : Agrumes
◊ FIOR DI FRUTTA : Airelles
◊ FIOR DI FRUTTA : Cassis
◊ FIOR DI FRUTTA : Cerises

L'ENVIE
DE TARTINER !

Shneider's

◊ FIOR DI FRUTTA : Citrons
◊ FIOR DI FRUTTA : Cornouilles
◊ FIOR DI FRUTTA : Cranberry / Canneberges
◊ FIOR DI FRUTTA : Églantier
◊ FIOR DI FRUTTA : Figues
◊ FIOR DI FRUTTA : Fraises - Fraises des bois
◊ FIOR DI FRUTTA : Framboises
◊ FIOR DI FRUTTA : Fruits des bois
◊ FIOR DI FRUTTA : Grenade
◊ FIOR DI FRUTTA : Griottes
◊ FIOR DI FRUTTA : Groseilles
◊ FIOR DI FRUTTA : Groseilles à maquereaux
◊ FIOR DI FRUTTA : Mandarines
◊ FIOR DI FRUTTA : Mûres
◊ FIOR DI FRUTTA : Myrtilles sauvages
◊ FIOR DI FRUTTA : Oranges amères
◊ FIOR DI FRUTTA : Pamplemousse rose
◊ FIOR DI FRUTTA : Pêches
◊ FIOR DI FRUTTA : Poires
◊ FIOR DI FRUTTA : Prunelles sauvages
◊ FIOR DI FRUTTA : Prunes

Les produits suivants sont agréés Kacher Parve :

◊ ANDROS : Confitures et Gelées
◊ Les Confitures et Gelées à Marque Distributeur portant le Code Emballeur EMB 46029A

Pâte noisette à tartiner

Les pâtes noisette à tartiner vendues sur le marché contiennent toutes de la poudre de lait et de la poudre de lactosérum (petit lait). Il s'agit bien sûr de lait non surveillé, ce qui rend ces produits dans tous les cas impropres aux consommateurs Méhadrine et déconseillés pour tous.

Cependant, il importe de souligner que même pour les personnes qui se permettent le lait non surveillé, ces produits peuvent poser problème à cause du lactosérum. En effet, le lactosérum est issu de la production de fromage et selon le mode de fabrication, il peut avoir été en contact à chaud

avec ce dernier. Or, le fromage étant frappé d'une interdiction rabbinique (Guevinath Âkoum), le lactosérum se retrouve contaminé et donc interdit. Les organismes internationaux de cacherouth tels que l'Orthodox Union (OU) contrôlent et certifient certains sites de fabrication de lactosérum en veillant à ce que ce dernier ne soit pas contaminé par le fromage, sans pour autant que cela ne soit du lactosérum à base de lait surveillé. Mais certaines organisations de cacherouth acceptent le lactosérum et le reconnaissent comme kacher quelle que soit son origine. Elles se placent ainsi en deçà des standards généralement admis. Pour plus de détails sur le sujet de la cacherouth du lactosérum, consultez-nous.

Dans le cas du Nuttela, seule l'usine italienne située à Alba est placée sous le contrôle du OU et ses produits bénéficient de la certification kacher OU-D, lait non Chamour ! Les autres produits Nutella estampillés kacher que l'on peut trouver sur le marché kacher en France sont certifiés en deçà des standards du OU et des autres organisations internationales de cacherouth ! Quant au Nuttela vendu en France dans le circuit traditionnel, il provient de l'usine française de Villers-Écalles en Seine-Maritime et ne bénéficie d'aucune garantie kacher !

Signalons enfin que pour ceux qui se permettent le lait non surveillé, il existe une autre

pâte de noisette, Nocciolata de la marque RIGONI DI ASIAGO, certifiée kacher et qui porte le symbole américain STAR-D, à base de lait non surveillé !

PÂTE NOISETTE À TARTINER

Uniquement avec une garantie rabbinique 'Halav Israël (lait surveillé) digne de confiance !

Attention ! Les pâtes de noisette de la marque NUTELLA qui ne portent pas un label de cacherouth digne de confiance sont à écarter même pour ceux qui se permettent le lait non surveillé, car elles contiennent du lactosérum !

Beurre d'arachide

Les ingrédients qui composent le beurre d'arachide (outre la pâte de cacahuète) sont généralement de l'huile végétale, du sucre, du sel et parfois un émulsifiant.

Du point de vue de la cacherouth, tout émulsifiant est potentiellement problématique. Quant à l'huile végétale son statut est douteux. De plus, il existe un risque de contamination avec des produits non kacher.

◊ BEURRE D'ARACHIDE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grandes surfaces au rayon «Aliments du Monde» sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union et porte le logo kacher OU :

◊ CLASSICS FOODS : Peanut Butter Creamy (Crémeux)
◊ CLASSICS FOODS : Peanut Butter Crunchy (Croquant)
◊ SKIPPY : Peanut Butter Smooth (Crémeux)
◊ SKIPPY : Peanut Butter Extra Crunchy (Croquant)

Les produits suivants vendus en grandes surfaces au rayon «Aliments du Monde» sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester et portent le logo kacher MK :

◊ DUERR'S : Peanut Butter Smooth (Crémeux)
◊ DUERR'S : Peanut Butter Crunchy (Croquant)

Sirop à pancake

Le sirop à pancake est généralement importé des États-unis. Il contient différents ingrédients potentiellement problématiques parmi lesquels des arômes. De plus, il est le plus souvent vendu outre-Atlantique comme contenant des produits laitiers (comme en atteste la certification OU-D qui l'accompagne fréquemment) bien que cela n'apparaisse pas dans la liste des ingrédients. Ce qui laisse à penser qu'il existe une contamination avec des produits laitiers lors de son élaboration ou de sa pasteurisation.

SIROP À PANCAKE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant vendu en grandes surfaces au rayon «Aliments du Monde» est certifié Kacher Parve par l'Orthodox Union et porte le logo kacher OU :

◊ CLASSIC FOODS : Pancake Syrup

Chocolats & Confiseries Glaces

Chapitre 15

Tablettes de Chocolat

Le chocolat noir est composé de trois ingrédients principaux : le sucre, la pâte de cacao et le beurre de cacao. Le plus souvent on utilise aussi de la lécithine et de la vanille. La composition du chocolat au lait est identique à celle du chocolat noir à la différence qu'on y ajoute du lait en poudre et parfois d'autres produits laitiers. Le chocolat blanc est un chocolat au lait qui ne contient pas de pâte de cacao. D'autres ingrédients comme des noisettes, des amandes, du riz soufflé, etc. peuvent être ajoutés au chocolat liquide avant la mise en moule des tablettes.

Depuis l'an 2000, la législation européenne autorise dans la fabrication du chocolat l'utilisation d'autres matières grasses végétales (huile de palme, etc.) moins chères que le beurre de cacao. Le marquage «100% beurre de cacao» garantit que le chocolat a été fabriqué selon la recette traditionnelle.

Du point de vue de la cacherouth, les ingrédients du chocolat noir ne posent pas de problème. Mais paradoxalement, il n'existe sur le marché traditionnel pratiquement pas de chocolat qui soit véritablement garanti Parve ! La raison est que les industriels utilisent les mêmes outils de fabrication pour le chocolat noir et le chocolat au lait. Notamment les conches dans lesquelles le chocolat est lentement brassé pendant de longues heures pendant qu'il est chauffé à environ 70°C. Ce qui fait que le chocolat noir est inévitablement contaminé par le chocolat au lait et contient toujours des traces de lait (comme indiqué sur les emballages).

En raison de contraintes techniques, les lignes de fabrication du chocolat et notamment les conches ne sont jamais nettoyées à l'eau, d'où la présence de traces de lait dans le chocolat noir. Un tel chocolat a donc un statut 'Halavi à base de lait non surveillé et donc interdit ! Lorsqu'il porte un label de cacherouth, il ne s'adresse qu'à ceux qui s'autorisent le lait non surveillé mais ne convient pas aux autres ! Cela est signalé par la lettre D postée après le sigle kacher (OU-D par exemple).

Même lorsque les lignes de fabrication sont nettoyées avec du chocolat noir ou beurre de cacao (pour éviter l'utilisation d'eau) et que tout résidu de chocolat au lait a été éliminé, il demeure que les ustensiles de fabrication restent

imprégnés du goût de lait car ils ont été simplement nettoyés et non pas kachérisés. Le chocolat noir produit à la suite est donc 'Halavi à base de lait non surveillé interdit ! Lorsqu'il s'agit d'un produit qui porte un label de cacherouth, les lettres DE qui signifient «Dairy Equipment» (ustensiles laitiers) signalent cette situation (OU-DE par exemple).

En France et plus généralement en Europe, les listes publiées par différents organismes de cacherouth répertorient un certain nombre de chocolats comme Parve. Mais il est clair que les standards de cacherouth utilisés pour leur sélection ne répondent pas aux critères que nous avons exposés et plus généralement ne correspondent pas aux standards de cacherouth internationaux en la matière.

Les chocolats de la marque Lindt qui sont produits en France et dont le pourcentage de cacao est supérieur ou égal à 70% sont souvent cités comme étant «garantis Parve». Cela tient au fait que ces références seraient travaillées exclusivement dans des conches dédiées au chocolat noir, mais cela reste à vérifier. De plus, les outils de production utilisés en aval du conchage sont partagés avec le chocolat au lait, ce qui conduit à une contamination du chocolat noir.

Pour parvenir à produire du chocolat noir véritablement Kacher et Parve, il n'existe que deux solutions. La première est d'utiliser des outils de production exclusivement dédiés au chocolat noir. En France, le seul chocolatier traditionnel qui produit des chocolats garantis et certifiés Kacher Parve toute l'année est la Chocolaterie Bonnat. Plus surprenant, les chocolats au lait de cette maison sont même garantis et certifiés Kacher 'Halav Israël toute l'année ! Ces chocolats sont certifiés par le Rabbinat KF de Londres (voir liste ci-dessous). La seconde solution consiste à profiter d'une période de vacances qui sert à la maintenance des installations et procéder à une véritable kachérisation des lignes de production, par hagâla à l'eau bouillante.

Certains s'autorisent de produire du chocolat Kacher Parve en «kachérisant» les outils de fabrication par le passage d'une certaine quantité de chocolat noir ou de beurre de cacao. Ce chocolat noir (ou ce beurre de cacao) est sensé se substituer à l'eau pour réaliser la hagâla des lignes. Mais cette méthode est loin de réunir l'approbation de tous, notamment parce que le chocolat comme le beurre de cacao ne sont pas

considérés comme des liquides et qu'ils ne peuvent pas, selon la Halakha, servir à faire hagâla !

Il ressort de cet exposé que le chocolat ainsi que tout produit contenant du chocolat doivent tout particulièrement être achetés avec une garantie de cacherouth sérieuse et digne de confiance.

Enfin, il existe certaines maisons spécialisées dans la production de chocolat garanti sans lait (Dairy Free), à destination des végétaliens. Nous avons listé ci-dessous deux fabricants basés en Angleterre qui sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din.

CHOCOLAT NOIR

Uniquement avec une garantie rabbinique «Parve» sérieuse et digne de confiance !

CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT BLANC

Uniquement avec une garantie rabbinique «'Halav Israël» sérieuse et digne de confiance !

Les tablettes de chocolat noir suivantes sont certifiées Kacher Parve par le Rabbinat KF de Londres et portent le symbole KF-Parve sur chaque tablette :

◊ BONNAT : Chocolat noir 75% cacao "Grands Crus d'Exception" (12 variétés)
◊ BONNAT : Chocolat noir 75% cacao "Grands Crus du Cacao" (8 variétés)
◊ BONNAT : Chocolat noir Fondant 65% cacao

◊ BONNAT : Chocolat noir Fondant Amer 65% cacao
◊ BONNAT : Chocolat noir Fondant Amandes 65% cacao
◊ BONNAT : Chocolat noir Fondant Noisettes 65% cacao
◊ BONNAT : Chocolat noir Fondant Noix 65% cacao
◊ BONNAT : Chocolat noir Moka 65% cacao
◊ BONNAT : Toute autre tablette portant le marquage KF-PARVE

Les tablettes de chocolat suivantes vendues en magasins et sites spécialisés sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo KLBD :

◊ PLAMIL : Chocolat bio à l'orange

◊ PLAMIL : Chocolat bio à la cayenne
◊ PLAMIL : Chocolat bio à la menthe
◊ PLAMIL : Chocolat bio à la noix de coco
◊ PLAMIL : Chocolat bio au gingembre
◊ PLAMIL : Chocolat bio imitation chocolat au lait
◊ PLAMIL : Chocolat bio imitation chocolat blanc
◊ PLAMIL : Chocolat bio noir 87% cacao
◊ PLAMIL : Chocolat bio noir avec chocolat blanc à la menthe
◊ PLAMIL : Chocolat bio noir de luxe 70% cacao
◊ PLAMIL : Chocolat bio orange & cranberries
◊ PLAMIL : Chocolat bio rhum & raisins secs
◊ PLAMIL : Chocolat Dairy Free à la menthe
◊ PLAMIL : Chocolat Dairy Free de luxe 70% cacao
◊ PLAMIL : Chocolat Dairy Free imitation chocolat au lait
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre à l'orange
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre à la banane
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre à la fraise
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre à la menthe
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre au café
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre avec graines de chanvre
◊ PLAMIL : Chocolat sans sucre imitation chocolat au lait
◊ PLAMIL : Imitation chocolat à base de caroube
◊ PLAMIL : Imitation chocolat à base de caroube sans sucre

Les tablettes de chocolat cru suivantes vendues en magasins et sites spécialisés sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din même en l'absence de marquage spécifique :
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru au goji et à l'orange
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru blanc Vanille Toffee
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru noir 72% cacao
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru noir Vanille Toffee
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru sans sucre à l'orange
◊ THE RAW CHOCOLAT CO : Chocolat cru sans sucre à la menthe

Barres & Bouchées chocolatées

La cacherouth des barres chocolatées dépend d'abord de la cacherouth du

chocolat qu'elles contiennent. Or, comme cela a été dit précédemment, à l'exception des produits certifiés Kacher Parve, tous les chocolats contiennent du lait ou des traces de lait. A cela s'ajoute la question de la cacherouth des autres ingrédients mis en œuvre qui posent souvent problème.

Le London Beth Din certifie Kacher 'Halavi à base de lait non surveillé, plus d'une trentaine de produits du Groupe Mars qui sont fabriqués sur le site de Veghel en Hollande. Parmi les produits certifiés on retrouve certaines variétés des friandises suivantes : Bounty, Celebrations, Flyte, Galaxy, Maltesers, Mars, Milky Way, Revels, Snickers, Topic et Twix. Le symbole KLBD-D figure sur l'emballage de certaines d'entre elles mais pas sur d'autres.
Mais attention ! Les barres chocolatées de cette marque vendues en France ne proviennent pas de l'usine hollandaise. Elles ne sont donc pas concernées par cette certification et ne sont pas kacher ! Parfois ces barres chocolatées sont importées de Hollande par des distributeurs et se retrouvent à la vente en France dans les magasins kacher. Le logo KLBD-D est alors rajouté sur l'emballage lorsqu'il n'y figurait pas à l'origine. Ces produits sont certes certifiés Kacher 'Halavi mais sont à base de lait non surveillé.
Ils ne s'adressent pas aux consommateurs Méhadrine et sont déconseillés pour les autres !

Concernant les bouchées chocolatées, là encore, la Chocolaterie Bonnat fait exception. Un grand nombre de bouchées produites et vendues par cette maison est certifié Kacher Parve ou Kacher 'Halavi- 'Halav Israël par le Rabbinat KF de Londres (voir listes ci-dessous).

BARRES ET BOUCHÉES CHOCOLATÉES

Uniquement avec une garantie rabbinique «Kacher Parve» ou «Kacher 'Halav Israël» digne de confiance !
Les bouchées de chocolat noir suivantes sont certifiées Kacher Parve par le Rabbinat KF de Londres même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BONNAT : Pavé (Praliné historique, Pliage argent)
◊ BONNAT : Rêve (Praliné historique, Pliage vert)
◊ BONNAT : Ménados (Praliné historique, Pliage or)

POUR FONDRE
DE PLAISIR !

Shneider's

◊ BONNAT : Palets (Grands Crus du cacao 65%)
◊ BONNAT : Dominos (Grands Crus du cacao 75%)
◊ BONNAT : Bahia (Praliné amandes et noisettes au café, enrobé couverture fondant)
◊ BONNAT : Brazil (Praliné amandes au café, couverture fondant)
◊ BONNAT : Carré (Praliné amandes, couverture fondant)
◊ BONNAT : Coquille (Praliné amandes, chocolat fondant, noisette entière)
◊ BONNAT : Craq'Amande (Praliné amandes, pailleté croustillant, couverture fondant)
◊ BONNAT : Craq'Noisette (Praliné noisettes, nougatine pilée, couverture fondant)
◊ BONNAT : Florentin (Praliné amandes, praliné noisettes, couverture fondant)
◊ BONNAT : Fondinette (Gianduja noisettes)
◊ BONNAT : Hérisson (Praliné noisettes, couverture fondant)
◊ BONNAT : Krugette (Lamelle d'orange confite enrobée de couverture fondant)
◊ BONNAT : Napoli (Praliné noisettes et nougatine pilée, couverture fondant)
◊ BONNAT : Noix apparente (Praliné amandes, couverture fondant, cerneau apparent)
◊ BONNAT : Noix des Alpes (Praliné noisettes, noix hachées, couverture fondant)
◊ BONNAT : Noix Chocolat (Fond Gianduja, cerneau de noix, couverture fondant)
◊ BONNAT : Nougat (Nougat au miel fait maison, couverture fondant)
◊ BONNAT : Nougatine (Croquant au miel, couverture fondant)
◊ BONNAT : Orangine (Fondant aux amandes et à l'orange confite, couverture fondant)
◊ BONNAT : Piémont (Praliné amandes, praliné noisettes, couverture fondant)
◊ BONNAT : Sicilien (Fondant au miel et rhum, couverture fondant)
◊ BONNAT : Zilha (Pâte d'amandes au kirsch, couverture fondant)

Les bouchées chocolatées à la menthe suivantes en vente au Royaume-Uni et sur Internet sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo de certification KLBD :

◊ BENDICKS : Bittermint
◊ BENDICKS : Chocolate Mint Crisps
◊ BENDICKS : Elizabethan Dark Chocolate Mints
◊ BENDICKS : Mint Collection

Bonbons & Caramels

Parmi les différentes familles de bonbons,
on distingue les bonbons durs (à base de sucre cuit), les bonbons mous (de type caramel, Krema, Carambar, etc.), les bonbons dragéifiés (de type Mentos, Dragibus, Tic Tac, etc.) et les bonbons gélifiés (de type guimauve, Tagada, Happy Cola, etc.)

Du point de vue de la cacherouth, les bonbons mous et les bonbons gélifiés sont les plus problématiques. Ils contiennent en effet le plus souvent de la gélatine animale, sans parler des questions soulevées par les arômes et colorants utilisés. Dans ces deux catégories il n'existe pas de bonbons autorisés en dehors de ceux fabriqués spécialement kacher. Les bonbons durs et les bonbons

dragéifiés, bien que moins problématiques sont rarement exempts de problème, tant concernant les ingrédients que le risque de contamination avec d'autres produits à base de lait, etc.

BONBONS ET CARAMELS

Voir ci-dessous la liste des bonbons référencés kacher.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient d'utiliser uniquement les produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique digne de confiance.

