RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Rayon frais : la Mayonnaise reconnue pour la première fois en Label Rouge

La mayonnaise vient d'être reconnue en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 4 novembre 2022. C'est la première sauce à obtenir le Label Rouge, sa qualité supérieure ayant été démontrée par des analyses sensorielles, en comparaison à une mayonnaise « standard » habituellement rencontrée sur le même marché de commercialisation, le rayon frais.

Une sélection limitée d'ingrédients, sans aucun additif

Garantie sans conservateur, ni colorant, ni texturant, ni sucre, cette mayonnaise Label Rouge est élaborée selon la recette traditionnelle, à partir d'une liste restreinte d'ingrédients sélectionnés selon des critères qualité encadrés dans le cahier des charges du produit :

1. de l'huile de colza au goût neutre, contrôlée afin de garantir l'absence de rancissement tout au long de la durée de vie de la mayonnaise,
2. des jaunes d'œufs Label Rouge affirmant le mode d'élevage des poules en plein air, la sélection des œufs et leur transformation par des opérateurs contrôlés,
3. de la moutarde de Dijon composée uniquement d'eau, de graines de moutarde non OGM, de vinaigre et de sel, sans additif ni arôme,
4. du vinaigre de vin blanc et du jus de citron apportant une pointe d'acidité à la mayonnaise, indispensable à sa bonne conservation,
5. des condiments : sel et poivre

Une fabrication dans le respect du produit et de sa recette originelle

Afin de garantir la texture ferme et consistante ainsi que son maintien dans le temps en l'absence d'additif, cette mayonnaise Label Rouge est montée grâce au mélange permanent d'un fouet et l'incorporation progressive de l'huile. Conditionnée dans un délai restreint en pot hermétique, elle sera commercialisée au rayon frais en grande et moyenne surface et auprès de grossistes spécialisés avec une date limite de consommation de 2 mois.

La mayonnaise Label Rouge, un accompagnement gourmand pour d'autres produits de qualité

Cette mayonnaise sera parfaite pour accompagner d'autres produits sous signes officiels de la qualité. À titre d'exemple : bulots de la Baie de Granville IGP, crevettes Penaeus monodon Label Rouge ou encore du rôti cuit Label Rouge.

Données chiffrées (octobre 2022)

30 à 40 tonnes/an

Production prévue au démarrage

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/mayonnaise-rayon-frais-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/mayonnaise-24297
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance