

Filet de sanglier

Filet de sanglier, surgelé, sous vide, pièce de 100 g à 1,4 kg.

Le filet de sanglier se cuisine rôti ou mijoté. Il est le plus souvent nappé d'une sauce type civet et accompagné d'une poêlée de légumes ou de garniture forestière.

On constate un important écart de poids au sein de notre sélection : de 100 g à 1,4 kg. Cette disparité s'explique par la différence des morceaux utilisés. En effet, pour deux de nos offres, c'est le filet de dos qui est proposé, alors que pour les trois autres, il s'agit du filet mignon. Ce dernier est un petit muscle étroit (d'où son poids de 100 à 400 g) situé entre le filet de dos et les côtes filet. C'est un morceau tendre puisqu'il est peu sollicité. Le filet de dos est quant à lui plus volumineux ; pour nos offres, les calibres varient entre 0,6 et 1,4 kg. Même si le filet mignon est considéré comme un produit d'une grande finesse,

le filet de dos possède lui aussi des qualités gustatives honorables et son prix est un peu plus abordable. D'un point de vue nutritionnel, une de nos offres s'avère être plus riche en lipides (7,4 contre 2,8 à 3%), mais son rapport protéines/lipides de 3,26 lui permet de ne pas être soumise à fréquence. Comme pour le rôti de porc, les portions nettes à servir varient entre 20 et 100 g en fonction des différentes catégories de population. Lors de vos commandes, et ceci afin de vous permettre d'atteindre ces grammages, n'oubliez pas de tenir compte d'une perte de poids d'environ 25 à 28% lors de la cuisson.

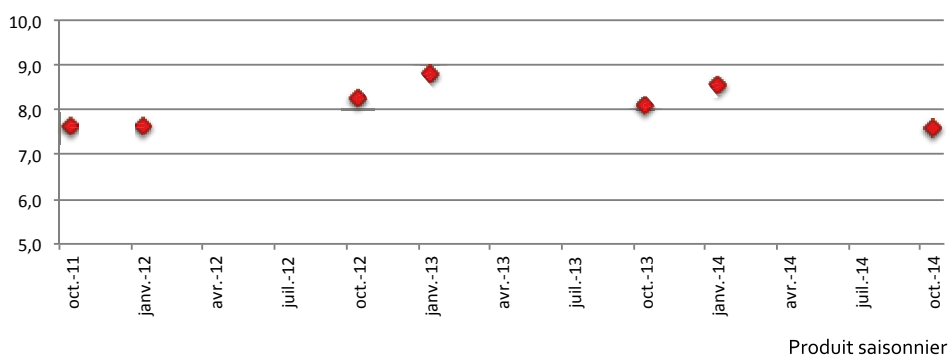


Question d'un acheteur

Peut-on servir le sanglier un peu rosé ou doit-il être cuit à cœur ?

Le sanglier est susceptible de contenir des trichines (petits vers parasitaires) pouvant contaminer l'homme. Seule une cuisson à cœur (65°C pendant plus de 2 minutes) permet sa destruction. La recherche de ce parasite est néanmoins obligatoire pour la viande de sanglier destinée à la restauration collective et commerciale.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez aussi accompagner votre filet de sanglier d'une sauce à l'orange et pain d'épices, le tout parsemé d'éclats de spéculoos au départ.

THÈMES & RECETTES

Festif : Sanglier sauce grand veneur

Le goût : Sanglier au miel

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	P/L	Industriels Marque
BRAKE	72679	115 kcal	21,6%	1,0%	2,8%	1,2%	7,71	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	122 kcal	22,0%	NC	3,0%	1,0%	7,33	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	122 kcal	22,0%	NC	3,0%	NC	7,33	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	163 kcal	21,1%	traces	7,4%	2,7%	3,26	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	116 kcal	21,6%	1,0%	2,8%	1,2%	7,71	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

Comparaison des offres

	Référence	Logo	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine matière première Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	72679	/	cru, désossé d'un seul tenant à la main, épluché, dénervé, dégraissé	filet mignon de sanglier 100%, sauvage	Australie, UE, NC	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	/	cru, paré à vif, dénervé, dégraissé	filet mignon de sanglier 100%, sauvage, introduit en élevage extensif	USA USA	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	/	cru, paré à vif	filet mignon de sanglier 100%, sauvage	Australie, NC	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	Chasseur de France	cru, désossé, semi paré, dégraissé, avec aponévrose	filet de dos de sanglier 100%, sauvage	France, France	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	/	cru, désossé d'un seul tenant à la main, avec membrane	filet de dos de sanglier 100%, sauvage	Australie, NC	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

	Référence	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72679	avec décongélation : à la poêle saisir 5 min, puis au four 150 °C 10 min	24 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce 100/150 g, sachet 0,5 à 3 kg, carton 3 kg	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	avec décongélation	24 mois	surgelé, IQF, sachet sous vide individuel, pièce 100/400 g, carton 5 à 8 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	NC	24 à 30 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce +/- 100 g, carton 9 à 20 kg	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	avec décongélation : marquer à la sauteuse ou à la poêle graissée, terminer la cuisson au four à chaleur sèche	24 mois	congelé, sachet sous vide individuel, pièce 0,6/1,4 kg, carton 6 pièces	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	avec décongélation : découper en médaillon, saisir dans une poêle graissée	24 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce +/- 1 kg, carton de 10 pièces	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

Parmi nos cinq offres, une seule est préparée à partir de sanglier chassé en France. Ainsi, elle possède le logo "Chasseur de France". Celui-ci, crée en 2008 par la fédération des chasseurs à partir du constat que 60 à 80% du gibier consommé par les français était importé, a pour but de valoriser le gibier présent sur notre territoire. Malgré tout, on

note que la majorité de nos offres proviennent d'Australie. Pour l'ensemble de notre sélection, les sangliers utilisés ont été prélevés dans le milieu sauvage. Toutefois, pour l'offre provenant des USA, il s'agit d'animaux "sauvages" élevés en élevage extensif, donc bénéficiant de contrôles sanitaires plus importants.