Les bonbons durs suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav A. Y. Schlesinger de Genève même en l'absence de marquage spécifique :

◊ RICOLA : Tous les bonbons durs aux plantes (à l'exclusion des bonbons mous de la marque tels que les pastilles et les bonbons de la gamme Fresh Pearls)

Les bonbons durs suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Anis Menthe
◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Citron
◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Framboise
◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Menthe
◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Orange
◊ BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN : Tradition Pomme

◊ PIERROT GOURMAND : Sucette Boule Citron
◊ PIERROT GOURMAND : Sucette Boule Cola
◊ PIERROT GOURMAND : Sucette Boule Fraise
◊ PIERROT GOURMAND : Sucette Boule Framboise

◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Boule Orange
◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Boule Poire
◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Fer de Lance PG Cerise
◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Fer de Lance PG Citron
◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Fer de Lance PG Framboise
◊ PIERROT GOURMAND :
Sucette Fer de Lance PG Orange

Les bonbons dragéifiés suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ HARIBO : Star Mint Menthe Intense
◊ HARIBO : Star Mint Menthe Réglisse

◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Anis
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Cassis
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Citron
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Mandarine
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Menthe
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Oranger
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Réglisse
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Rose
◊ LES ANIS DE FLAVIGNY : Violette

Les dragées tendres suivantes sont référencées Kacher Parve par le Rabbinat de Hollande :

◊ MENTOS : Dragées Mint
◊ MENTOS : Dragées Fruit

Pastilles

Parmi les nombreuses pastilles présentes sur le marché certaines posent clairement problème à la lecture de leur composition. C'est le cas par exemple des pastilles Cachou Lajaunie qui contiennent du lactose et de la gélatine. C'est aussi le cas des pastilles

Valda traditionnelles qui contiennent de la gélatine, alors que celles sans sucre contiennent du glycérol. Selon le parfum, certaines pastilles contiennent un colorant interdit comme le E120 ou le E163. Les pastilles sous forme de comprimé contiennent souvent un agent d'enrobage interdit à base de stéarates comme le E470b. Enfin, le point commun à toutes les pastilles est qu'elles contiennent des arômes. Or, en matière de cacherouth, tout arôme est potentiellement problématique, sauf s'il s'agit d'un produit simple et naturel comme une huile essentielle, du suc de réglisse ou du menthol.

En se basant sur la composition, il serait possible de trouver un certain nombre de pastilles acceptables. Comme par exemple les pastilles La Vosgienne à la Sève de Pin qui sont aromatisées avec du menthol et des huiles essentielles et ne contiennent aucun ingrédient problématique. Les pastilles Tic Tac Menthe aromatisées avec des arômes et une huile essentielle de menthe pourraient

aussi être acceptables en vertu de la règle du Zé véZé gorem. De même pour les Tic Tac Pomme qui contiennent un arôme pomme et de la pomme en poudre, etc. Il est clair cependant que ce mode de sélection qui ne tient pas compte du risque de contamination avec des produits interdits ne peut pas convenir aux consommateurs Méhadrine. En pratique, dans la liste du Beth Din de Paris, aucun de ces produits n'est référencé. Dans les listes du London Beth Din et du Rabbinat de Hollande certains parfums des pastilles Tic Tac sont référencés.

PASTILLES

Il existe dans les différentes listes de cacherouth certaines pastilles référencés kacher.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient ne n'utiliser que des produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique digne de confiance.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique.

Notez que d'autres parfums qui ne sont pas commercialisés en France sont aussi certifiés :

◊ FISHERMAN'S FRIEND : Menthe Sans Sucres
◊ FISHERMAN'S FRIEND : Menthol Anis
◊ FISHERMAN'S FRIEND : Menthol Réglisse Sans Sucres
◊ FISHERMAN'S FRIEND : Original Menthol Eucalyptus
◊ FISHERMAN'S FRIEND : Original Menthol Eucalyptus Sans Sucres
◊ FISHERMAN'S FRIEND : Spearmint Sans Sucres
Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ VICHY : Anis
◊ VICHY : Citron Menthe
◊ VICHY : Menthe
◊ VICHY : Menthe sans sucre

Réglisse

Les confiseries à la réglisse se présentent soit sous la forme de réglisse dure, notamment en tablette appelée zan, soit sous la forme de réglisse tendre en torsade, en rouleaux, etc.

Du point de vue de la cacherouth, les réglisses posent moins de problème que les autres bonbons et pastilles. Le plus souvent, elles ne contiennent pas d'ingrédients problématiques tels que la gélatine, la glycérine ou les produits laitiers. D'autre part, l'extrait de régisse qu'elles contiennent est un produit naturel qui ne pose pas de problème. Il reste cependant qu'elles contiennent parfois des arômes (potentiellement problématiques) et qu'elles peuvent subir une contamination avec d'autres produits interdits ou douteux.

RÉGLISSE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Meir Horden de Stockholm et le Rav Shimon Livson de Finlande :

◊ PANDA : Barre de réglisse Nature
◊ PANDA : Barre de réglisse saveur Cerise
◊ PANDA : Barre de réglisse saveur Framboise
◊ PANDA : Barre de réglisse saveur Myrtille
◊ PANDA : Morceaux de réglisse Nature
◊ PANDA : Morceaux de réglisse saveur Cerise
◊ PANDA : Morceaux de réglisse saveur Framboise
◊ PANDA : Morceaux de réglisse saveur Myrtille
◊ PANDA : Oursons de réglisse Nature

◊ PANDA : Oursons de réglisse saveur Framboise
◊ PANDA : Traditional Soft morceaux de réglisse Nature
◊ PANDA : Traditional Soft morceaux de réglisse saveur Framboise
Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ HARIBO : Pain de Zan aromatisé Anis
◊ HARIBO : Pain de Zan aromatisé Menthe
◊ HARIBO : Pastilles à la réglisse mentholée ZANOÏDS
◊ HARIBO : Réglisse enroulée ROTELLA
◊ HARIBO : Réglisse en torsades KIMONO et LAMPION
◊ RICQLÈS : Pastilles à l'extrait de réglisse GASTROZAN

Confiseries importées

Un grand nombre de confiseries kacher importées des États-unis sont aujourd'hui disponibles en France en supermarché au rayon "Aliments du Monde" et dans les magasins et sites spécialisés. Ces produits portent un symbole de cacherouth, le plus souvent il s'agit du sigle OU. Mais attention ! Les produits siglés OU-D contiennent du lait non surveillé et ne sont pas acceptables !
Liste partielle de confiseries certifiées Kacher Parve importées des États-unis et disponibles en France. Le logo kacher doit obligatoirement figurer sur l'emballage non accompagné de la lettre D :

◊ AIRHEADS : Confiserie en barre tendre (avec le sigle OU)
◊ FLUFFY STUFF : Barbe à papa (avec le sigle OU)
◊ HOT TAMALES : Bonbons à la cannelle (avec le sigle OU)
◊ JELLY BELLY : Jelly Beans (avec le sigle OU)
◊ KENNY'S : Torsades façon réglisse (avec le sigle OU)
◊ LAFFY TAFFY : Confiserie en barre ou bâtonnet tendre (avec le sigle OU)
◊ LUCKY COUNTRY : Torsades façon réglisse (avec le sigle STAR-K)
◊ SPANGLER : Sucres d'orge en forme de canne (avec le sigle OU)
◊ TOOTSIE ROLL : Caramels au goût chocolat (avec le sigle OU)
◊ TWIZZLER'S : Torsades façon réglisse (avec le sigle OU)

Chewing-gums

Les chewing-gums sont aujourd'hui fabriqués à partir d'une gomme base synthétique appelée élastomère, préparée avec d'autres ingrédients comme

la lécithine, etc. A cette gomme sont ajoutés du sucre et/ou des édulcorants, des arômes, des colorants ainsi que différents additifs et auxiliaires de fabrication. A l'issue du mélange et après divers traitement mécaniques on obtient des bandes de pâtes qui sont ensuite découpées en bandelettes (sticks), en tablettes (tabs) ou en petites portions qui seront par la suite recouvertes de sucre durci pour obtenir des dragées.

Du point de vue de la cacherouth, la gomme base ne pose généralement pas de problème. Il en est de même pour les édulcorants utilisés. Par contre, les arômes et les colorants, sont potentiellement problématiques. Mais surtout certains additifs parfois utilisés peuvent être très problématiques. Il peut s'agir de gélatine (toujours d'origine animale),

de glycérol (qui est souvent d'origine animale), d'émulsifiants (qui peuvent être d'origine animale), etc. A titre d'exemple, les chewing-gums de la société Cadbury (qui produit les marques Hollywood, Trident, Clorets, etc.) ainsi que les chewing-gums de la marque Mentos, contiennent très souvent de la gélatine.
Par contre, les produits de la société Wrigley (aujourd'hui détenue par le groupe Mars), leader mondial des chewing-gums avec les marques Orbit, Freedent, Airwaves, Hubba Bubba, Wrigley's Spearmint, etc. ne contiennent pas de gélatine. Les chewing-gums de cette société ne sont pas certifiés kacher (sauf ceux vendus en Israël), mais la firme communique sur ses nombreux sites Internet qu'elle fait tout son possible pour que le plus grand nombre de ses produits soient convenables pour les consommateurs kacher. De fait, la quasi-totalité des chewing-gums référencés Kacher dans les différentes listes des rabbinats européens sont produits par cette société.

Les chewing-gums de la société Wrigley vendus en France sont généralement fabriqués dans leur usine de Biesheim dans le Haut-Rhin, mais il y a des exceptions. Cette usine est considérée exempte de tout problème de cacherouth et un certain nombre de références expédiées en Israël sont produites dans cette usine sous la surveillance du Rabbinat KF de Londres. Les chewing-gums des marques Airwaves et Freedent lorsqu'ils sont fabriqués dans cette usine sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris. Mais il n'est pas toujours aisé d'avoir la certitude sur l'origine du produit. Pour les consommateurs Méhadrine, il est clair qu'il faut se limiter aux produits Wrigley vendus en magasins kacher et qui portent le label kacher KF.

CHEWING-GUMS

Voir ci-dessous la liste des chewing-gums référencés kacher.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient d'utiliser uniquement les produits qui bénéficient d'une garantie rabbinique digne de confiance.

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris lorsqu'ils sont fabriqués en France :

◊ AIRWAVES : Dragées Black Menthol
◊ AIRWAVES : Dragées Chloro Menthol
◊ AIRWAVES : Dragées Cool Cassis
◊ AIRWAVES : Dragées Ice Fruit
◊ AIRWAVES : Dragées Ice Mint
◊ AIRWAVES : Dragées Menthol Eucalyptus

◊ AIRWAVES EXTRÊME : Dragées Menthe Eucalyptus
◊ AIRWAVES EXTRÊME : Dragées Menthe Forte
◊ FREEDENT : Dragées Fraise
◊ FREEDENT : Dragées Menthe Givrée
◊ FREEDENT : Dragées Menthe Légère
◊ FREEDENT : Dragées Menthe Réglisse
◊ FREEDENT : Dragées Menthe Verte
◊ FREEDENT : Dragées Myrtille

◊ FREEDENT : Tablettes Menthe Forte
◊ FREEDENT : Tablettes Menthe Verte
◊ FREEDENT : Tablettes Saveur d'Automne
◊ FREEDENT : Tablettes Saveur d'Été
◊ FREEDENT KIDS : Tablettes Bubble Gum
◊ FREEDENT KIDS : Tablettes Goût Tropical
◊ FREEDENT WHITE : Dragées Bubble Menthe
◊ FREEDENT WHITE : Dragées Goût Fruit
◊ FREEDENT WHITE : Dragées Menthe Douce
◊ FREEDENT WHITE : Dragées Menthe Forte
◊ FREEDENT WHITE : Dragées Menthe Verte

Dragées

La dragée est une confiserie constituée d'un noyau dur enrobé de sucre. Généralement, le cœur de la dragée est une amande, mais il existe aussi des cœurs en chocolat, etc. Les dragées sont fabriquées dans des turbines rotatives inclinées, chauffées et ventilées. La première étape est le gommage du cœur de la dragée qui a pour but de recouvrir les amandes d'un film (amidon, gomme arabique, etc.) et d'empêcher l'huile de migrer vers l'extérieur. Viennent ensuite plusieurs

étapes successives de dragéification suivies d'une coloration et d'un lissage. Du point de vue de la cacherouth, les dragées aux amandes soulèvent la question des colorants et arômes utilisés. Il existe aussi un risque de contamination avec des spécialités au lait, etc. Les dragées au chocolat, les lentilles au chocolat, les fruits enrobés de chocolat, etc. posent en plus la question du chocolat utilisé qui doit être garanti Parve sans aucune trace de lait.

DRAGÉES & FRUITS ENROBÉS DE CHOCOLAT

Dragées amande, Dragées chocolat, Lentilles, Amandes/Noisettes enrobées de chocolat, etc.

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance ! Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Seckbach (anciennement) de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :
◊ ADAM : Dragées aux amandes (toute variété, tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Cœur (tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Confettis (tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Forme Amande (tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Mini Cœur (tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Mini Palet (tout coloris)
◊ ADAM : Dragées intérieur chocolat noir Palet (tout coloris)
◊ ADAM : Amandes créoles (Amande grillée, enrobée de chocolat noir, brillant)
◊ ADAM : Amandes Précieuses (Amande grillée enrobée chocolat noir)
◊ ADAM : Délice cacao (Amande grillée, enrobée chocolat noir et saupoudrée de cacao)

◊ ADAM : Fruits du Sud (Amande grillée enrobée de chocolat noir sous une fine couche de sucre)
◊ ADAM : Grain de café de Colombie (enrobé de chocolat noir, brillant)
◊ ADAM : Mexicaine (Amande grillée sous une fine couche de sucre)
◊ ADAM : Noisetine (Noisette grillée enrobée de chocolat noir sous une fine couche de sucre)
◊ ADAM : Noisette (Noisette sous une fine couche de sucre)
◊ ADAM : Noisettes créoles (Noisette grillée, enrobée de chocolat noir, brillant)
◊ ADAM : Perles Précieuses (Noisette grillée enrobée chocolat noir ou blanc)
◊ ADAM : Viennoise (Amande grillée enrobée de chocolat noir sous une fine couche de

sucre)

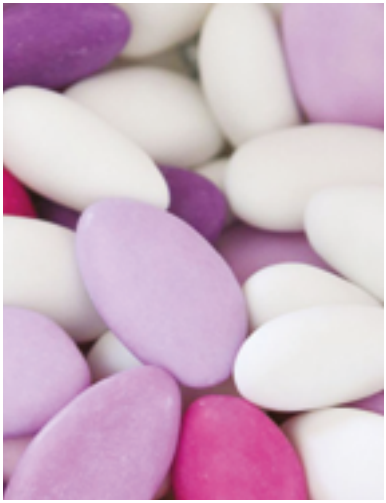
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Avola Trianon II (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Avola Versailles II (tout coloris)

◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Avoletta Finesse 40 (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Bagatelle (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Couleurs Vernis (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Finesse Extrême Excellence (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Finesse Extrême Lérida (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Finesse Extrême Marbella (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Finesse Extrême Mini-Délice (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées aux amandes Finesse Extrême Siracusa (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Dragées au chocolat 70% cacao Couleurs Décor (sauf Or, Argent et Rouge Christmas)
◊ MÉDICIS : Dragées au chocolat 70% cacao Couleurs Pastel (tout coloris)
◊ MÉDICIS : Palets au chocolat 70% cacao (tout coloris)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ PÉCOU : Dragées Amandes* (toute variété, tout coloris à l'exception de Framboise)
◊ PÉCOU : Dragées Amandes Argent (toute variété)
◊ PÉCOU : Dragées Amandes Or* (toute variété)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Lentilles Super* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Mini* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Mini Cœurs* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Mini Lentilles* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Moyen Extra* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Moyen Extra Argent
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Moyen Extra Or*
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Palet * (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Palet Séduction* (coloris voir**)
◊ PÉCOU : Dragées Chocolat Séduction de France* (coloris voir**)



◊ PÉCOU : Dragées Décor Assortiment Argent
◊ PÉCOU : Dragées Décor Assortiment Or*
◊ PÉCOU : Dragées Décor Boules Argent
◊ PÉCOU : Dragées Décor Boules Or*
◊ PÉCOU : Dragées Décor Mini Cœurs Argent
◊ PÉCOU : Dragées Décor Mini Cœurs Or*

* Selon le coloris, ces produits sont susceptibles de contenir de la gomme-laque ou Shellac (E904) comme agent d'enrobage et sont à éviter pour les consommateurs Méhadrine.
** Tout coloris, à l'exception des couleurs contenant du E120 : Rose Fuchsia, Rose Nacarat, Rouge Naturel, Lilas, Parme, Framboise, Rouge USA et Passion.
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ REYNAUD : Dragées Amandes couleurs claires (toute variété)
◊ REYNAUD : Dragées Amandes couleurs foncées* (toute variété)
◊ REYNAUD : Dragées Amandes argentées
◊ REYNAUD : Dragées Amandes dorées
◊ REYNAUD : Dragées Chocolat 70% - 72% cacao** (tout coloris)
◊ REYNAUD : Dragées Chocolat 70% - 72% cacao Argentées
◊ REYNAUD : Dragées Chocolat 70% - 72% cacao Dorées
◊ REYNAUD : Cœurs Chocolat dragéifiés** (tout coloris)
◊ REYNAUD : Galets Chocolat 60% cacao dragéifiés** (tout coloris)
◊ REYNAUD : Mini Lentilles Chocolat 70% cacao** (tout coloris)
◊ REYNAUD : Palets Chocolat 70% cacao** (tout coloris)
◊ REYNAUD : Perles Argentées
◊ REYNAUD : Perles Argentées, Petit Assortiment
◊ REYNAUD : Perles Argentées, Nacrées ou Colorées

◊ REYNAUD : Amandes Grillées Enrobées Chocolat Noir**
◊ REYNAUD : Noisettes Grillées Enrobées Chocolat Noir**
◊ REYNAUD : Galets** (amandes grillées enrobées chocolat noir et dragéifiées, tout coloris)
◊ REYNAUD : Olives** (amandes grillées enrobées chocolat noir et dragéifiées vertes et noires)

* Selon le coloris, ces produits sont susceptibles de contenir de la gomme-la-

que ou Shellac (E904) comme agent d'enrobage et sont à éviter pour les consommateurs Méhadrine.
** Ces spécialités sont enrobées d'un verni pouvant contenir de la gomme-laque ou Shellac (E904) et sont à éviter pour les consommateurs Méhadrine.

Pralines & Chouchous

En France, la praline désigne une confiserie

faite d'amandes enrobées de sucre cuit, lequel peut être coloré et aromatisé. Les chouchous sont des cacahuètes grillées enrobées de sucre cuit.

Concernant la cacherouth, ces produits lorsqu'ils sont nature (sans arôme ni colorant) ne posent pas de problème d'ingrédients. Par contre, il existe un risque de contamination avec des spécialités ou des outils de fabrication non kacher, notamment pour les chouchous qui sont fréquemment des produits d'importation.

PRALINES & CHOUCHOUS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le Rav Seckbach (anciennement) de Strasbourg :

◊ ADAM : Pralines confiseur (uniquement couleur brun)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ PÉCOU : Pralines Pompadour*
◊ PÉCOU : Pralines Louis XV*

* Ces produits sont susceptibles de contenir de la gomme-laque ou Shellac (E904) comme agent d'enrobage et sont à éviter pour les consommateurs Méhadrine.

Après enquête, le produit suivant est considéré comme acceptable Kacher Parve :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Chouchou - Cacahuètes sucrées

Pâtes & Confiseries de fruits

La pâte de fruits est une confiserie obtenue à partir de fruits cuits avec du sucre et parfois de la pectine. La pâte liquide est coulée sur des plaques puis coupée en morceaux, une fois refroidie. Les pâtes de fruits industrielles comportent d'autres ingrédients parmi lesquels, arômes, colorants, acidifiant, stabilisant, etc.
Du point de vue de la cacherouth, certains ingrédients fréquemment utilisés posent problème comme c'est le cas pour les arômes, certains colorants ou le glycérol. De plus, le risque de contamination avec des produits interdits n'est jamais écarté.
Il existe d'autres confiseries à base de fruits sous la forme de barres, de pépites ou de sticks. Ces produits suivent en matière de cacherouth les mêmes règles que celles des pâtes de fruits.
Selon les informations que nous avons obtenues, les «Fruit Sticks» de la marque Nature Addicts [N.A!] qui sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris, sont en fait certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) sur leur site de fabrication. Il y a lieu de croire que la mention «peut contenir des traces de lait» qui figure sur l'emballage est une simple précaution prise par la marque pour couvrir d'éventuels risques au niveau de l'ensachage.

PÂTES & CONFISERIES DE FRUITS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD :

◊ NĀKD : Barres aux fruits à et l'avoine (tous les parfums)
◊ NĀKD : Barres aux fruits Crunch (tous les parfums)
◊ NĀKD : Barres aux fruits Moelleuses (tous les parfums)
◊ NĀKD : Bouchées aux fruits (tous les parfums)
◊ NĀKD : Raisins Infusés (tous les parfums)
◊ NĀKD : Snack Ball aux fruits (tous les parfums)

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ NATURE ADDICTS : Fruit Sticks Fraise
◊ NATURE ADDICTS : Fruit Sticks Framboise

◊ NATURE ADDICTS : Fruit Sticks Myrtille Grenade
◊ NATURE ADDICTS : Fruit Sticks Passion Mangue
◊ NATURE ADDICTS : Fruit Sticks Pomme

Nougats

Le nougat est une confiserie fabriquée à partir de sucre, de miel et d'amandes. Le sirop de glucose est souvent utilisé en association avec le sucre. Une fois préparée, la pâte de nougat est posée entre deux feuilles de pain azyme. En plus des amandes ou parfois à la place, il peut y avoir des pistaches, des noisettes ou des fruits confits. Le nougat blanc contient aussi du blanc d'œuf ce qui le différencie du nougat noir. Enfin, le nougat est généralement aromatisé à l'aide d'un extrait de vanille.

Du point de vue de la cacherouth, tous ces ingrédients ne posent généralement pas problème. Le réel problème est le risque de contamination au contact de spécialités qui contiennent du lait. En cas de telle contamination, le produit aurait un statut 'Halavi à base de lait non surveillé et donc interdit ! La question devrait trouver sa réponse grâce à la nouvelle législation européenne qui impose de déclarer les risques d'allergènes contenus dans les produits alimentaires. Le lait étant bien considéré comme un allergène majeur. Malheureusement, certains industriels omettent volontairement cette mention lorsqu'ils estiment que les procédures de nettoyage qu'ils mettent en place garantissent la totale absence de résidus de lait. Or, même si cette approche est acceptable du point de vue de la législation, elle de l'est pas du point de vue de la cacherouth. Car selon la Halakha, il ne suffit pas de nettoyer parfaitement les outils de fabrication mais il faut également les kachériser par hagâla !

A titre d'exemple, la société Chabert & Guillot, leader du nougat en France, ne fait aucune mention de traces de lait sur ses emballages. Pourtant, selon les informations que nous avons obtenues, la plupart de leurs lignes de fabrication utilisent du lait. Ceci se vérifie d'autant plus facilement que pour certains nougats fabriqués par cette société et qui sont vendus à marque distributeur, le distributeur en question indique bien la présence possible de traces de lait ! Cette absence de déclaration est particulièrement à craindre pour les nougats de fabrication artisanale.
Les nougats de la marque Vital, produits et vendus en Belgique, étaient jusqu'à peu certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain

OK et portaient le logo OK. Depuis 2013, la certification a cessé pour des raisons économiques, mais la société continue de garantir l'absence totale de trace de lait dans ses nougats. Mais cela reste à vérifier !

NOUGATS

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !

Calissons

Le calisson est une confiserie faite d'une fine pâte de melon confit et de poudre d'amande. Cette pâte est posée sur une feuille de pain azyme et couverte d'un glaçage à l'œuf. À l'aide d'un emporte-pièce, on lui donne la forme effilée d'une amande avant de la cuire à feu doux. Cette friandise en forme de navette est une spécialité d'Aix-en-Provence. Les autres ingrédients utilisés sont : le sirop de sucre ou de glucose, les écorces d'agrumes confits et les arômes.

Du point de vue de la cacherouth, tous ces ingrédients ne posent généralement pas problème. Même l'utilisation d'arômes pourrait être acceptable en vertu de la règle du Zé véZé gorem puisqu'ils semblent agir en association avec des produits naturels et kacher (oranges, amandes, etc.). Cependant, le risque de contamination avec des produits interdits (notamment lors de la cuisson) ne peut être complètement écarté.

CALISSONS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :
◊ ROY RENÉ : Calissons d'Aix Nature

Crèmes & Barres glacées

La crème glacée ou glace est élaborée à partir de crème fraîche, de lait, de sucre et de fruits. Elle contient souvent d'autres ingrédients comme des arômes, des colorants, du jaune d'œuf et différentes substances aromatisantes.

Du point de vue de la cacherouth, outre tous ces additifs qui sont souvent

problématiques, les produits laitiers contenus dans ces glaces les rendent impropres à la consommation puisqu'il s'agit de lait non surveillé, interdit par la Halakha !

La société Häagen-Dazs propose des glaces certifiées Kacher 'Halavi à base de lait non surveillé qui portent le logo de certification OU-D de l'Orthodox Union. Ces produits s'adressent uniquement aux consommateurs qui se permettent le lait non surveillé et sont interdits aux consommateurs Méhadrine et aux autres. Pour information, ces produits ne sont pas acceptés en Israël par la Rabbanouth haRachith.

La société Ben & Jerry's propose également des glaces certifiées Kacher 'Halavi à base de lait non surveillé qui portent le logo de certification américain KOF-K-D. Ces produits aussi ne s'adressent qu'aux consommateurs qui se permettent le lait non surveillé et sont interdits aux consommateurs Méhadrine et aux autres. En Israël, les glaces de la marque Ben & Jerry's sont produites localement à base de lait surveillé et bénéficient d'une cacherouth laMéhadrine.

Les barres glacées de la société Mars sont produites en France à Steinbourg en Alsace. Le site de production est contrôlé par le London Beth Din et certaines références (Bounty Bar, Galaxy Caramel Stick, Maltesers Stick, Mars Bar, Snickers Bar, Twix Bar, etc.) sont certifiées Kacher 'Halavi à base de lait non surveillé.
La plupart des produits certifiés portent même le logo KLBD-D. Mais là encore, ces produits ne s'adressent qu'aux consommateurs qui se permettent le lait non surveillé et sont interdits aux consommateurs Méhadrine et aux autres. Pour Israël, les barres glacées de la société Mars sont fabriquées spécialement à base de poudre de lait non surveillé afin d'être acceptées par la Rabbanouth haRachith.

CRÈMES ET BARRES GLACÉES

Crèmes glacées en bacs, en pots, en bâtonnets ou Barres glacées,
Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher 'Halav Israël" digne de confiance !

Glaces au soja

Dans la glace au soja, le lait de soja et les matières grasses végétales remplacent les produits laitiers présents dans les crèmes glacées traditionnelles.

L'utilisation d'émulsifiants est alors nécessaire pour assurer l'homogénéité du produit.

Du point de vue de la cacherouth, le premier point est de vérifier si des traces de lait, protéines de lait ou lactose sont déclarées sur l'emballage. Lorsque c'est le cas, le produit doit être écarté car cela signifie qu'il a été produit sur les mêmes lignes de fabrication que des crèmes glacées au lait. Il s'agit donc d'un produit qui a un statut 'Halavi, à base de lait non surveillé qui est interdit.
Lorsque ce n'est pas le cas, la composition du produit doit être examinée. Les ingrédients problématiques généralement utilisés sont au nombre de trois : les matières grasses, les émulsifiants et éventuellement le chocolat.

Les matières grasses (généralement palme ou coprah), bien que kacher à l'origine peuvent soulever une interrogation concernant leur transport.
Parmi les émulsifiants utilisés se trouvent des mono et diglycérides d'acide gras (E471) et des sucroesters d'acides gras (E473). Ces produits bien que souvent d'origine animale existent aussi d'origine végétale. C'est généralement la version végétale qui est utilisée dans les produits bios. Il arrive même que cela soit précisé dans la composition du produit ou sur le site Internet du fabricant.

Enfin, les glaces qui contiennent du chocolat noir (pépites de chocolat, glaces en bâtonnets enrobés de chocolat, etc.) posent le même problème que tous les chocolats qui contiennent toujours des traces de lait. Cela est généralement signalé sur le produit, mais parfois ce n'est pas le cas parce que le fabricant a estimé après analyse qu'il ne subsiste aucun résidu de lait. Du point de vue de la cacherouth cela n'a pas de valeur.
Pour toutes ces raisons, les consommateurs Méhadrine ne doivent utiliser que des produits certifiés kacher avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance.

Les glaces au soja de la marque Valsoia et leur version bio de la marque Naturattiva sont toutes deux fabriquées en Italie par la même société. En France, seuls les produits Naturattiva sont disponibles dans les magasins bios.
Les glaces Valsoia conditionnées en bacs sont référencées Kacher Parve par le Rabbinat de Turin et dans différentes listes européennes. Jusqu'en 2014,

certains produits Valsoia étaient même vendus dans les commerces kacher avec le label de certification du Rav Wolff d'Amsterdam.

GLACES AU SOJA

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance ! Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Rabbinat de Turin :

◊ VALSOIA : Glace au soja aromatisée café (pots 4 x 70g)
◊ VALSOIA : Glace au soja aromatisée orge malté et cacao (bac 800 ml)
◊ VALSOIA : Glace au soja aromatisée vanille gianduja (bac 800 ml)
◊ VALSOIA : Glace au soja La Crème (bac 1 litre)
◊ VALSOIA : Glace au soja marbrée cacao (bac 1 litre)
◊ VALSOIA : Glace au soja marbrée cerise (bac 1 litre)
◊ VALSOIA : Glace au soja nappée cacao (bac 1 litre)

◊ NATURATTIVA : Glace au riz marbrée cacao (pot de 400g)
◊ NATURATTIVA : Glace au riz marbrée framboise (pot de 400g)
◊ NATURATTIVA : Glace au soja aromatisée café (pots 4 x 80g)
◊ NATURATTIVA : Glace au soja marbrée cacao (pot de 400g)
◊ NATURATTIVA : Glace au soja marbrée cerise (pot de 400g)

◊ NATURATTIVA : Crème dessert au riz aromatisée cacao (pots 2 x 115g)
◊ NATURATTIVA : Crème dessert au riz aromatisée orge malté (pots 2 x 115g)
◊ NATURATTIVA : Crème dessert au soja aromatisée vanille (pots 2 x 115g)

Sorbets

Le sorbet est un dessert glacé préparé à partir de fruits auxquels on ajoute un sirop de sucre et de l'eau. Contrairement à la crème glacée il ne contient pas de crème, de lait ou de jaune d'œuf. Les sorbets industriels contiennent eux de nombreux autres additifs.

Du point de vue de la cacherouth, ces additifs posent souvent problème. Parmi les plus fréquemment utilisés on trouve des colorants interdits (carmin, etc.), des arômes (potentiellement problématiques), des protéines de lait, du lactose, certains additifs interdits comme les mono et diglycérides d'acides gras (E471), etc.
On trouve aussi parfois de la gélatine, mais son usage tend à disparaître.
Même lorsque la composition ne comporte aucun élément interdit, le produit reste problématique car dans la quasi-totalité des cas il contient des traces de lait, comme

en atteste souvent les déclarations sur l'emballage. Ce qui signifie que le produit a été fabriqué sur les mêmes installations que des crèmes glacées au lait. Selon la Halakha, même si l'on avait l'assurance que les installations ont été parfaitement nettoyées et qu'il ne subsiste aucune trace de lait (ce qui n'est pas garanti comme en atteste la déclaration faite par le fabricant), le produit aurait un statut 'Halavi qui ne lui permettrait pas d'être consommé avec des aliments à base de viande. Dans notre cas, puisqu'il s'agit de lait non surveillé interdit à la consommation, le produit est également interdit.

Les sorbets de la marque Häagen-Dazs vendus sur le marché sont certifiés Kacher 'Halavi à base de lait non surveillé et portent le logo de certification OU-D de l'Orthodox Union. Ces produits s'adressent uniquement aux consommateurs qui se permettent le lait non surveillé et sont interdits aux consommateurs Méhadrine et aux autres consommateurs avisés.

SORBETS

En bacs, en pots ou en bâtonnets,
Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !

Sucettes glacées

Les sucettes glacées sont des glaces composées d'eau, de sucre, d'arômes, de colorants et d'autres additifs. Elles sont vendues en bâtonnets, en tube plastique ou en emballage carton. La tendance est aujourd'hui d'y incorporer du jus de fruit pour les rendre plus naturels. Lorsque la teneur en jus de fruit est importante, on parle alors de sorbet.

Du point de vue de la cacherouth, plusieurs ingrédients posent problème. Il s'agit tout d'abord des arômes (toujours potentiellement problématiques), de certains colorants (E120, produit à partir de cochenille et E163, souvent dérivé du raisin), mais aussi du glycérol (E422, pouvant être d'origine animale), Parfois du jus de raisin est utilisé, sa présence pouvant être signalée par une simple mention de type «fruits concentrés». De plus, certaines sucettes glacées sont produites sur les mêmes lignes de fabrication que des spécialités au lait. Cela est parfois décelable lorsqu'ils portent une mention du type «traces éventuelles de lait», «présence possible de lait», etc. Selon la Halakha, ces produits ont un statut 'Halavi, à base lait non surveillé et sont donc interdits.

Les sucettes glacées de la marque Mr. Freeze présentes sur le marché français sont produites en Angleterre par la société Calipso. Elles sont vendues aux détaillants en packs destinés à la revente à l'unité et aux grandes surfaces en packs à congeler. La

plupart des sucettes glacées en tube plastique de cette marque vendues en France sont certifiées kacher Parve par le London Beth Din et un certain nombre porte aujourd'hui le logo kacher KLBD.

SUCETTES GLACÉES

En tube plastique, tube carton ou bâtonnet, Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les sucettes glacées suivantes vendues à l'unité (en différents formats 50 ml, 90 ml et 150 ml) sont certifiées Kacher Parve par le London Beth Din :

◊ MR. FREEZE : Bubble Gum
◊ MR. FREEZE : Cassis
◊ MR. FREEZE : Cerise acidulée
◊ MR. FREEZE : Cola
◊ MR. FREEZE : Cola Citron
◊ MR. FREEZE : Fraise
◊ MR. FREEZE : Framboise
◊ MR. FREEZE : Grenadine
◊ MR. FREEZE : Menthe
◊ MR. FREEZE : Orange
◊ MR. FREEZE : Tropical

Les packs à congeler de sucettes glacées suivants vendus en grande surface sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din (la plupart portent le logo KLBD) :

◊ MR. FREEZE : Mega Box Pop (70 x 35 ml, Citron, Cola, Fraise, Framboise, Tropical)
◊ MR. FREEZE : Pack Big Pop (20 x 45 ml, Citron, Cola, Fraise, Framboise, Tropical)
◊ MR. FREEZE : Pack Big Pop Party (20 x 45 ml, Bubble Gum, Cassis, Cola Citron, Grenadine, Orange)
◊ MR. FREEZE : Pack Classic (30 x 20 ml, Citron, Cola, Fraise, Framboise, Tropical)
◊ MR. FREEZE : Pack Cola (30 x 20 ml, Cola)
◊ MR. FREEZE : Pack Party (30 x 20 ml, Bubble Gum, Cassis, Cola Citron, Grenadine, Orange)
◊ MR. FREEZE : Pack Super Pop (20 x 35 ml, Citron, Cola, Fraise, Framboise, Tropical)

Produits pour la pâtisserie

Chapitre 16

Farines & Fécules

La farine est le produit du broyage de diverses denrées qui peuvent aller du blé ou du seigle jusqu'au sarrasin, au maïs ou à la châtaigne. Mais il faut distinguer les farines dites « panifiables » contenant du gluten de celles qui n'en contiennent pas. Le gluten confère à une pâte diverses capacités parmi lesquelles celle de lever. Ainsi plus une farine contient de gluten plus elle va lever facilement. La farine de blé est la farine panifiable par excellence. Il existe principalement deux types de blés : les blés tendres ou froment qui sont les plus répandus et qui donnent la farine que l'on trouve en supermarché, et les blés durs qui donnent la farine de gruau, principalement utilisés pour faire des nouilles.

Les farines sont classifiées en fonction de la proportion de son qu'elles contiennent. Ainsi sur chaque paquet de farine est indiqué son type T45, T55, T65... Plus le nombre suivant le T est élevé, plus la farine est dite complète et est riche en son. En pâtisserie, on utilise des farines de type 45 dites farines fluides qui ne contiennent pas trop de son pour permettre au gâteau de lever. Pour le pain, on utilise une grande variété de farines en fonction du pain souhaité : de la T55 pour le pain blanc jusqu'à la T150 pour le pain de son.

Du point de vue de la cacherouth, les farines pures à 100% ne posent pas de problème de cacherouth. Cependant, lorsqu'il est indiqué sur l'emballage que le produit peut contenir des traces de lait (dû le plus souvent à un risque de contamination au stade de l'ensachage de la farine) le produit doit être écarté !

Concernant les farines destinées aux professionnels, la situation est très différente. Elles contiennent généralement un certain nombre de produits rajoutés qui sont appelés améliorants. Ces améliorants peuvent être incorporés à la farine en meunerie ou être vendus séparément pour être rajoutés à la farine par le boulanger, on parle alors de prémixes d'améliorant (voir au paragraphe suivant). Le but de ces améliorants est de corriger les défauts de certaines farines, rendre la qualité plus constante ou encore faciliter certains types de panification. Par exemple, un améliorant aide la pâte à lever, assouplit la pâte, augmente sa force, etc. Selon leur nature et leur présence retrouvée ou non dans le produit fini, ces améliorants sont qualifiés d'additifs, d'adjuvants ou d'auxiliaires technologiques. Leur utilisation est soumise à une stricte régle-

mentation. La cacherouth des farines en question dépend du statut kacher de chacun des améliorants qui y ont été incorporés (voir plus bas le détail pour chacun d'eux).

La fécule désigne l'amidon extrait sous forme de poudre blanche de certains végétaux comme la pomme de terre. La fécule ou fleur de maïs (Maïzena) est l'amidon extrait du maïs et le tapioca est la fécule extraite des racines du manioc, arbuste originaire d'Amérique du Sud.
En matière de cacherouth, le procédé d'extraction de la fécule ne pose pas de problème, mais quelquefois une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée.

FARINE DE BLÉ

Farine de blé type 45, 55, 65, etc., Farine fluide, Farine de blé bio, etc.
Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

AUTRES FARINES & FÉCULES

Farine de seigle, Farine d'avoine, Farine de riz, Farine de châtaigne, etc.
Fécule de pomme de terre, Fécule de maïs, Tapioca, etc.
Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

FARINES À L'USAGE DES PROFESSIONNELS

Vérifier la composition :
La présence dans la farine des ingrédients suivants est acceptable :
- Amylases fongiques
- Glucoses oxydases fongiques
- Hémicellulases fongiques
- Acide ascorbique (E300)
- Acide citrique (E330)
- Acide propionique et propionates (E280 à E283)
- Acide sorbique et sorbates (E200 à E203)
- Cystéine (E920)
- Farine de fèves
- Farine de malt
- Farine de soja
- Gluten de blé
- Lécithine de soja (E322)
- Levure désactivée

En présence des ingrédients suivants la farine doit être écartée si elle ne bénéficie pas
d'une garantie rabbinique.
- Monostéarate de glycérol (E471)
- Mono et diglycérides d'acides gras (E471)
- Data esters (E472a, E472b, etc.)

Améliorants

Lorsqu'ils ne sont pas directement incorporés à la farine en meunerie, les améliorants de panification sont vendus sous forme de mélanges ou prémixes pour être rajoutés à la farine par le boulanger. La quasi-totalité de ces prémixes contiennent des ingrédients problématiques tels que des émulsifiants, des dérivés laitiers, etc. Il est donc indispensable qu'ils soit couverts par une garantie rabbinique digne de confiance.

AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Mixes boulangers & pâtissiers

Le terme de mixe désigne un mélange homogène de divers ingrédients prêts à l'emploi ou à utiliser avec de la farine, permettant la fabrication simplifiée de produits de boulangerie et de pâtisserie. Ils se dosent généralement à plus de 50% et souvent à 100%.
Une utilisation de 10 à 50% désigne généralement les prémixes (concentrés), mais cette dénomination dépend du fournisseur ou du fabricant.

Il existe des mixes boulangers pour la fabrication de pains spéciaux (pain de campagne, complet, pain au son, pain au seigle, aux céréales) comme pour la fabrication des brioches, des croissants, etc. En pâtisserie, il existe des mixes pour la fabrication des macarons, des génoises, etc. Ces mixes permettent aux boulangers pâtissiers de gagner du temps de préparation et d'obtenir un produit de qualité régulière.

Les mixes sont composés d'une base farine à laquelle sont rajoutés divers ingrédients et additifs qui apportent les caractéristiques sensorielles et technologiques recherchées. La liste de ces additifs est très longue et diverse : sucre, sel, arômes, poudre de lait, lactosérum, matière grasse, inclusions de

graines de céréales concassés, son, enzymes, antioxydants, acidifiants, émulsifiants, conservateurs, texturants, etc.
Du point de vue de la cacherouth, il est clair que ces mixes requièrent une garantie rabbinique.

Même lorsque les ingrédients mis en œuvre apparaissent acceptables, il subsiste un risque de contamination avec des produits non kacher.

MIXES BOULANGERS & PÂTISSIERS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Levain panaire

La panification sur levain autrefois largement utilisée a retrouvé un regain d'intérêt ces trente dernières années avec le souci du consommateur de trouver des pains alliant conservation et goût. Traditionnellement, ces levains étaient produits par le boulanger selon des recettes propres à chaque boulanger et faisait appel à des processus longs et complexes.

Aujourd'hui, les industriels proposent des levains prêts à l'emploi sous forme de poudre ou liquide. Selon la législation en vigueur, le levain ne peut être obtenu qu'à partir d'un mélange de farine, d'eau et de sel. L'ensemencement lorsqu'il n'est pas spontané doit se faire à l'aide d'un autre levain ou à l'aide de microorganismes (bactéries, levures) pour démarrer la culture.

Du point de vue de la cacherouth, le levain ne contient pas de produit interdit, mais le support utilisé peut poser problème. De plus, il existe un risque de contamination au stade de la pasteurisation.

La société Beldem Puratos sur les sites d'Ardenne et St-Vith en Belgique produit une gamme de levains destinés au professionnels et industriels qui sont certifiés kacher par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers. En cas de besoin, veuillez nous consulter pour connaître les références certifiées.

LEVAIN PANAIRE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par

le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers :

◊ PURATOS : Levains panaires gamme SAPORE, Prémix O-TENTIC, etc. (Nous consulter pour connaître précisément les références certifiées)

Levure boulangère

En France, après avoir connu dans un passé récent de sérieux problèmes de cacherouth sur la levure boulangère d'une des marques leader du marché, la situation s'est grandement améliorée.

Les levures fraîches des marques Fala, Hirondelle, Springer, etc. produites par le Groupe Lesaffre dans son usine à Strasbourg sont certifiées Kacher Parve LaMéhadrine par le Beth Din de Strasbourg.

Les levures fraîches des marques Europa, La Parisienne, Mauri, etc. ainsi que les levures sèches des marques Mauripan et Fermipan du Groupe AB Mauri sont produites à Casteggio en Italie et sont certifiées Kacher Parve LaMéhadrine par le Rav Hazan de Milan. Tandis que les levures fraîches de la marque Royale en cubes de 42g sont produites en Allemagne dans l'usine Uniferm du Groupe AB Mauri et sont certifiées Kacher Parve par le Rav Hod d'Allemagne.

LEVURE BOULANGÈRE FRAÎCHE & SÈCHE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Voir ci-dessous la liste des levures fraîches et levures sèches qui sont certifiées kacher.

Les levures fraîches suivantes du Groupe LESAFFRE sont certifiées Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BRUGGEMAN
◊ FALA
◊ HERCULES
◊ HIRONDELLE
◊ KASTALIA
◊ KLIPFEL
◊ LESAFFRE INDUSTRIE
◊ LEVAMAX

◊ LIEVITAL
◊ SPRINGER
◊ Tout autre levure fraîche portant le code emballeur EMB-67482

Les levures fraîches et sèches suivantes du Groupe AB MAURI sont certifiées Kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ EUROPA : Levure fraîche en pains 500g
◊ FORTEPAN : Levure fraîche en pains 500g
◊ LA PARISIENNE : Levure fraîche en pains 500g
◊ LEVARÉAL : Levure fraîche en pains 500g
◊ MAURI ORIGINAL : Levure fraîche 500g
◊ UNIVERSAL : Levure fraîche en pains 500g

◊ ROYALE : Levure fraîche en cubes de 42g (certifiée par le Rav Hod d'Allemagne)
◊ GB EXTRA : Levure fraîche en duo cubes de 25g

◊ FERMIPAN : Levure sèche en sachet 500g
◊ MAURIPAN : Levure sèche en sachet 500g

Les levures suivantes de la marque BRUGGEMAN sont produites en Belgique dans l'usine Algist Bruggeman du Groupe AB MAURI et sont destinées au marché belge, mais il arrive qu'elles soient vendues en France. Ces produits sont certifiés Kacher Parve par le Rav Frankorter de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BRUGGEMAN + : Levure fraîche en pains de 1kg
◊ BRUGGEMAN FT : Levure fraîche Spéciale Congélation en pains de 1kg

◊ BRUGGEMAN INSTANT BLEUE : Levure sèche en sachets de 500g
◊ BRUGGEMAN INSTANT BRUNE : Levure sèche en sachets de 500g
◊ PANTÉ BRUNE : Levure sèche en sachets de 500g
◊ PANTÉ ROUGE : Levure sèche en sachets de 500g
◊ Tout autre levure fraîche ou sèche dont le code produit commence par les lettres KB

Poudre à lever (levure chimique)

La levure chimique est constituée d'un mélange de poudres levantes sur une base de farine de blé ou d'amidon de maïs. Les poudres levantes sont le bicarbonate de sodium (aussi appelé carbonate acide de sodium, E500ii) et les diphosphates (diphosphate disodique E450i ou diphosphate tétrasodique E450iii, aussi appelé pyrophosphate de sodium). Tous ces produits ne posent

pas de problème de cacherouth.

Dans de rares cas, une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage mais elle doit être signalée.

POUDRE À LEVER (LEVURE CHIMIQUE)

Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

7. Poudre à crème

Il faut distinguer les poudres pour préparation à froid de celles qui doivent être préparées à chaud. Les premières (préparation à froid) sont à écarter car elles contiennent des produits laitiers, des matières grasses, des émulsifiants et d'autres ingrédients problématiques. Les préparations à chaud contiennent généralement de l'amidon de maïs, des colorants et un arôme.

Du point de vue de la cacherouth, les poudres à crème à chaud sont considérées comme acceptables. Les colorants utilisés (riboflavine E101, E102, E110, béta-carotène E160a, rocou E160b, etc.) sont généralement acceptables, mais il convient de les vérifier. L'arôme utilisé est généralement de la vanille naturelle ou artificielle, considérée comme acceptable.

La plupart de ces poudres signalent dans leur composition la présence de traces de lait qui provient généralement d'une contamination qui a lieu au stade de l'ensachage. Ces produits doivent être évités. Nous sommes actuellement en cours d'étude à la recherche de produit qui ne présente pas ce problème.

POUDRE À CRÈME

Uniquement les poudres pour «Préparation à chaud» !
Écarter les poudres pour «Préparation à froid» !
Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Éviter les produits portant la mention : peut contenir des traces de lait.

Œufs

Pour la partie explicative concernant les œufs frais, consultez-nous.

Concernant les œufs liquides et les œufs en poudre, ils sont souvent préférés aux œufs frais par les professionnels. Ils procurent une facilité d'utilisation et de stockage autant qu'une garantie bactériologique irréprochable.

Du point de vue de la cacherouth ces deux produits requièrent absolument une garantie rabbinique. Elle doit assurer qu'il s'agit bien d'œufs de poule kacher et qu'aucune contamination n'a eu lieu lors de la pasteurisation des œufs liquides et de l'atomisation des œufs en poudre.

ŒUFS FRAIS

Préférer les œufs à coquille blanche qui ont moins de traces de sang, mais les œufs à coquille brune sont aussi permis.
Préférer les œufs dont le marquage sur la coquille commence par le chiffre 3 (poules élevées en batterie).
Casser et vérifier les œufs un à un et rejeter ceux qui présentent la moindre trace rougeâtre ou rosâtre.

ŒUFS LIQUIDES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris. Certains portent le logo kacher KBDP :

◊ ABCD : Œuf entier pasteurisé (1, 2, 5, 8 et 10kg)
◊ ABCD : Blanc d'œuf pasteurisé (1, 2, 5, et 10kg)
◊ ABCD : Jaune d'œuf pasteurisé (1, 2, 5, et 10kg)

◊ KAREA : Œuf entier pasteurisé congelé (1 et 5kg)
◊ KAREA : Blanc d'œuf pasteurisé congelé (1 et 5kg)
◊ KAREA : Jaune d'œuf pasteurisé congelé (1 et 5kg)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LIOT : Œuf entier salé pasteurisé SAVOYARDE (Doypack 1kg, BIB 5, 10 et 20kg)
◊ LIOT : Œuf entier sucré pasteurisé MAZARIN (Doypack 1kg, BIB 10 et 20kg)
◊ LIOT : Œuf entier frais pasteurisé (outre ou BIB 10 et 20kg)
◊ LIOT : Blanc d'œuf frais pâtissier pasteurisé (outre ou BIB 10 et 20kg)

◊ LIOT : Blanc d'œuf pasteurisé PROGRÈS (bouteille 1kg et 500g, BIB 5, 10 et 20kg)
◊ LIOT : Jaune d'œuf salé pasteurisé BELVÉDÈRE (Doypack 500g, BIB 5kg et 20kg)
◊ LIOT : Jaune d'œuf sucré pasteurisé PLOMBIÈRE (Doypack 1kg, BIB 5kg et 20kg)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat et portent notre logo kacher KLF :

◊ SERVIS'ŒUF : Œuf entier pasteurisé (Tétra Brik 1kg, BIB 5 et 15kg)
◊ SERVIS'ŒUF : Blanc d'œuf pasteurisé (Tétra Brik 1kg, BIB 5 et 15kg)
◊ SERVIS'ŒUF : Jaune d'œuf pasteurisé (Tétra Brik 1kg, BIB 5 et 15kg)

Le produit d'importation suivant, vendu en magasins et sites spécialisés est certifié Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Jaune d'œuf sucré PASTOVOCREM

ŒUFS EN POUDRE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit d'importation suivant, vendu en magasins et sites spécialisés est certifié Kacher Parve par le London Beth Din et porte le logo kacher KLBD :

◊ PME : Blanc d'œuf en poudre pasteurisé (pot 100g)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LIOT : Œuf entier en poudre pasteurisé (pot 1kg et sac 25kg)
◊ LIOT : Blanc d'œuf en poudre pasteurisé (pot 1kg et sac 25kg)
◊ LIOT : Jaune d'œuf en poudre pasteurisé (pot 1kg et sac 25kg)

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ IGRECA : Œuf entier en poudre pasteurisé (sac 25kg)
◊ IGRECA : Blanc d'œuf en poudre pasteurisé (sac 25kg)
◊ IGRECA : Jaune d'œuf en poudre pasteurisé (sac 25kg)

Sucre

Pour la partie explicative concernant les sucres, consultez-nous.
Concernant le «Sucre Décor», il est utilisé par les professionnels pour garnir
les pâtisseries. Il est généralement à base de dextrose et non de sucre et contient toujours de la matière grasse et parfois un arôme. Il a la particularité de conserver son aspect blanc lorsqu'il est saupoudré sur les pâtisseries. Du point de vue de la cacherouth ce sucre pose problème et requiert une garantie rabbinique même lorsque la matière grasse est déclarée d'origine végétale.

SUCRE NATURE

Sucre en poudre, Sucre perlé, Sucre candi, Sucre glace, etc.
Toute marque,
A l'exception des vergeoises (blonde ou brune) qui sont à écarter en l'absence de garantie rabbinique !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY : Saveur Vergeoise Brune
◊ BÉGUIN SAY : Saveur Vergeoise Blonde Vanille

SUCRE AROMATISÉ

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants (uniquement ces deux parfums) sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY : Sucre à la Vanille Bourbon
◊ BÉGUIN SAY : Sucre saveur Noix de Coco

SUCRE SPÉCIAL CONFITURE

Vérifier les ingrédients :
Les ingrédients suivants le plus fréquemment utilisés sont permis : acide citrique (E330), carraghénanes (E407), pectine (E440) et farine de caroube (E410).
En présence d'huile végétale ou autre additif douteux, le produit doit être écarté !
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BÉGUIN SAY : Spécial Confitures au sucre blanc
◊ BÉGUIN SAY : Spécial Confitures au blond de canne
◊ BÉGUIN SAY : Spécial Gelées au sucre blanc

SUCRE DÉCOR

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEBBE : Sucre décor RAFTISNOW

Sucre inverti

Le sucre inverti est un mélange à parts égales de glucose et de fructose obtenu par hydrolyse du sucre. Il se présente comme une substance pâteuse blanche, très onctueuse, d'odeur typique et de saveur sucrée. Il est utilisé par les professionnels en remplacement d'une partie du sucre dans le but d'améliorer la qualité des pâtisseries et confiseries. Du point de vue de la cacherouth le sirop de sucre inverti ne pose pas de problème particulier.

SUCRE INVERTI

Pour les consommateurs Méhadrine, il est préférable de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav M. Hadad de

Bruxelles même en l'absence de marquage spécifique :
◊ BELGOSUC : Sucre inverti CREMESUC
◊ BELGOSUC : Sucre liquide SIROSUC
◊ BELGOSUC : Sirop de candi CANDIMIC
◊ BELGOSUC : Sirop de sucre partiellement inverti TRISUC
◊ CAULLET : Sucre inverti

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ERSTEIN CRISTALCO : Sucre inverti NEVULINE
◊ ERSTEIN CRISTALCO : Sucre inverti SIROLINE
◊ ERSTEIN CRISTALCO : Sucre inverti TRIMOLINE
◊ ERSTEIN CRISTALCO : Sucre liquide

◊ MARGUERITE : Sucre inverti STABOLINE

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEBBE : Sucre inverti LIQUILEB LEBBOLINE
◊ LEBBE : Sucre inverti LIQUILEB TRIMOLINE
◊ LEBBE : Sucre inverti RAFTISWEET I
◊ LEBBE : Sucre liquide RAFTISUC
◊ LEBBE : Sucre liquide RAFTISWEET S

Sirop de glucose

Le sirop de glucose se présente sous la forme d'une pâte collante et translucide. Il est généralement obtenu par hydrolyse de l'amidon En France, il s'agit plutôt d'amidon de blé, aux États-Unis, c'est le plus souvent du maïs, on parle alors de sirop de maïs ou Corn Syrup. Selon le procédé d'hydrolyse utilisé, le type d'enzyme mis en œuvre et le niveau d'hydrolyse appliqué, on obtient une large palette de sirops de glucose aux caractéristiques différentes et adaptés à des utilisations diverses. En pâtisserie, c'est le sirop de glucose confiseurs qui est utilisé.

Du point de vue des ingrédients, le sirop de glucose ne pose pas de problème de cacherouth. Mais il existe cependant un risque de contamination avec

des produits ou des ustensiles non kacher, notamment lors du transport et du stockage en cuves calorifugées.
Le sirop de glucose déshydraté ou glucose atomisé se présente sous la forme d'une poudre blanche. Il provient du séchage par atomisation d'une solution aqueuse de sirop de glucose. Du point de vue de la cacherouth, il existe un risque avéré de contamination lors de la déshydratation dans les tours d'atomisation. Il convient donc de lire attentivement la déclaration des allergènes, ce qui permet généralement de déceler une éventuelle contamination.

SIROP DE GLUCOSE

Vérifier dans la composition l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat ; ceux de la marque CAULLET portent généralement notre logo kacher KLF :

◊ CAULLET : Sirop de glucose
◊ PATISFRANCE : Sirop de glucose pour confiseurs

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MARGUERITE : Glucose cristal
◊ SOGAP : Glucose cristal

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) et portent généralement le logo kacher OU :

◊ BACK EUROP : Sirop de glucose
◊ LEBBE : Sirop de glucose LIQUILEB D80
◊ LEBBE : Sirop de glucose LIQUILEB GLUCOSE CONFIS. 151
◊ LEBBE : Sirop de glucose LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD 152
◊ LEBBE : Sirop de glucose LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD 157
◊ LEBBE : Sirop de glucose LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD 159

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav M. Hadad de Bruxelles même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BELGOSUC : Sirops de glucose BELGOGLUC

Les produits d'importation suivants vendus

en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme indiqué dans la parenthèse. Ils portent généralement le logo kacher correspondant :

◊ PME : Glucose (KLBD Londres)
◊ WILTON : Glucose (OV St Louis USA)

SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ

Vérifier dans la composition l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Sirop de glucose déshydraté en seau de 5kg

Fondant pâtissier

Le fondant pâtissier est un produit de couleur blanche et de consistance pâteuse préparé à base de sucre et d'eau Il sert principalement pour le glaçage (mille-feuilles, choux, éclairs) et le fourrage des gâteaux. Les ingrédients du fondant standard (sucre, sirop de glucose et eau) ne posent pas de problème. D'autres versions comme le fondant prêt à l'emploi, le fondant aromatisé, etc. contiennent divers ingrédients problématiques (arôme, émulsifiant, etc.) et requièrent une certification rabbinique.

En France, la plupart des fondants pâtissiers présents sur le marché sont fabriqués par deux sociétés (Dawn Foods à Erquinghem-sur-Lys et Tereos à Origny) qui sont certifiées kacher.

FONDANT PÂTISSIER

Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.

Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat et portent généralement notre logo kacher KLF :

◊ CAULLET : toutes les variétés de fondant

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ DEJAUT : toutes les variétés de fondant
◊ MARGUERITE : toutes les variétés de fondant
◊ SOGAP : toutes les variétés de fondant
◊ PATISFRANCE : toutes les variétés de fondant

Les produits d'importation suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav M. Hadad de Bruxelles même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BELGOSUC : Fondants BELGOFONDANT

Les produits d'importation suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEBBE : Fondant standard FONDALEB FONDANT
◊ LEBBE : Fondant congélation FONDALEB ICING 74/0271
◊ LEBBE : Fondant en poudre FONDALEB DRY LG
◊ LEBBE : Fondant prêt à l'emploi COVAPASTE

13. Dextrose

Le Dextrose est obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon de maïs ou de blé. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche finement cristalline ayant une faible saveur sucrée. Il est utilisé notamment pour prolonger la fraîcheur des produits finis. Du point de vue de la cacherouth, le dextrose ne pose pas de problème.

DEXTROSE

Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

Pour les professionnels, le produit suivant est certifié Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Dextrose monohydrate en sacs de 5kg

Isomalt

L'isomalt est un édulcorant de la famille des polyols qui portent le numéro E953 dans la nomenclature européenne des additifs. Il a un pouvoir sucrant de 0,5 c'est-à-dire qu'il a un goût moitié moins sucré que le sucre de table (saccharose). Il se présente sous la forme de poudre ou granulés blancs et inodores, Il est utilisé en pâtisserie pour les décors en sucre, les desserts et les confiseries. L'isomalt ne pose pas de problème particulier et est généralement reconnu comme kacher.

ISOMALT

Vérifier la composition : 100% isomalt (E953).
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Pour les professionnels, le produit suivant est certifié Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Substitut du sucre PATIS'OMALT en seaux de 4 ou 12kg

Huiles végétales

En matière de cacherouth, la situation des huiles végétales (à l'état liquide) s'est grandement améliorée ces dernières décennies. La plupart des grands groupes producteurs d'huile veillent à une stricte séparation entre les huiles végétales et les huiles marines ou animales (interdites).

Cela a considérablement amélioré le statut kacher des huiles qui étaient traditionnellement considérées comme problématiques. Un grand nombre de sites de production (trituration et raffinage) sont même certifiés kacher. Cependant, certains problèmes subsistent comme par exemple le transport des huiles raffinées vers les sites d'embouteillage.

HUILES VÉGÉTALES

Arachide, Colza, Maïs, Soja, Tournesol, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les huiles végétales des marques suivantes sont toutes produites et embouteillées par la Groupe Lesieur France et sont certifiées Kacher Parve par le Rav Wolff d'Amsterdam même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALBA
◊ CROUSTIDOR
◊ FRIAL
◊ FRIAL COLLECTIVITÉ
◊ FRIAL EXCELLENCE
◊ FRUIT D'OR
◊ LESIEUR : Arachide
◊ LESIEUR : Cœur de Tournesol
◊ LESIEUR : Fleur de Colza
◊ LESIEUR : Maïs
◊ LESIEUR : Soja
◊ LESIEUR : Tournesol
◊ MAUREL : Arachide, Colza, Soja, Tournesol (formats 1 litre, 5 litres et 25 litres)
◊ Toute marque portant le numéro d'emballeur EMB-59155 et/ou EMB-33063, comme par exemple l'huile de TOURNESOL de la marque VITA D'OR en format 1 litre vendue chez LIDL (Toujours vérifier la présence de ce code sur la bouteille !)

HUILE D'OLIVE

Toute marque portant la mention « Vierge Extra »
La mention « Extraite à froid » n'est pas nécessaire !

Margarine & Graisse végétale

Historiquement, la margarine a toujours été considérée comme un produit très sensible. La cacherouth des huiles utilisées comme celle des autres ingrédients mis en œuvre n'était jamais garantie.

Cela reste vrai de nos jours ; même une margarine dite « 100% végétale » contient de nombreux ingrédients problématiques : émulsifiant, colorant, arôme, etc. Sans parler du transport des huiles et notamment des matières grasses comme l'huile de palme, etc., qui soulève de nombreuses interrogations.

MARGARINE & GRAISSE VÉGÉTALE

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !
Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme indiqué dans la parenthèse :

◊ CK PRODUCTS : Graisse végétale - Hi-Ratio Shortening (cRc Chicago)
◊ CRISCO : Graisse végétale - All-Vegetable Shortening (OU - Orthodox Union)

Chocolat

Les trois ingrédients de base du chocolat noir sont : le sucre, la pâte de cacao et le beurre de cacao. Mais le plus souvent on y retrouve aussi de la vanille et parfois de la lécithine.
Le chocolat au lait a la même composition que le chocolat noir sauf qu'on y rajoute du lait en poudre ou d'autres produits laitiers. Le chocolat blanc est un chocolat au lait qui ne contient pas de pâte de cacao.
Du point de vue de la cacherouth, même le chocolat noir est un produit sensible car il contient pratiquement toujours des traces de lait. Il a donc un statut 'Halavi (lait non surveillé) ce qui le rend impropre pour les consommateurs Méhadrine et toutes les personnes à la recherche d'une cacherouth de qualité.

A titre d'exemple, les chocolats noirs des marques Barry, Callebaut, Belcolade, etc. couramment vendus en France sont généralement certifiés kacher 'Halavi et comportent la lettre D (Dairy=laitier) à côté du symbole kacher (OK-D, cRc-D, etc.) C'est le cas notamment des Bâtons Boulangers Extrudés des marques Barry et Callebaut qui portent le symbole de cacherouth OK-D !

Seul un nombre restreint de chocolats noirs (pour les professionnels) des marques Callebaut et Belcolade est certifié kacher Parve (voir liste ci-dessous).
Pour un développement complet de la problématique du chocolat en matière de cacherouth consultez-nous.

CHOCOLAT NOIR

Chocolat de laboratoire ou de couverture,
En Blocs, Pistoles (pastilles), Gouttelettes, Bâtonnets, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York. Vérifier qu'ils portent bien le logo kacher OK-PAR :

◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en

bloc de 5kg, Code 70-30-38NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 70-30-42NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code L-60-40NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 60-40-38NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 60-40-41NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 835NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 815NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 2815NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code L811NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code D811NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code C811NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 811NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 7811NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 805NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 4805NV
◊ CALLEBAUT : Chocolat de couverture en bloc de 5kg, Code 2804NV

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le rabbinat CRC de Chicago. Il DOIT porter en plus du symbole kacher cRc le nom du mois hébraïque de la production en lettres hébraïques :

◊ BELCOLADE : Gouttelettes Noir Sélection, Code produit C501-PAR/J (5kg et 15kg)

CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT BLANC

En Blocs, Pistoles (pastilles), Gouttelettes, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher 'Halavi - 'Halav Israël" digne de confiance !

Poudre de cacao

Le procédé de fabrication de la poudre de cacao est le suivant :
Les fèves de cacao, après concassage et torréfaction sont finement broyées jusqu'à l'obtention d'une pâte à consistance fluide appelée pâte de cacao (ou masse de cacao ou liqueur de cacao). En fonction des besoins, cette pâte est soit moulée pour être utilisée ultérieurement comme matière première pour la fabrication du chocolat. Soit elle est immédiatement pressée. Dans ce cas, elle est introduite dans des presses hydrauliques pour en extraire un liquide épais appelé beurre de cacao. Après extraction du beurre de cacao, il reste dans la presse des galettes appelées tourteaux. Après concassage et pulvérisation de ces tourteaux, on obtient la poudre de cacao.

Du point de vue de la cacherouth, tout ce process ne pose aucun problème. A ce stade, la pâte de cacao et le beurre de cacao (avant transformation ultérieure) sont toujours garantis kacher et Parve.
La poudre de cacao reste généralement kacher jusqu'à l'obtention du produit final. Dans de rares cas, une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée.

POUDRE DE CACAO

Vérifier la composition : 100% cacao.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York et portent le symbole kacher OK ou OK-P :

◊ BARRY : Poudre de cacao Plein Arôme (1kg et 2,5kg)
◊ BARRY : Poudre de cacao Extra Brute (1kg et 2,5kg)

◊ CALLEBAUT : Poudre de cacao 22/24, Code Produit CP-776 (1kg)
◊ CALLEBAUT : Poudre de cacao 22/24, Code Produit CP-777 (5kg)

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le rabbinat CRC de Chicago et porte le symbole kacher cRc :

◊ BELCOLADE : Poudre de cacao, Code Produit CP1 (2kg et 3kg)

Beurre de cacao

Comme il a été dit plus haut, le beurre de cacao obtenu après pressage est parfaitement kacher et Parve . Cependant, avant d'être commercialisé, le beurre de cacao subit différentes phases de purification dont la dernière est la désodorisation. Lors de cette étape, le beurre de cacao subit un passage sous vide avec injection de vapeur pour éliminer les fractions volatiles odorantes. Il est fréquent que la vapeur utilisée ait un statut 'Halavi car elle provient d'autres outils produisant du chocolat au lait. Dans ce cas le beurre de cacao est 'Halavi (à base de lait non surveillé) !

C'est le cas du beurre de cacao des marques BARRY et CALLEBAUT en bloc ou en pastilles. Seul le beurre de cacao de la marque BARRY CALLEBAUT produit en Côte d'Ivoire est garanti Parve, mais il n'est disponible qu'au format industriel.

BEURRE DE CACAO

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le rabbinat CRC de Chicago et porte le symbole kacher cRc :

◊ BELCOLADE : Beurre de cacao, Code Produit CB1 (800g, 4kg, 15kg et 20kg)

Pâte de cacao

Comme il a été dit plus haut, la pâte de cacao est naturellement kacher et Parve. C'est ainsi qu'elle est disponible au format industriel. Cependant, lorsqu'elle est transformée en pastilles pour être revendue aux professionnels,

elle peut subir une contamination et se retrouver avoir un statut 'Halavi (à base lait non surveillé). C'est le cas notamment du produit Grand Caraque de la marque Barry qui porte le symbole kacher OK-D !

PÂTE DE CACAO

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance !

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York et porte le symbole kacher OK :

◊ CALLEBAUT : Pâte de cacao en bloc de 5kg, Code Produit CM-CAL-135

Nibs (grués) de cacao

Les nibs de cacao (ou grués de cacao) sont des éclats de fèves de cacao torréfiés et broyés. Naturellement ces nibs sont kacher et Parve, mais il arrive qu'ils subissent une contamination lors de la torréfaction ou autre et qu'ils aient un statut 'Halavi (lait non surveillé).

Le risque de présence de lait est généralement signalé sur l'emballage. C'est le cas des nibs de la marque Callebaut Code Produit NIBS-S502-X47. Le produit est alors à écarter !

NIBS DE CACAO

Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" digne de confiance ! Le produit suivant est certifié Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York et porte le symbole kacher OK-P :

◊ BARRY : Grué de cacao en seau de 1kg, Code Produit NIBS-S-609

Pâte à glacer

La pâte à glacer peut être considérée comme une imitation du chocolat. Dans la pâte à glacer, seule la poudre de cacao est utilisée tandis que le beurre de cacao est remplacé par des graisses d'origine végétale. Les avantages par rapport au chocolat sont un coût moins élevé, une diversité d'application et une facilité d'utilisation. Les ingrédients de base (poudre de cacao, sucre, produits laitiers et graisse végétale) varient en proportion selon la formule. La pâte à glacer brune ne contient pas de produit laitier. La pâte ivoire ne contient pas de cacao.

Actuellement aucune pâte à glacer certifiée kacher n'est disponible sur le marché. Elle doit donc être fabriquée en production spéciale kacher !

PÂTE À GLACER

Brune, Blonde ou Ivoire (blanche),
Uniquement avec une garantie rabbinique "Kacher Parve" ou "Kacher 'Halavi - 'Halav Israël"digne de confiance !

Lait de soja

Pour la partie explicative, consultez-nous.

LAIT DE SOJA

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous). Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ ALPRO : Boisson Soya Bio ◊ ALPRO : Boisson Soya Intenz (non sucré)
◊ ALPRO : Boisson Soya Light
◊ ALPRO : Boisson Soya Mild
◊ ALPRO : Boisson Soya Original
◊ ALPRO : Boisson Soya pour professionnels

◊ PROVAMEL : Boisson Soya Calcium Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Nature Bio
◊ PROVAMEL : Boisson Soya Non sucré Bio

Crème végétale à fouetter (Parve)

Pour la partie explicative, consultez-nous.

CRÈME VÉGÉTALE À FOUETTER (PARVE)

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers, même en l'absence de marquage kacher sur l'emballage :

◊ ALPRO : Crème Soja à Fouetter (250ml)
◊ PROVAMEL : Soya Single Cream Bio (crème soja bio à fouetter 250ml)

Lait & Crème de coco

Pour la partie explicative, consultez-nous.

LAIT & CRÈME DE COCO

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants vendus en grande surface sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York et portent le symbole kacher OK :
◊ KARA : Lait de coco (en boîte conserve 425 ml et en brique 200 ml)
◊ KARA : Crème de coco (en boîte conserve 425 ml, en brique 200 ml et en berlingot 65 ml)

Le produit suivant vendu en grande surface est certifié Kacher Parve par l'Orthodox Union et porte le label kacher OU :
◊ COCO LOPEZ : Crème de coco (en boîte conserve 425 ml)

Nappages pâtissiers

Les nappages pâtissiers se présentent sous forme gélifiée ou pommadeuse. Ils sont destinés principalement à donner un bel aspect brillant aux produits et à les protéger de l'oxydation ; ils absorbent les excédents d'humidité et évitent le brunissement des fruits, le dessèchement des mousses ainsi que le ramollissement des pâtes.
Outre le sucre, les fruits et les gélifiants, les nappages contiennent des arômes et des colorants potentiellement problématiques au point de vue de la cacherouth. Il existe également, lors de la fabrication à chaud, un risque avéré de contamination avec des produits non kacher.
Les sauces dessert sont des produits similaires aux nappages. Elles sont utilisées pour le nappage et le décor des glaces et des pâtisseries.

NAPPAGES

Nappage neutre, Nappage blond, Nappage rouge, etc.
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat ; ceux de la marque CAULLET portent généralement notre logo kacher KLF :

◊ CAULLET : tous les nappages
◊ Tout produit à Marque Distributeur dont le code barres commence par 321545
◊ Tout produit à Marque Distributeur qui indique : « Produit par DAWN FOODS FRANCE à Erquinghem-sur-Lys »

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav P. Meyers d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique (notez que les nappages rouges ou à la fraise ne sont pas certifiés en raison du colorant E120 utilisé) :

◊ ARTISAL : Isanap' Abricot (8kg, code produit 30163)
◊ ARTISAL : Isanap' Abricot (16kg, code produit 30162)
◊ ARTISAL : Isanap' Neutre (8kg, code produit 31790)
◊ ARTISAL : Isanap' Neutre (16kg, code produit 31989)

◊ BACK EUROP : Nappage Blond (8kg, code produit 30116)
◊ BACK EUROP : Nappage Blond (16kg, code produit 30112)

◊ DEJAUT : Diamreflet Neutre (5kg, code produit 30150)
◊ DEJAUT : Jelbri Abricot (8kg, code produit 30139)
◊ DEJAUT : Jelbri Abricot (16kg, code produit 30124)
◊ DEJAUT : Jelbri goût Abricot (16kg, code produit 30121)
◊ DEJAUT : Jelbri Neutre (8kg, code produit 30144)
◊ DEJAUT : Jelbri Spray Neutre (12kg, code produit 30103)
◊ DEJAUT : Jelbri Spray goût Abricot (12kg, code produit 30102)
◊ DEJAUT : Nappage Blond (16kg, code produit 30115)

◊ MARGUERITE : Nap'Ange Blond (8kg, code produit 30119)
◊ MARGUERITE : Nap'Ange Blond (16kg, code produit 30101)
◊ MARGUERITE : Nap'Ange Neutre (16kg, code produit 30113)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Apricot (5kg, code produit 30146)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Apricot (8kg, code produit 30130)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Apricot (16kg, code produit 30135)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Neutre (5kg, code produit 30143)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Neutre (8kg, code produit 30128)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Neutre (16kg, code produit 30131)
◊ MARGUERITE : Nap'Fix Neutre (16kg, code produit 30136)
◊ MARGUERITE : Nappage Spray Blond (12kg, code produit 30107)
◊ MARGUERITE : Nappage Spray Neutre (12kg, code produit 30108)
◊ MARGUERITE : Nova'nap blond (7kg, code produit 30196)
◊ MARGUERITE : Royal Délice Abricot (5kg, code produit 30138)

◊ MARGUERITE : Royal Délice Abricot (16kg, code produit 30125)
◊ MARGUERITE : Royal Miroir Neutre (5kg, code produit 30148)
◊ MARGUERITE : Royal Miroir Neutre (5kg, code produit 30152)
◊ MARGUERITE : Royal Miroir Neutre (5kg, code Produit 30158)
◊ MARGUERITE : Royal Miroir goût Caramel (2,5kg, code produit 30215)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Abricot (1kg, code produit 30171)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Abricot (5kg, code produit 30166)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Abricot (5kg, code produit 30225)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Abricot (8kg, code produit 30169)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Abricot (16kg, code produit 30168)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Neutre (1kg, code produit 31791)
◊ MARGUERITE : Royal Nap Neutre (5kg, code produit 31792)

◊ SOGAP : Clairabricot (8kg, code produit 30184)
◊ SOGAP : Clairabricot (16kg, code produit 30100)
◊ SOGAP : Clairabricot (16kg, code produit 30195)
◊ SOGAP : Cristalor (16kg, code produit 30213)
◊ SOGAP : Nappage Blond (8kg, code Produit 30181)

Les nappages d'importation suivants sont certifiés kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Nappage Abricot
◊ FABBRI : Nappage Barbe à papa bleu
◊ FABBRI : Nappage Chocolat
◊ FABBRI : Nappage Citron
◊ FABBRI : Nappage Fruit de la passion
◊ FABBRI : Nappage Griotte
◊ FABBRI : Nappage Neutre
◊ FABBRI : Nappage Pistache

SAUCES DESSERT

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les sauces dessert (Gourmet Sauce Topping) d'importation suivantes sont certifiées kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Sauce dessert Amarena (griotte)
◊ FABBRI : Sauce dessert Caramel
◊ FABBRI : Sauce dessert Chocolat Noir
◊ FABBRI : Sauce dessert Fraise
◊ FABBRI : Sauce dessert Framboise
◊ FABBRI : Sauce dessert Gold Chocolat Noir
◊ FABBRI : Sauce dessert Gold Noisette
◊ FABBRI : Sauce dessert Gold Pistache
◊ FABBRI : Sauce dessert Gold Sirop d'érable
◊ FABBRI : Sauce dessert Kiwi
◊ FABBRI : Sauce dessert Kroccant Chocolat Noir
◊ FABBRI : Sauce dessert Limoncello
◊ FABBRI : Sauce dessert Menthe
◊ FABBRI : Sauce dessert Orange
◊ FABBRI : Sauce dessert Pêche Blanche
◊ FABBRI : Sauce dessert Tropical Bleu

Glaçages pâtissiers

Les glaçages pâtissiers sont des préparations gélifiées prêtes à l'emploi que l'on applique au pinceau ou à la spatule. Ils sont généralement utilisés en décoration pour la couverture des entremets. Ils confèrent également de la brillance et forment une couche protectrice contre l'oxydation et le dessèchement.
Du point de vue de la cacherouth, les glaçages sont plus problématiques que les nappages. Ils contiennent généralement des émulsifiants, des arômes et des colorants potentiellement problématiques. Il existe aussi lors de leur fabrication à chaud, un risque avéré de contamination avec des produits non kacher.

GLAÇAGES

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits d'importation suivants, vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme indiqué dans la parenthèse :
◊ CK PRODUCTS : Glaçages «crème au beurre» en pot - Buttercream Icing (cRc Chicago USA)
◊ CK PRODUCTS : Glaçages en tube - Candy Writer (cRc Chicago USA)

◊ COOKISS : Glaçages en poudre ('Hatam Sofer Peta'h Tikva)

◊ MAGIC COLOURS : Glaçages prêt à l'emploi ('Hatam Sofer Bnei Brak)

◊ RAINBOW DUST : Glaçages en tube - Progel (MK Manchester)

◊ WILTON : Glaçages en stylo - Icing Writer (US Kosher Supervision)
◊ WILTON : Glaçages en tube - Decorating Icing (OU - Orthodox Union)
◊ WILTON : Glaçages pour gâteaux - Cookie Icing (US Kosher Supervision ou OV St Louis)

Fourrages pâtissiers

Les fourrages aux fruits sont des préparations sucrées avec une proportion variable de fruits entiers, en morceaux ou tamisés (sans pépins), dont la texture a été spécialement adaptée à l'utilisation en pâtisserie.
Du point de vue de la cacherouth, outre le sucre, les fruits et les gélifiants, ces fourrages contiennent aussi des arômes et des colorants qui sont potentiellement problématiques. De plus, lors de la cuisson, il existe un risque avéré de contamination avec des produits et des ustensiles non kacher.

FOURRAGES AUX FRUITS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav P. Meyers d'Anvers même en l'absence de marquage spécifique :

◊ DEJAUT : Framboise Linzer Extra (5kg, code produit 30190)

◊ MARGUERITE : Abricotine Parma (15kg, code produit 30210)
◊ MARGUERITE : Abricotine Parma (16kg, code produit 30132)
◊ MARGUERITE : Stablofour Abricot (8kg, code produit 30202)
◊ MARGUERITE : Stablofour Framboises Pépins (1kg, code produit 30193)
◊ MARGUERITE : Stablofour Framboises Pépins (5kg, code produit 30189)
◊ MARGUERITE : Stablofour Framboises Pépins (8kg, code produit 30188)
◊ MARGUERITE : Stablofour Framboises Pépins (16kg, code produit 30191)
◊ MARGUERITE : Stablofour Pomme Extra (8kg, code produit 30216)

◊ SOGAP : Framboises Pépins (8kg, code Produit 30192)

Les fourrages et marbrages d'importation suivants sont certifiés kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Fourrage Colata Amarena Griottes avec morceaux
◊ FABBRI : Fourrage Passata Abricot avec maltitol
◊ FABBRI : Fourrage Passata Abricot pour croissants
◊ FABBRI : Fourrage Passata Abricot pour tartes
◊ FABBRI : Fourrage Passata Pêche
◊ FABBRI : Fourrage Passata Pomme
◊ FABBRI : Marbrage Crockolosi Amande Pignon
◊ FABBRI : Marbrage Crockolosi Noisette
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Amarena Griottes
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Amarena Light
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Amarena avec pulpe
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Ananas avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Citron avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Citron vert
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Figues caramélisées
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Fraise avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Framboise
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Fruit de la passion
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Mangue avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Orange avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Variegato Pêche avec morceaux
◊ FABBRI : Marbrage Stracciatella Chocolat noir
◊ FABBRI : Marbrage Stracciatella Crockantella Chocolat noir croquant

Fruits à coque

Les fruits à coque, décortiqués, blanchis (sans la peau) ou torréfiés ne posent généralement pas de problème de cacherouth, quelle que soit leur présentation : entiers, hachés, en poudre, effilés, en bâtonnets, etc.

Dans de rares cas, une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée. Le risque de contamination est plus élevé pour les mélanges de poudre d'amande et de sucre comme le «Tant pour tant».

FRUITS À COQUE DÉCORTIQUÉS

Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix, Noix de pécan, etc.
Entiers, Hachés, Poudre, Nature ou Torréfiés,
Vérifier la composition : 100% amande, noisette, etc.
Vérifier dans la composition, notamment pour les poudres, l'absence de traces de lait, etc.
Toute marque.

FRUITS À COQUE BLANCHIS

Amandes, Noisettes, Pistaches,
Entiers, Hachés, Poudre, Effilés, Bâtonnets, Nature ou Torréfiés,
Vérifier la composition : 100% amande, noisette, etc.
Vérifier dans la composition, notamment pour les poudres, l'absence de traces de lait, etc.
Toute marque.

◊ TANT POUR TANT
Blanchi ou non blanchi,
Vérifier la composition : 50% amande, 50% sucre.
Vérifier dans la composition l'absence de traces de lait, etc.
Toute marque.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Amandes brutes entières
◊ PATISFRANCE : Amandes brutes en poudre
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies entières
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies effilées
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies effilées grillées
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies en bâtonnets
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies hachées
◊ PATISFRANCE : Amandes blanchies en poudre
◊ PATISFRANCE : Noisettes brutes entières
◊ PATISFRANCE : Noisettes brutes en poudre
◊ PATISFRANCE : Noisettes brutes hachées
◊ PATISFRANCE : Noisettes blanchies entières

◊ PATISFRANCE : Noisettes blanchies effilées
◊ PATISFRANCE : Noisettes blanchies en poudre
◊ PATISFRANCE : Noisettes blanchies hachées
◊ PATISFRANCE : Pistaches décortiquées entières
◊ PATISFRANCE : Pistaches décortiquées en bâtonnets
◊ PATISFRANCE : Pistaches décortiquées en poudre
◊ PATISFRANCE : Pistaches décortiquées hachées

Pâte d'amande

La pâte d'amande est fabriquée à partir d'un mélange finement broyé d'amandes crues ou blanchies et de sucres (y compris du sirop de glucose, etc.). Divers autres ingrédients peuvent entrer dans la composition parmi lesquels un certain nombre pose problème. Le glycérol (E422) qui requiert une garantie de cacherouth est très souvent utilisé comme stabilisant. L'alginate de sodium (E401) qui requiert une garantie de cacherouth est parfois utilisé comme émulsifiant. Une enzyme (invertase) ou un arôme dont la cacherouth est incertaine entrent parfois dans la composition. Le colorant rouge carmin (E120) qui est interdit est le plus souvent utilisé pour colorer la pâte d'amande rose, etc.

Certaines pâtes d'amande, notamment lorsqu'elles sont fabriquées à chaud, peuvent contenir des traces de lait !

PÂTE D'AMANDE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg (notez que les pâtes d'amande roses ne sont pas certifiées en raison du colorant E120 utilisé) :

◊ BACK EUROP : Pâte d'amande 22% blanche, 5kg (code produit 828)
◊ BACK EUROP : Pâte d'amande 22% verte, 5kg (code produit 835)
◊ BACK EUROP : Pâte d'amande 33% blanche, 5kg (code produit 836)

◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Décor 22% blanche, 1kg (code produit 208)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Décor 22% blanche, 2kg (code produit 17115)

◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Décor 22% blanche, 5kg (code produit 2)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Décor 22% verte, 5kg (code produit 5)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% blanche, 1kg (code produit 1837)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% blanche, 5kg (code produit 12004)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% blanche, 16kg (code produit 44095)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% jaune, 1kg (code produit 12005)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% verte, 1kg (code produit 12007)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Confiseur 33% verte, 16kg (code produit 44096)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Supérieure 50% blanche, 1kg (code produit 1840)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Supérieure 50% blanche, 2kg (code produit 17116)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Supérieure 50% blanche, 4kg (code produit 15)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Supérieure 50% blanche, 16kg (code produit 44093)
◊ MARGUERITE : Pâte d'amande Suprême 66% blanche, 4kg (code produit 1013)

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ CAULLET : Pâte d'amande blanche
◊ CAULLET : Pâte d'amande rouge
◊ CAULLET : Pâte d'amande verte

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique :

◊ RENSHAW : Original Marzipan White (pâte d'amande blanche 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Original Marzipan Golden (pâte d'amande or 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Black (pâte d'amande noire 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Blue (pâte d'amande bleue 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Green (pâte d'amande verte 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Pink (pâte d'amande rose 24%, 250g)

◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Red (pâte d'amande rouge 24%, 250g)
◊ RENSHAW : Decor-pan Marzipan Yellow (pâte d'amande jaune 24%, 250g)

Pour les professionnels, les produits d'importation suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LEMKE : Pâte d'amande 100% pure
◊ LEMKE : Pâte de noisette 100% pure
◊ LEMKE : Pâte d'amande avec sucre uniquement
◊ LEMKE : Pâte d'amande avec sucre, sorbitol et invertase
◊ LEMKE : Pâte d'amande pour macarons (avec sucre, blanc d'œuf et alcool)
◊ LEMKE : Pâte d'amande et d'amandon d'abricot (avec sucre et fécule de pomme de terre)
◊ LEMKE : Pâte d'amandon d'abricot (avec sucre et fécule de pomme de terre)
◊ LEMKE : Pâte d'amandon d'abricot pour macarons (avec sucre, blanc d'œuf, fécule de pomme de terre et alcool)

Praliné

Le praliné est composé de noisettes et/ou d'amandes caramélisées qui sont concassées en grains ou réduites en poudre. Du point de vue de la cacherouth, malgré une composition apparemment simple, ces produits peuvent subir une contamination lors de la caramélisation, notamment avec des produits laitiers. Cela est parfois indiqué sur l'emballage : peut contenir des traces de lait. Mais lorsque le fabricant estime que les mesures de nettoyage mises en place sont satisfaisantes, il peut choisir d'omettre cette déclaration. Alors que du point de vue de la cacherouth le produit a un statut 'Halavi (à base de lait non surveillé) !

FRUITS À COQUE CARAMÉLISÉS, PRALINÉ GRAINS, PRALINÉ POUDRE

Amandes, Noisettes caramélisées, Entières, Hachées, Poudre,
Vérifier la composition : uniquement) amandes, noisettes et sucre.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Toute marque.
Pour les consommateurs Méhadrine et les établissements sous notre contrôle, uniquement les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique «Kacher Parve» digne de confiance.

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ VAHINÉ : Pralin

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MARGUERITE : Praligrains, 1kg (code produit 887)
◊ MARGUERITE : Praligrains, 25kg (code produit 2045)
◊ MARGUERITE : Praliné moulu Amande, 25kg (code produit 451453)
◊ MARGUERITE : Praliné moulu Noisette, 25kg (code produit 451452)
◊ MARGUERITE : Praliné moulu Amande Noisette, 25kg (code produit 451454)

Praliné en pâte

Le praliné pâte ou pralin est fait à base de fruits secs caramélisés (amandes, noisettes, pistache, noix de pécan) très finement broyés jusqu'à l'obtention d'une pâte. Du point de vue de la cacherouth, même lorsqu'ils ne contiennent que des fruits secs et du sucre, il existe un risque avéré de contamination lors de la caramélisation et du broyage.
Cela est parfois confirmé sur l'emballage par une mention du type : peut contenir des traces de lait, ou lorsqu'ils sont certifiés kacher 'Halavi (avec un marquage OK-D par exemple) malgré l'absence de produit laitier dans la composition. Cependant, lorsque le fabricant estime que les mesures de nettoyage mises en place sont satisfaisantes, il peut choisir d'omettre cette déclaration. Alors que du point de vue de la cacherouth le produit a un statut 'Halavi (à base de lait non surveillé) !

PRALINÉ EN PÂTE

Praliné amande, Praliné noisette, Praliné amande noisette, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine et les établissements sous notre contrôle, uniquement les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique «Kacher Parve» digne de confiance.

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BACK EUROP : Pralin Surfin Amande Noisette, 5kg (code produit 6500)

◊ MARGUERITE : Pralin Douceur Amande, 5kg (code produit 230)
◊ MARGUERITE : Pralin Douceur Noisette, 5kg (code produit 231)
◊ MARGUERITE : Pralin Douceur Amande Noisette, 5kg (code produit 233)
◊ MARGUERITE : Pralinette Amande Noisette, 5kg (code produit 56)
◊ MARGUERITE : Pralinette Amande Noisette, 1kg (code produit 1841)
◊ MARGUERITE : Pralin Extra Amande Noisette Clair, 5kg (code produit 53)
◊ MARGUERITE : Pralin Extra Amande Noisette Clair, 1kg (code produit 26)

Les pralinés traditionnels suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique. Notez que le Praliné à l'Ancienne n'est pas couvert par cette certification :

◊ PATISFRANCE : Praliné Tradition Amande, 5kg
◊ PATISFRANCE : Praliné Tradition Noisette, 5kg
◊ PATISFRANCE : Praliné Tradition Pistache, 1,5kg
◊ PATISFRANCE : Praliné Pralinor Amande Noisette, 5kg
◊ PATISFRANCE : Praliné Extra Amande Noisette, 1,5kg, 5kg
◊ PATISFRANCE : Praliné Intense 69 Amande Noisette, 4,5kg

Les pralinés des marques Barry et Callebaut sont majoritairement certifiés 'Halavi (OK-D) ou non certifiés kacher. Il existe cependant quelques références (pas toujours disponibles en France) certifiées Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York. Il faut vérifier la présence du logo kacher OK ou OK-P :

◊ BARRY : Praliné Amande Marcona (code produit PRN-MAR503-T62, Pot 1kg)
◊ BARRY : Praliné Amande Marcona (code produit PRN-MAR70C2-T63, Pot 2kg)
◊ BARRY : Praliné Noisette Morella (code produit PRN-MOR70C2-T63, Pot 2kg)

◊ CALLEBAUT : Praliné Noisette (code produit PRN-HA50C2CAL-T61, Seau 5kg)

Pâtes de fruits secs

Parmi les pâtes de fruits secs comme la pâte de pistache ou la pâte de noisette, il existe des pâtes pures à teneur 100% fruit et des pâtes moins onéreuses à plus faible teneur en fruit. Dans le premier cas (pâtes pures), le principal problème en matière de cacherouth est, comme nous l'avons expliqué au paragraphe précédent, celui d'une possible contamination.

Pour les autres pâtes s'ajoute la question de la cacherouth des ingrédients utilisés qui peuvent être des arômes, des colorants, des émulsifiants, de la matière grasse, du chocolat et même des produits laitiers dans le cas du gianduja.

PÂTE DE PISTACHE

Pour les consommateurs Méhadrine et les établissements sous notre contrôle, uniquement les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique «Kacher Parve» digne de confiance.

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD :
◊ GAZIGNAIRE : Pâte pistache aromatisée G712338
◊ GAZIGNAIRE : Pâte pistache aromatisée colorée G712339
◊ GAZIGNAIRE : Pâte pistache aromatisée colorée G007207

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Schlesinger de Strasbourg même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MANE : Pâte pistache colorée E_0019039/01
◊ MANE : Pâte pistache non colorée E_0000799
◊ MANE : Pâte pistache non colorée E_0010045
◊ MANE : Pâte pistache M_0058209

◊ SEVAROME (NACTIS GOURMET) : Pâte pistache aromatisée colorée PFS0004295
◊ SEVAROME (NACTIS GOURMET) : Pâte pistache aromatisée colorée PFS0004376

PÂTES DE FRUITS SECS

Pâte de noisettes torréfiées, Pâte d'amandes torréfiées, Gianduja, etc.

Pour les consommateurs Méhadrine et les établissements sous notre contrôle, uniquement les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique «Kacher Parve» digne de confiance.

Les pâtes de fruits secs torréfiés suivantes sont certifiées Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Pralirex Amande
◊ PATISFRANCE : Pralirex Noisette
◊ PATISFRANCE : Pralirex Pistache

Les pâtes de fruits secs suivantes sont certifiées kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Delipaste Amande grillée* Mandorlata
◊ FABBRI : Delipaste Cacahuète
◊ FABBRI : Delipaste Gianduja
◊ FABBRI : Delipaste Noisette Nocciola Cremosa**
◊ FABBRI : Delipaste Noix
◊ FABBRI : Delipaste Pistache***
◊ FABBRI : Delipaste Pistache 100% pure

* Mais Delipaste Amande nature contient des traces de lait et n'est pas acceptable !
** Mais Delipaste «Nocciola e Cacao» et «Nocciolato Bianco» contiennent des traces de lait et ne sont pas acceptables !
*** Mais Delipaste Pistache granulée (avec morceaux) et Delipaste Pistache au format 4,2 kg, contiennent des traces de lait et ne sont pas acceptables !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ AGRIMONTANA : Pâte de Noisette du Piémont
◊ AGRIMONTANA : Pâte de Pistache
Les pâtes de fruits secs des marques BARRY et CALLEBAUT sont majoritairement certifiées 'Halavi (OK-D) ou non certifiées kacher.

Il existe cependant quelques références (pas toujours disponibles en France)

certifiées Kacher Parve par l'organisme de cacherouth OK de New York. Il faut vérifier la présence du logo kacher OK ou OK-P :

◊ BARRY : Pure Pâte d'Amandes Marcona (code produit NPN-MAR3BCB-T61, Seau 5kg)
◊ BARRY : Pure Pâte de Noisettes (code produit M-8E110-N-656, Seau 5kg)
◊ CALLEBAUT : Pure Pâte de Noisettes (code produit PNP-663, Seau 5kg)
◊ CALLEBAUT : Pure Pâte de Noisettes (code produit PNP-T14, Seau 5kg)

Préparations en pâte

Les préparations en pâte destinées aux pâtissiers contiennent le plus souvent des ingrédients dont la cacherouth n'est pas garantie (arômes, colorants, etc.) De plus, le risque de contamination avec des produits non kacher n'est jamais écarté.

PRÉPARATIONS EN PÂTE

Pâte de café, Pâte de nougat, Pâte de chocolat, Pâte de vanille, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine et les établissements sous notre contrôle, uniquement les produits bénéficiant d'une garantie rabbinique digne de confiance.

Les produits suivants sont certifiés kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ AGRIMONTANA : Pâte de Café
◊ AGRIMONTANA : Pâte de Nougat

Les produits suivants sont certifiés kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Delipaste Abricot
◊ FABBRI : Delipaste Ananas
◊ FABBRI : Delipaste Banane
◊ FABBRI : Delipaste Fraise
◊ FABBRI : Delipaste Framboise
◊ FABBRI : Delipaste Fruit de la passion
◊ FABBRI : Delipaste Fruits des bois
◊ FABBRI : Delipaste Kiwi
◊ FABBRI : Delipaste Mangue

◊ FABBRI : Delipaste Marrons glacés
◊ FABBRI : Delipaste Melon
◊ FABBRI : Delipaste Mûre
◊ FABBRI : Delipaste Myrtille
◊ FABBRI : Delipaste Orange
◊ FABBRI : Delipaste Pêche
◊ FABBRI : Delipaste Pomme verte
◊ FABBRI : Pasta di Limone Citron
◊ FABBRI : Delipaste Azzuro Krem (crème bleue tropical)
◊ FABBRI : Delipaste Caramel
◊ FABBRI : Delipaste Chocolat
◊ FABBRI : Delipaste Cotton Candy (barbe à papa)
◊ FABBRI : Delipaste Gingerbread (pain d'épices)
◊ FABBRI : Delipaste Menthe
◊ FABBRI : Delipaste Menthe blanche
◊ FABBRI : Delipaste Moka
◊ FABBRI : Delipaste Panna Cotta (crème brûlée italienne)
◊ FABBRI : Delipaste Rumba
◊ FABBRI : Delipaste Tarte
◊ FABBRI : Delipaste Vanille
◊ FABBRI : Delipaste Vanille France
◊ FABBRI : Delipaste Vanille Bourbon
◊ FABBRI : Delipaste Vanille Export
◊ FABBRI : Delipaste Vanille Super
◊ FABBRI : Delipaste Zuppa Inglese (tarte anglaise)

Noix de coco râpée

Le procédé de fabrication de la noix de coco râpée ne pose pas de problème de cacherouth particulier ; consultez-nous pour plus de détails à ce sujet. Les ingrédients mis en œuvre sont seulement la noix de coco et un conservateur du type anhydre sulfureux (E220). Dans de rares cas, une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée.

Mais, attention ! Il existe aussi sur le marché de la «noix de coco râpée moelleuse» qui contient du glycérol (E420) et parfois un arôme. Ces produits sont à écarter !

NOIX DE COCO RÂPÉE

Vérifier la composition : uniquement noix de coco râpée et éventuellement un conservateur chimique de type E220.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !

Écarter les produits «moelleux» qui contiennent du glycérol (E420) et d'autres ingrédients interdits ou douteux !
Toute marque.

Raisins secs

La cacherouth des raisins secs dépend des pratiques en vigueur dans les différents pays producteurs lors de la cueillette et la préparation des fruits.

Pour un développement complet des problématiques, des usages et des législations qui déterminent le statut kacher des raisins secs, consultez-nous.

RAISINS SECS

Les raisins secs en provenance des États-unis sont permis.
Les raisins secs en provenance d'Australie sont permis.
Les raisins secs en provenance de Turquie sont permis.
Les raisins secs en provenance d'Afrique du Sud sont acceptables.
Pour les consommateurs Méhadrine, il convient pour les raisins secs d'Afrique du Sud de se limiter aux produits référencés ou certifiés (liste ci-dessous).

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ MAÎTRE PRUNILLE : Raisins secs Sultanines
◊ MAÎTRE PRUNILLE : Raisins secs Golden d'Afrique du Sud
◊ DOMINO : Raisins secs Sultanines
◊ DOMINO : Raisins secs Golden d'Afrique du Sud
◊ Les variétés précitées vendues à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 47049B
◊ Les variétés précitées vendues à Marque Distributeur qui portent le Code Emballeur EMB 13117E

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din d'Afrique du Sud même en l'absence de marquage spécifique :
◊ CERES : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque
◊ SAFARI : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque
◊ S.A.D. : Tous les raisins secs d'Afrique du Sud de cette marque

Fruits confits

Le procédé de confisage des fruits confits ne pose pas de problème de cacherouth particulier ; consultez-nous pour plus de détails à ce sujet. Les ingrédients généralement mis en œuvre sont les fruits, les sucres, les colorants et les conservateurs. Les conservateurs utilisés ne posent généralement aucun problème, mais certains colorants fréquemment utilisés sont interdits comme le E120 (carmins) et le E163 (anthocyanes).

FRUITS CONFITS

Bigarreaux, Macédoine de fruits, Écorces de citron, d'orange, etc.
Vérifier la composition :
Les ingrédients généralement utilisés sont autorisés à l'exception des colorants qui doivent être vérifiés :
En présence des colorants E120 et E163 le produit doit être écarté !
Toute marque.

Marrons

Les marrons cuits, tout comme les marrons confits, les marrons glacés ou la crème de marron, soulèvent d'abord la question de la cuisson faite en usine au regard de l'interdiction de Bichoul Goy. Lorsqu'un aliment, comme c'est le cas pour le marron, est comestible à l'état cru mais qu'il est généralement consommé après cuisson, son statut fait l'objet d'une controverse parmi les Décisionnaires. Pour les uns, il n'est pas soumis aux restrictions de Bichoul Goy puisqu'il est consommable cru. Pour les autres, il ne fait pas exception et doit être cuit par un Juif.
En diaspora, c'est le premier avis qui est généralement retenu et sur la base duquel nous avons certifié les produits de marrons. En Israël, le Grand Rabbinat exige une cuisson faite par un Juif.
Le marron confit, le marron glacé et la crème de marron sont des produits très similaires. Les ingrédients généralement mis en œuvre (marrons, sucre, sirop de glucose et arôme naturel de vanille) ne posent pas de problème de cacherouth, même si l'arôme peut susciter une interrogation. Enfin, pour tous ces produits, le risque de contamination avec d'autres produits non kacher n'est jamais totalement écarté.

MARRONS CUITS

Vérifier la composition : 100% marrons.

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).
Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat ; certains d'entre eux portent le logo kacher KLF :

◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel entiers sous vide
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel entiers à l'eau
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons au naturel brisés à l'eau
◊ CLÉMENT FAUGIER : Purée de marrons nature
◊ CLÉMENT FAUGIER : Mousseline de châtaignes
◊ CLÉMENT FAUGIER : Pâte de châtaignes

◊ IMBERT : Pâte de marrons
◊ IMBERT : Purée de marrons
◊ IMBERT : Purée sucrée de marrons

◊ PONTHIER : Marrons cuits à la vapeur

MARRONS CONFITS, MARRONS GLACÉS & CRÈME DE MARRONS

Vérifier la composition : marrons, sucre, sirop de glucose et arôme vanille.
Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat ; certains d'entre eux portent le logo kacher KLF :

◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons glacés
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons confits entiers au sirop
◊ CLÉMENT FAUGIER : Marrons confits brisés au sirop
◊ CLÉMENT FAUGIER : Pâte de marrons confits extra
◊ CLÉMENT FAUGIER : Crème de Marrons de l'Ardèche

◊ IMBERT : Marrons confits au sirop
◊ IMBERT : Marrons glacés
◊ IMBERT : Crème de marrons

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Rav Hazan de Milan même en l'absence de marquage spécifique :

◊ AGRIMONTANA : Marrons glacés
◊ AGRIMONTANA : Marrons confits au sirop
◊ AGRIMONTANA : Pâte de marrons confits
◊ AGRIMONTANA : Crème de marrons confits

Fruits au sirop

Les fruits au sirop ne comportent généralement pas d'ingrédients problématiques, à l'exception du colorant rouge carmin (E120) interdit, qui est fréquemment utilisé pour colorer les bigarreaux.

Il faut noter que la présence de grains de raisin dans les cocktails de fruits ne pose pas de problème et que ces derniers sont permis.

Par ailleurs, le risque de contamination avec des produits non kacher est limité car ces conserves sont généralement fabriquées dans des usines qui ne traitent que des fruits. Mais il y a deux exceptions à cette assomption : les fruits en conserve fabriqués en Asie et les produits bios.

En effet, dans les pays asiatiques il est fréquent qu'une même usine fabrique plusieurs produits (parmi lesquels certains à base de poisson, etc.) sur les mêmes lignes et avec les mêmes outils de fabrication. De même pour les fruits en conserve bios, il arrive souvent que les lignes de production soient communes avec celles de produits carnés et autres plats cuisinés. Parfois cela peut être décelé lorsque l'étiquette indique : possible présence de traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc. qui ne peuvent provenir des fruits !

FRUITS & COCKTAILS DE FRUITS AU SIROP

Boîtes métalliques ou Flacons verre,
Vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit.
Vérifier que le colorant rouge utilisé pour les bigarreaux et les fruits rouges ne soit pas le E120.

La présence de grains de raisin dans les cocktails ne pose pas de problème.
Écarter les produits, notamment bios, qui déclarent contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc.
Pour les consommateurs Méhadrine, les fruits au sirop en provenance d'Asie sont à écarter, à l'exception de l'ananas.

Les produits suivants sont certifiés kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FABBRI : Griottes au sirop (Amarena Fabbri)
◊ FABBRI : Fraises semi confites au sirop (Fragola Fabbri)

Compotes de fruits

Typiquement ces compotes contiennent, outre les fruits, des matières sucrantes, un conservateur et/ou un antioxydant et parfois un arôme. Parmi les matières sucrantes souvent utilisées, le sirop de glucose-fructose est acceptable. Par contre, certaines compotes, notamment « sans sucre », peuvent contenir du concentré de raisin parfois désigné sous la mention «concentré de fruit» ; ces produits sont à écarter ! L'acide citrique (E330) et l'acide ascorbique (E300 ou vitamine C) généralement utilisés respectivement comme conservateur et antioxydant ne sont pas problématiques.

La présence d'arôme dans la composition soulève une controverse. Généralement l'arôme est rajouté dans une compote pour renforcer le goût des fruits. Selon une majorité des Décisionnaires, sa présence en pareil cas peut être permise en vertu de la règle du Zé véZé gorem. Selon d'autres avis, cette règle n'est pas applicable et l'arôme doit être garanti kacher (consultez-nous, pour plus de détails sur le sujet).

Enfin, le risque de contamination avec des produits non kacher, même s'il est limité (car ces compotes sont généralement produites dans des usines qui ne traitent que des fruits) n'est jamais exclu. Il arrive en effet que certaines compotes, notamment bios, soient produites sur les mêmes lignes que des produits carnés, etc.
Cela peut être décelé notamment lorsque l'étiquette indique : peut contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc. qui ne peuvent provenir des fruits !

COMPOTES DE FRUITS

Boîtes métalliques ou Flacons verre,
Vérifier la composition :
Les ingrédients suivants généralement utilisés sont autorisés : sirop de glucose-fructose, conservateur : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300 ou vitamine C).

Écarter les produits contenant du «concentré de raisin» ou une mention sans précision comme «concentré de fruit» ou «sucre de fruit».

En présence d'arôme(s), le produit reste permis, même si certains consommateurs Méhadrine préféreront s'abstenir.
Écarter les produits, notamment bios, qui déclarent contenir des traces de protéines, lipides, acides gras saturés, etc.

Purées & Coulis de fruits

La purée de fruits et la compote de fruits sont des produits semblables. Mais selon la réglementation la purée ne doit pas contenir de sucre ajouté autre que celui naturellement présent dans le fruit. Si ce n'est pas le cas, elle doit porter l'appellation purée de fruits sucrée. Le coulis se distingue de la purée sucrée par un taux de sucre rajouté encore plus important.
En matière de cacherouth, les purées et coulis de fruits suivent les mêmes règles que les compotes de fruits.

PURÉES & COULIS DE FRUITS

Surgelés, Réfrigérés ou Ambiants,

Pour les consommateurs Méhadrine, il convient de n'utiliser que des produits certifiés kacher (voir liste ci-dessous).

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ FRUITS ROUGES : Purées de fruits*
◊ FRUITS ROUGES : Coulis

* à l'exception de la «purée de coco».

◊ BOIRON : Purées de fruits surgelées*
◊ BOIRON : Coulis de fruits surgelés
◊ BOIRON : Préparations concentrées de fruits surgelées
◊ BOIRON : Spécialités de fruits surgelées (à l'exception de la spécialité Gingembre)
◊ BOIRON : Semi Confit de fruits surgelés

* à l'exception de la purée de Grenade et des parfums «Cocktail Caraïbes», «Cocktail Agrumes», «Fraise Menthe» et «Mangue épicée».

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :
◊ CAP'FRUIT : Coulis de fruits surgelés Gamme Fruit'Coulis
◊ CAP'FRUIT : Purées de fruits aseptiques Gamme Fruit'Purée
◊ CAP'FRUIT : Purées de fruits surgelées Gamme Fruit'Purée
◊ CAP'FRUIT : Zestes d'agrumes surgelés Gamme Fruit'Zest

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ LA FRUITIÈRE : Purées de fruits surgelées (à l'exception du parfum «Raisin»)
◊ LA FRUITIÈRE : Purées de fruits ambiantes
◊ LA FRUITIÈRE : Coulis de fruits ambiant

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union (OU) même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Purées de fruits ambiantes Gamme Starfruit

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PONTHIER : Purées de fruits réfrigérées (à l'exception du parfum «Coco»)
◊ PONTHIER : Purées de fruits surgelées (à l'exception des parfums «Coco» et «Marron»)
◊ PONTHIER : Coulis de fruits réfrigérés
◊ PONTHIER : Coulis de fruits surgelés

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Lyon même en l'absence de marquage spécifique :

◊ RAVIFRUIT : Purées de fruits surgelées (à l'exception du parfum «Marron»)
◊ RAVIFRUIT : Purées de fruits ambiantes (à l'exception du parfum «Marron»)

◊ RAVIFRUIT : Coulis extra surgelés
◊ RAVIFRUIT : Mix pour sorbet surgelé

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Lyon même en l'absence de marquage spécifique :

◊ SICOLY : Purées de fruits surgelées*
◊ SICOLY : Coulis de fruits surgelés
◊ SICOLY : Jus et Concentrés de fruits surgelés
◊ SICOLY : Compotées de fruits surgelés

* à l'exception des parfums «Coco», «Pomme verte» et «Pinacolada».

Vanille & Sucre vanillé

La vanille en gousse est un produit naturel et ne pose aucun problème de cacherouth. La vanille en poudre pure à 100% est aussi parfaitement acceptable. Le sucre vanillé, composé d'un mélange de sucre et d'extrait de vanille est généralement considéré comme acceptable.

De nos jours, un grand nombre de poudre de vanille ou de sucre vanillé sont à base de vanille synthétique appelée vanilline ou éthylvanilline. Lorsqu'elle est ajoutée à du sucre, on parle de sucre vanilliné. Cette vanille artificielle ne pose pas de problème de cacherouth et les produits qui en contiennent sont considérés comme acceptables. Parfois, pour imiter l'apparence de la vanille naturelle, on y rajoute de la vanille épuisée. Il s'agit d'un résidu d'écorce de vanille finement broyé qui imite les grains noirs de la vanille mais sans aucune saveur. Cette vanille épuisée ne pose pas de problème de cacherouth.

VANILLE EN GOUSSE

Aucune restriction.

VANILLE EN POUDRE

Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Les produits composés de vanille pure à 100% sont parfaitement autorisés.
Les produits à base d'extrait de vanille sont acceptables après vérification des autres éléments de la composition.

SUCRE VANILLÉ & SUCRE VANILLINÉ

Vérifier l'absence d'élément interdit dans la composition.

Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !
Les produits à base de vanille pure sont parfaitement autorisés après vérification des autres éléments de la composition.
Les produits à base d'extrait de vanille, de vanilline ou d'éthylvanilline sont acceptables après vérification des autres éléments de la composition.

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ ALSA : Sucre vanillé
◊ ALSA : Sucre vanillé bio Équitable
◊ ALSA : Sucre vanillé des Isles
◊ SAINTE LUCIE : Sucre vanillé
◊ VAHINÉ : Poudre de Vanille Nature
◊ VAHINÉ : Poudre de Vanille Sucrée
◊ VAHINÉ : Sucre vanillé Origine Madagascar
◊ VAHINÉ : Sucre vanillé standard

Arômes et extraits de vanille

Tout arôme, qu'il soit naturel ou non, est considéré comme un produit sensible au regard de la cacherouth et requiert une garantie rabbinique. Les extraits aromatiques ne font pas exception, même s'ils sont généralement considérés comme moins problématiques. Ils soulèvent en effet certaines interrogations, notamment concernant le support utilisé (alcool, glycérine, propylène glycol, etc.) ainsi que les auxiliaires de fabrication mis en œuvre pour l'extraction.

ARÔMES ET EXTRAITS DE VANILLE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ SAINTE LUCIE : Extrait naturel de vanille liquide
Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Extrait de vanille Réf. 150N
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Extrait de vanille 200
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Extrait de vanille 400
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme naturel vanille Réf. V150
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme vanille Réf. 554

◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme vanille Réf. 557
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme vanille Réf. 1022
◊ VANIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme vanille Réf. 1081

Arômes et extraits de café

Il a déjà été dit que tout arôme est problématique et qu'il requiert une garantie rabbinique. Les extraits aromatiques, bien que considérés comme moins problématiques, requièrent aussi une garantie rabbinique. L'extrait de café Trablit fait exception à la règle car il s'agit d'un extrait sur base d'eau dont la composition est simplement : eau, sucre et café.

ARÔMES ET EXTRAITS DE CAFÉ

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

SAINTE LUCIE : Extrait naturel de café

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Paris même en l'absence de marquage spécifique :

◊ BRASIFLOR ou PROVA GOURMET : Extrait de café
◊ BRASIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme naturel de café Réf. 859
◊ BRASIFLOR ou PROVA GOURMET : Arôme de café Réf. 806
Le produit suivant est largement accepté comme Kacher Parve :

◊ TRABLIT : Extrait de café liquide

Arômes pâtissiers

Comme il a déjà été dit, les arômes sont considérés comme des produits particulièrement sensibles du point de vue de la cacherouth. La partie aromatique est souvent constituée de dizaines d'ingrédients et il est très difficile d'être assuré qu'ils soient tous kacher. Le support soulève également des interrogations car il peut être à base d'alcool, de glycérine ou d'autres substances problématiques.

Même les arômes naturels obtenus uniquement par extraction hydro alcoolique posent problème à cause de l'alcool utilisé dont la cacherouth n'est pas garantie. Seules les huiles hydro distillation sont considérées acceptables même en l'absence de garantie rabbinique. Dans le cas des agrumes (citron, orange, bergamote, etc.) l'huile essentielle est généralement extraite par pression à froid et ne pose pas de problème de cacherouth.

ARÔMES PÂTISSIERS

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din CRC de Chicago et portent le logo kacher cRc :

◊ CK PRODUCTS : Arômes assortis.

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain Star-K et portent le logo kacher STAR-K :

◊ LAURANN OILS : Arômes assortis
◊ LAURANN OILS : Émulsions d'arômes assortis

Les produits d'importation suivants en provenance d'Israël et vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din 'Hatam Sofer de Bnei Brak, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait d'amande californienne
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de chocolat belge
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de noix de coco thaïlandaise
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de noisette de l'Oregon
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de rhum des Caraïbes
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de rose de Perse
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait de vanille française
◊ POTION by MAGIC COLOURS : Extrait d'orange de Jaffa

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de St Louis aux USA et portent le

logo kacher OV :

◊ WILTON : Arôme beurre artificiel
◊ WILTON : Essence artificielle d'amande
◊ WILTON : Essence artificielle de vanille
◊ WILTON : Extrait de citron pur

HUILES ESSENTIELLES

Vérifier la composition :
Les huiles essentielles pures, obtenues uniquement par pression à froid ou par hydro distillation sont permises.

Eau de fleur d'oranger

De nos jours, la plupart des eaux de fleur d'oranger vendues dans le commerce sont à base d'arôme. Ces produits posent problème du point de vue de la cacherouth et doivent bénéficier d'une garantie rabbinique pour être acceptables. Ils sont facilement reconnaissables car la législation impose qu'ils doivent comporter le mot « arôme » dans leur appellation. Ainsi, seules les eaux de fleur d'oranger naturelles, issues de l'hydro distillation des fleurs de l'oranger amer ont droit à l'appellation « Eau de fleur d'oranger ». Ces dernières ne posent aucun problème de cacherouth lorsqu'elles sont pures, c'est-à-dire sans adjonction d'alcool (éthanol).

EAU DE FLEUR D'ORANGER

Uniquement naturelle, c'est-à-dire qui ne comporte pas le mot «arôme» dans son appellation !

Vérifier qu'elle soit pure, c'est-à-dire sans adjonction d'alcool (éthanol) ou autre substance douteuse !

Généralement vendue en magasins de produits orientaux.

Le produit suivant est certifié Kacher Parve par le London Beth Din et porte le logo kacher KLBD :

◊ GAZIGNAIRE : Eau aromatisée fleurs d'oranger

Eau de rose

L'eau de rose est un sous-produit (phase aqueuse ou hydrolat) de la distilla-

tion de pétales de roses pour la fabrication d'essence de rose. Cette véritable eau de rose ne pose aucun problème de cacherouth lorsqu'elle est pure, sans adjonction d'alcool (éthanol). Par contre, les produits à base d'arôme, qui contiennent le mot arôme dans leur appellation ou dans leur composition sont à écarter !

EAU DE ROSE

Uniquement naturelle, c'est-à-dire qui ne comporte pas le mot «arôme» dans son appellation ni dans sa composition !
Vérifier qu'elle soit pure, c'est-à-dire sans adjonction d'alcool (éthanol) ou autre substance douteuse !

Colorants pâtissiers

La plupart des substances utilisées comme colorants alimentaires ne posent pas de problème de cacherouth, à l'exception du rouge de carmin ou rouge de cochenille (E120) et du rouge anthocyanes (E163).

Par contre, le support de ces colorants est souvent problématique. C'est le cas des colorants sur base d'alcool ou d'huile végétale. De plus, pour les colorants sous forme de gel ou de spray, il est fréquent qu'ils contiennent des ingrédients interdits ou problématiques comme le glycérol, les polysorbates, etc. Les seuls colorants alimentaires qui peuvent utilisées sans aucun risque sont ceux constitués d'une substance colorante permise sur une base d'eau.

COLORANTS PÂTISSIERS

Liquides, Poudres, Gels, Sprays, etc.
Vérifier la composition :
Les colorants contenant du E120 ou du E163 sont à écarter !
Les colorants sous forme liquide à base d'eau sont permis après vérification des autres ingrédients.
Pour tous les autres colorants : uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain «US Kosher Supervision» et portent leur logo kacher :
◊ AMERICOLOR : Colorants alimentaires à pulvériser (Amerimist Airbush Color)
◊ AMERICOLOR : Colorants alimentaires en gel (Soft Gel Paste)

◊ AMERICOLOR : Feutres alimentaires (Gourmet Writer Food Decorating Pens)

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din CRC de Chicago et portent le logo kacher cRc :

◊ CK PRODUCTS : Colorants alimentaires en gel (Squeeze Gel Color)
◊ CK PRODUCTS : Colorants alimentaires liquides (Elaine's Candy Color)

Les produits d'importation suivants en provenance d'Israël et vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din 'Hatam Sofer de Bnei Brak, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ MAGIC COLOURS : Colorants alimentaires à pulvériser, couleurs métallisées
◊ MAGIC COLOURS : Colorants alimentaires en gel
◊ MAGIC COLOURS : Colorants alimentaires en poudre
◊ MAGIC COLOURS : Colorants alimentaires liquides, couleurs naturelles
◊ MAGIC COLOURS : Feutres alimentaires
◊ MAGIC COLOURS : Peintures alimentaires métallisées

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din, certains d'entre eux portent le logo kacher KLBD :

◊ PME : Colorants alimentaires à pulvériser
◊ PME : Colorants alimentaires en pâte
◊ PME : Colorants alimentaires en poudre
◊ PME : Colorants alimentaires naturels liquides (uniquement avec le logo KLBD !)
◊ PME : Feutres alimentaires

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester, certains d'entre eux portent le logo kacher MK :

◊ RAINBOW DUST : Peintures alimentaires métallisées
◊ RAINBOW DUST : Peintures alimentaires (Gamme Paint it!)
◊ RAINBOW DUST : Pinceaux alimentaires (Gamme Click-Twist Brush)

◊ RAINBOW DUST : Stylos alimentaires double mine

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de St Louis aux USA (OV) ou par l'Orthodox Union (OU) et portent le logo kacher correspondant :

◊ WILTON : Colorants alimentaires en gel (certifiés OV)
◊ WILTON : Colorants alimentaires pour estampage (Gamme Dab-N-Color, certifiée OV)
◊ WILTON : Colorants alimentaires en spray (Gamme Color Mist, certifiée OU)
◊ WILTON : Colle alimentaire (Dab-N-Hold, certifiée OV)

Caramel pâtissier

Le caramel liquide utilisé en pâtisserie, parfois appelé Nappage Caramel, est produit traditionnellement à base d'eau de sucre cuit caramélisé. Industriellement il est souvent produit à partir de sirop de glucose-fructose caramélisé, parfois en association avec du sucre caramélisé. Certaines versions sont aromatisées à la vanille ou au rhum, d'autres contiennent du caramel aromatique.

Même lorsque les ingrédients mis en œuvre sont acceptables, il subsiste un risque de contamination avec des produits non kacher lors de la cuisson ou de la pasteurisation du produit. La déclaration de la présence d'allergènes tels que le lait permet de régler la question dans une certaine mesure.

CARAMEL PÂTISSIER (LIQUIDE)

Vérifier la composition :
Uniquement les versions nature avec comme seuls ingrédients : sucre caramélisé et/ou sirop de glucose-fructose caramélisé, eau.
Vérifier l'absence de mention : peut contenir des traces de lait !

Pour les consommateurs Méhadrine il convient de n'utiliser que des produits référencés kacher qui ont été vérifiés (voir liste ci-dessous).

Les produits suivants sont référencés Kacher Parve par le Beth Din de Paris :

◊ SAINTE LUCIE : Caramel liquide Nature

◊ SAINTE LUCIE : Caramel Liquide à la Vanille naturelle
Le produit suivant est référencé Kacher Parve par le Rav Wolff d'Amsterdam :

◊ VAHINÉ : Nappage Caramel Nature

Alcools pâtissiers & Fruits à l'alcool

Comme tous les alcools et les produits qui contiennent de l'alcool, les alcools pâtissiers requièrent une certification, ou tout au moins un référencement rabbinique.

Le Beth Din KF de Londres certifie un certain nombre de liqueurs, y compris pour les professionnels, des marques Cointreau et Passoã produites sur le site de St-Barthélemy-d'Anjou du Groupe Rémy Cointreau. Il certifie également un certain nombre de spiritueux et fruits à l'alcool élaborés par Les Grandes Distilleries Peureux sur leur site de Fougerolles. Ces produits portent les marques Peureux, La Cigogne, Lesgrevil, Griottines, Framboisines. La gamme «Gastronomie» est spécialement dédiée aux professionnels.

ALCOOLS PÂTISSIERS & FRUITS À L'ALCOOL

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din KF de Londres, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ COINTREAU : Cointreau Concentré 76% vol.
◊ COINTREAU : Cointreau Concentré 60% vol.
◊ COINTREAU : Cointreau Gélifié 50% vol. (2 L)
◊ COINTREAU : Cointreau Liqueur Original 40% vol.

◊ PASSOÃ : Liqueur de fruit de la passion Concentré 40% vol.
◊ PASSOÃ : Liqueur de fruit de la passion Red Shot 30% vol.
◊ PASSOÃ : Liqueur de fruit de la passion Original 17% vol.
◊ PASSOÃ : Liqueur de fruit de la passion Festa 14,9% vol.

◊ ST JAMES : Rhum Gélifié 50% vol. (2 L)

◊ PEUREUX : Kirsch de Fougerolles 45% vol. (1 L)
◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Kirsch de Fougerolles 45% vol. (1 L & 5 L)

◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Kirsch de Fougerolles Gélifié 50% vol. (2 L)

◊ PEUREUX : Crème de Cassis 15% vol. (1 L)
◊ PEUREUX : Guignolet Kirsch 15% vol. (1 L)
◊ GRIOTTINES : Liqueur de griottes Griottines Original 15% vol. (70 cl)
◊ GRIOTTINES : Liqueur de griottes Griottines Cola 15% vol. (70 cl)
◊ GRIOTTINES : Liqueur de griottes Griottines Thé 15% vol. (70 cl)

◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Eau de vie de Framboise 45% vol. (1 L)
◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Eau de vie de Kirsch 45% vol. (1 L & 5 L)
◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Eau de vie de Mirabelle 45% vol. (1 L)

◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Eau de vie de Poire William 45% vol. (1 L)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Framboise 45% vol. (flûte 70 cl)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Kirsch 45% vol. (flûte 70 cl)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Mirabelle 45% vol. (flûte 70 cl)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Poire William 45% vol. (flûte 70 cl)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Prune 45% vol. (flûte 70 cl)
◊ LA CIGOGNE : Eau de vie de Quetsch 45% vol. (flûte 70 cl)

◊ LESGREVIL : Eau de vie de Framboise 40% vol. (flûte 70 cl)
◊ LESGREVIL : Eau de vie de Kirsch 40% vol. (flûte 70 cl)
◊ LESGREVIL : Eau de vie de Mirabelle 40% vol. (flûte 70 cl)
◊ LESGREVIL : Eau de vie de Poire William 40% vol. (flûte 70 cl)

◊ LA CIGOGNE : Crème de Cassis 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Cranberry 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Framboise 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Griottes sauvages 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Mirabelle 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Mûre 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Myrtilles 18% vol. (50 cl)
◊ LA CIGOGNE : Crème de Pêche de vigne 18% vol. (50 cl)

◊ GRIOTTINES : Original - Griottes à la liqueur
◊ GRIOTTINES : Décor - Cerises à la liqueur

◊ FRAMBOISINES : Framboises à la liqueur
◊ PEUREUX : Cassis noir de Bourgogne à la crème de cassis
◊ LA CIGOGNE GASTRONOMIE : Griottines Concentré Sucré (sans alcool)

Décorations pour pâtisserie

Les décorations pour pâtisserie existent sous des formes très variées et contiennent le plus souvent divers ingrédients interdits ou problématiques comme des arômes, des stéarates, des polysorbates, etc.

DÉCORATIONS POUR PÂTISSERIE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din CRC de Chicago. Il faut vérifier qu'ils portent bien le logo kacher cRc :

◊ CK PRODUCTS : Confettis comestibles
◊ CK PRODUCTS : Cristaux de sucre coloré
◊ CK PRODUCTS : Nonpareilles
◊ CK PRODUCTS : Paillettes comestibles
◊ CK PRODUCTS : Perles & Sujets décoratifs en sucre
◊ CK PRODUCTS : Vermicelles décoratives comestibles

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le London Beth Din et portent le logo kacher KLBD :

◊ PME : Paillettes comestibles
◊ PME : Sujets décoratifs en sucre

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester, même en l'absence de marquage spécifique :

◊ RAINBOW DUST : Confettis comestibles scintillants*
◊ RAINBOW DUST : Poudres comestibles colorées (gammes Silk Range et Plain & Simple Range)
◊ RAINBOW DUST : Poudres comestibles scintillantes (gamme Sparkle Range)
*Excepté les produits de couleur rose qui contiennent du E120.

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'Orthodox Union. Il faut vérifier qu'ils portent bien le logo kacher OU :

◊ WILTON : Confettis comestibles
◊ WILTON : Cristaux de sucre coloré
◊ WILTON : Nonpareilles
◊ WILTON : Perles & Sujets décoratifs en sucre
◊ WILTON : Vermicelles décoratives comestibles
◊ WILTON : Paillettes comestibles
◊ WILTON : Poudre fine décorative comestible
◊ WILTON : Poudre perlée décorative comestible

Pâte à sucre

La pâte à sucre est utilisée pour la décoration des gâteaux. Elle peut être colorée et aromatisée selon le goût. Elle existe sous la forme de pâte à rouler (pour recouvrir un gâteau) ou de pâte à modeler (pour créer des décors en sucre tels que des fleurs, etc.) Cette dernière est parfois désignée sous la dénomination anglo-saxonne Gum Paste pour la distinguer de la première. Les ingrédients utilisés varient selon les fabricants, mais elles contiennent toutes de la glycérine qui requiert une garantie kacher. La plupart contiennent un émulsifiant, de la graisse végétale, un arôme ou d'autres ingrédients interdits ou douteux.

PÂTE À SUCRE & GUM PASTE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din de Manchester même en l'absence de marquage spécifique. Les pâtes à sucre sont vendues sous l'appellation «Decor-ice Ready to Roll Icing», les Gum Paste sous l'appellation «Decor-ice Flower & Modelling Paste» :

◊ RENSHAW : Pâte à sucre Blanche
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Beige Teddy (Teddy Bear Brown)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Bleu Atlantique
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Bleu Ciel (Baby Blue)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Bleu Lagon (Duck Egg Blue)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Bleu Marine

◊ RENSHAW : Pâte à sucre Bleu Turquoise
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Cerise (Poppy Red)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Chair (Skin Tone)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Chocolat*
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Citron Vert
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Fuchsia
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Gris
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Ivoire (Celebration)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Jaune
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Jaune Pastel
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Lilas
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Noire (Jet Black)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Orange (Tiger Orange)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Rose
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Rose Coquillage (Shell Pink)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Rouge (Ruby Red)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Vert Foncé (Green Bottle)
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Vert Jade
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Vert Lincoln
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Vert Pastel
◊ RENSHAW : Pâte à sucre Violet Foncé (Deep Purple)
◊ RENSHAW : Pack Couleurs Naturelles
◊ RENSHAW : Pack Couleurs Néon
◊ RENSHAW : Pack Couleurs Primaires

* Attention ! Ne pas confondre avec la couleur Chocolat Blanc qui n'est pas acceptable !

◊ RENSHAW : Gum Paste Blanche
◊ RENSHAW : Gum Paste Bleu Hortensia (Hydrangea Blue)
◊ RENSHAW : Gum Paste Bleu Myosotis (Forget-Me-Not Blue)
◊ RENSHAW : Gum Paste Jaune Jonquille (Daffodil Yellow)
◊ RENSHAW : Gum Paste Noir Dahlia
◊ RENSHAW : Gum Paste Rose Clair (Rose Pink)
◊ RENSHAW : Gum Paste Rouge Œillet (Carnation Red)
◊ RENSHAW : Gum Paste Vert Feuille (Leaf Green)
◊ RENSHAW : Gum Paste Vert Gazon (Grass Green)
◊ RENSHAW : Pack Couleurs Essentielles

Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme de cacherouth américain OK et

portent généralement le logo OK :

◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Blanche goût Crème au beurre
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Blanche goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Bleue goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Chocolat Noir goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Ivoire goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Jaune goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Noire goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Orange goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Rose goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Rouge goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Turquoise goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Vert Brillant goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Verte goût Vanille
◊ SATIN ICE : Pâte à sucre Violette goût Vanille

Émulsifiants

L'intérêt des émulsifiants est qu'ils permettent de stabiliser un mélange composé de deux substances qui par nature ne se mélangent pas, comme par exemple l'eau et les matières grasses.
Ils sont très utiles dans une multitude de domaines et notamment en boulangerie et pâtisserie car ils permettent par exemple une meilleure dispersion des matières grasses et une texture régulière de la mie dans les pâtes, une plus grande homogénéité des composants dans les crèmes, le foisonnement et l'incorporation d'air dans les mousses et les pâtes battues comme les génoises, etc.

Il existe principalement quatre familles d'émulsifiants parmi lesquelles les lécithines (E322) sont les plus utilisés. Les autres sont les mono et diglycérides d'acides gras (E471), les data esters (E472) et les autres.
Du point de vue de la cacherouth, les émulsifiants sont problématiques car ils sont issus directement ou indirectement de matières grasses qui peuvent être indifféremment d'origine animale ou végétale. Par contre, la lécithine, même si elle peut d'origine végétale (soja, tournesol, colza) ou animale (oeuf ou graisse animale) a toujours une origine connue. De plus, dans l'industrie les

lécithines sont principalement d'origine végétale et majoritairement extraites du soja. Le procédé d'extraction de la lécithine de soja ne pose pas de problème de cacherouth. Ainsi la lécithine de soja est généralement acceptée comme kacher lorsqu'elle apparaît dans la composition d'un produit. Mais dans le cadre de productions Kacher Laméhadrine il faut utiliser un produit certifié kacher car tout risque n'est pas écarté.

La société Beldem Puratos à Grand-Brigard en Belgique produit un large éventail d'émulsifiants (E471, E472, etc.) notamment destinés au professionnels et industriels. Une partie de ces émulsifiants sont certifiés kacher par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers.

◊ LÉCITHINE DE SOJA (E322)
Pour les productions Laméhadrine, il faut utiliser uniquement des produits avec une garantie rabbinique !

◊ AUTRES ÉMULSIFIANTS (E470 à E496)
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par le Beth Din Shomrei Hadath d'Anvers :

◊ BELDEM PURATOS : Gamme d'émulsifiants MULTEC (Nous consulter pour connaître précisément les références certifiées)

Conservateurs

Le sorbate de potassium E202 ainsi que les additifs alimentaires associés (acide sorbique E200, sorbate de sodium E201 et sorbate de calcium E203) sont des conservateurs d'origine synthétique qui ne posent pas de problème de cacherouth.
L'acide ascorbique E300 est plus connu dans l'une de ses formes sous le nom de vitamine C .C'est un antioxydant et un agent de conservation. Il est produit par synthèse chimique à partir de glucose ou de mélasse de sucre. L'acide ascorbique ne pose pas de problème de cacherouth.

L'acide citrique E330 se trouve naturellement en grande quantité dans le citron. Il est utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme conservateur, acidi-

fiant, etc. Il est fabriqué industriellement par biosynthèse grâce à l'action de bactéries sur un substrat à base de glucose, de mélasse ou d'amidon de maïs. L'acide citrique ne pose pas de problème de cacherouth.

◊ SORBATES (E200 à E203)
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

◊ ACIDE ASCORBIQUE (E300)
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

◊ ACIDE CITRIQUE (E330)
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

Acide tartrique

L'acide tartrique (E334) tout comme les tartrates qui en dérivent (crème de tartre E336, etc.) sont des produits naturels issus de l'industrie vinicole. En cours de vinification, ils précipitent et s'accumulent sur les parois des cuves d'où ils sont récupérés et purifiés pour obtenir le produit final. L'acide tartrique comme la crème de tartre sont notamment utilisés comme émulsifiant et conservateur en boulangerie et en pâtisserie.

Du point de vue de la cacherouth, ces produits sont interdits puisqu'ils proviennent du vin non kacher. Cependant, selon une large majorité de Décisionnaires, les dépôts accumulés sur les parois des cuves de vin sont considérés kacher après une période de douze mois.

De nombreux organismes de cacherouth appliquent cette permission, même si de nos jours le délai d'attente de douze mois est rarement atteint et qu'il est compensé par les traitements thermiques mis en place par les industriels. Il demeure néanmoins que d'autres Rabbanim et organismes de cacherouth rejettent cette permission et n'acceptent que l'acide tartrique de synthèse (non issu du vin). Précisons que pour les tenants de la permission le produit doit obligatoirement bénéficier d'une garantie rabbinique qui assure que les conditions halakhiques soient bien remplies, d'autant qu'il existe depuis peu

des méthodes d'extraction de l'acide tartrique à partir du jus de raisin frais !

ACIDE TARTRIQUE & TARTRATES (E334 à E337)

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Certains Rabbanim et organismes de cacherouth rejettent toute permission accordée à ces produits et n'acceptent que l'acide tartrique de synthèse !

Sorbitol

Le sorbitol existe naturellement dans les fruits mais commercialement il est produit par synthèse chimique à partir du dextrose, lui-même issu de l'amidon. Il est principalement utilisé comme stabilisant ou édulcorant.
Il existe sous forme de poudre (E420i) ou de sirop (E420ii). Le sorbitol ne pose pas de problème de cacherouth.

SORBITOL (E420)

Poudre (E420i) ou liquide (E420ii),
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc. dans la poudre.
Toute marque.
Pour les professionnels, le produit suivant est certifié Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Sorbitol en poudre (seau 1kg)

Glycérine

La glycérine ou glycérol (E422) est généralement obtenue en tant que sous-produit de la réaction de saponification qui permet de fabriquer du savon à partir de matières grasses animales ou végétales. La glycérine alimentaire est utilisé comme humectant (pour retenir l'humidité), solvant (support d'arôme), émulsifiant, stabilisant et épaississant dans une large variété de produits.
La glycérine requiert obligatoirement une certification kacher pour contrôler son origine et le suivi de sa fabrication.

GLYCÉRINE

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Les produits d'importation suivants vendus en magasins et sites spécialisés sont certifiés Kacher Parve par l'organisme indiqué dans la parenthèse et

portent le logo kacher correspondant :
◊ PME : Glycérine (KLBD Londres)
◊ WILTON : Glycérine (OV St Louis USA)

Agar-agar

L'agar-agar est un gélifiant en poudre bien connu qui est extrait d'algues marines et porte le numéro d'additif E406. Son mode d'extraction et de préparation ne pose pas de problème de cacherouth. Dans de rares cas une contamination peut avoir lieu au stade de l'ensachage, mais elle doit être signalée.

AGAR-AGAR (E406)

Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

Gommes & Épaississants

Un grand nombre de de gommes et d'épaississants sont utilisés en pâtisserie, parmi lesquels :

Alginate de sodium (E401) : gélifiant extrait d'algues brunes. Il est utilisé dans une large palette de produits alimentaires et notamment dans les pâtisseries. Concernant la cacherouth, l'alginate présente un risque avéré d'utilisation d'alcool (dont la cacherouth n'est pas garantie) lors de la phase d'extraction et de transformation !

Carraghénanes (E407) : gélifiants extraits d'algues rouges. Elles sont très largement utilisées dans l'industrie alimentaire et offrent une bonne alternative à l'utilisation de gélatine animale. Concernant la cacherouth, bien que généralement considérées kacher, les carraghénanes présentent cependant certains risques. En effet, selon le cas, le mode d'extraction et de transformation peut faire appel à l'utilisation d'alcool dont la cacherouth n'est pas garantie.

Gomme de caroube (E410) : farine obtenue par broyage des graines du fruit du caroubier. Elle est largement utilisée en pâtisserie par les professionnels. La gomme de caroube ne pose pas de problème de cacherouth.

Gomme de guar (E412) : farine obtenue par broyage des graines d'une légumineuse (guar) originaire d'Inde et du Pakistan. Elle est utilisée comme épaississant notamment pour alléger certaines préparations en remplacement de

l'amidon, du sucre ou des matières grasses. La gomme de guar ne pose pas de problème de cacherouth.

Gomme arabique ou gomme d'acacia (E414) : provient de la sève d'arbres de la famille des acacias. Elle s'écoule naturellement ou à la suite d'une incision pratiquée sur le tronc des arbres.

Principalement récoltée en Afrique saharienne, elle est notamment utilisée comme épaississant alimentaire. Son mode de préparation sous forme de poudre ne pose pas de problème de cacherouth.

Gomme xanthane (E415) : obtenue par fermentation d'un substrat d'amidon de maïs ou glucose à l'aide d'une bactérie. Elle est utilisée comme liant et épaississant dans une variété de produits.
Concernant la cacherouth, la gomme xanthane est généralement acceptée comme kacher lorsqu'elle apparaît dans la composition d'un produit.
Mais dans le cadre de productions Kacher Laméhadrine il faut utiliser un produit certifié kacher car tout risque n'est pas écarté !

Pectines (E440) : naturellement présentes dans la plupart des fruits. À l'échelle industrielle elles sont produites à partir d'écorces agrumes et de marcs de pomme. Les pectines ont de multiples utilisations et se retrouvent dans une multitude de produits.
Concernant la cacherouth, la pectine est généralement acceptée comme kacher lorsqu'elle apparaît dans la composition d'un produit. Mais dans le cadre de productions kacher il faut utiliser un produit certifié car il existe une multitude de variétés parmi lesquelles certaines contiennent des ingrédients non kacher !

ALGINATES (E400 à E405)

Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

CARRAGHÉNANES (E407)

Pour les productions Laméhadrine, uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

GOMME DE CAROUBE (E410)

Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou

de traces de lait, etc.
Toute marque.

GOMME DE GUAR (E412)
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

GOMME ARABIQUE (E414)
Par précaution, vérifier dans la composition l'absence d'élément interdit ou de traces de lait, etc.
Toute marque.

GOMME XANTHANE (E415)
Pour les productions Laméhadrine, uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !

PECTINES (E440)
Uniquement avec une garantie rabbinique digne de confiance !
Pour les professionnels, les produits suivants sont certifiés Kacher Parve par notre Rabbinat même en l'absence de marquage spécifique :

◊ PATISFRANCE : Pectine NH Nappages (seau 1kg)
◊ PATISFRANCE : Pectine Jaune (seau 1kg)

Gélatine
Gélifiant d'origine animale, généralement extrait de la peau des porcs, des bovins ou de leurs os. Il est parfois désigné dans la composition d'un produit par le numéro d'additif E428. Produit non kacher !

Pour des raisons de mélange et de contamination, la gélatine à base de poisson est aussi interdite sauf lorsqu'elle provient d'une production spéciale avec une supervision kacher digne de confiance.

GÉLATINE
Uniquement la gélatine à base de poisson qui porte un label de cacherouth digne de confiance !

Attention ! Il se trouve des gélatines bovines ou porcines estampillées kacher par certains rabbins qui autorisent leur utilisation en désaccord avec la majorité des autorités rabbiniques contemporaines. Ces produits sont à écarter !