

Feuilleté à la volaille et aux champignons

Feuilleté garni à la volaille et aux champignons, surgelé, pièce de 65 à 170 g.

Le feuilleté à la volaille et aux champignons est généralement proposé seul ou avec une salade verte agrémentée de noix et/ou de lardons grillés.

On observe une grande disparité au niveau de la composition de notre sélection de feuilletés. Ainsi, la quantité de pâte feuilletée mise en œuvre oscille entre 45,3 et 58,4%. Pour trois de nos offres, celle-ci est confectionnée avec de la margarine, alors que la dernière contient du beurre. Sa texture et ses arômes vont donc être légèrement différents. Le taux de garniture varie quant à lui entre 40 et 52,9%. Toutefois, on constate que l'offre à 52,9% n'est pas celle qui contient le plus de viande de volaille. En effet, sa teneur n'est que de 12,4% alors que pour l'offre à 49% cette quantité est de 18,5%. De plus, elle possède de la viande de porc, ainsi que de la mousse de foie de canard. Pour les deux offres restantes (40 et 45% de garniture), la quantité de viande de

volaille est respectivement de 6 et 8,1%. L'offre à 52,9% est par contre celle qui contient le plus de champignons (14%). Pour cette dernière, il s'agit uniquement de champignons de Paris alors que dans deux autres offres, si ce taux est de 6,6 et 7,2%, on remarque également la présence de cèpes (1,4 à 1,6%). A noter que la quatrième offre ne contient que des girolles (3,1%) comme variété de champignons, mais qu'elle est aussi composée d'épinards (proportion non communiquée). Ainsi, la teneur en viande et champignons de nos feuilletés, hors sauce, est comprise entre 14,2 et 26,4%, soit environ 1/8 à 1/4 du produit fini. Toutes nos offres sont par ailleurs prêtes à cuire puisqu'elles sont déjà pré-dorées (1 à 1,8%).



Question d'un acheteur

Peut-on utiliser les feuilletés à la volaille et aux champignons comme plat protidique ?

Cela dépend des offres car les grammages recommandés¹ sont de 100 g pour les maternelles, 150 g pour les primaires et les personnes âgées en institution et 200 g pour les adolescents, adultes et repas livrés. A noter que la fréquence de présentation de ces feuilletés sera limitée par une teneur inférieure à 70% pour la denrée protidique et un rapport Protéines/Lipides n'atteignant pas 1.

¹ grammage à +/- 10%.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

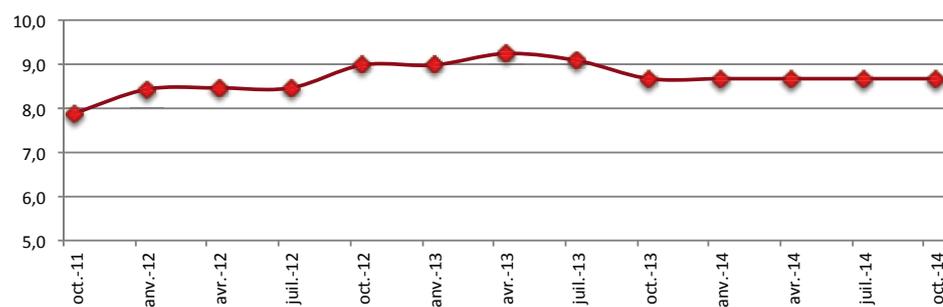


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	243 kcal	6,3%	21,2%	2,9%	14,5%	7,2%	367 mg	0,43	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	GRUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	210 kcal	7,0%	25,0%	2,4%	8,9%	4,8%	320 mg	0,79	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	270 kcal	5,9%	27,5%	1,4%	14,7%	7,7%	307 mg	0,40	VITACUIRE NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner vos feuilletés de petites girolles légèrement passées au beurre.

THÈMES & RECETTES

L'Automne : Feuilleté de la basse-cour et sa sauce aux châtaignes

Le goût : Feuilleté et sa julienne de légumes aux senteurs d'agrumes

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Répartition et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	croustade de volaille sauce suprême	cru, prédoré, forme panier, dimensions NC	pâte feuilletée 45,3%, garniture 52,9%, dorure 1,8%	viande de volaille 12,4%, champignon de Paris 14%, farine de blé %NC, margarine 11,3%, crème fraîche liquide %NC, poudre de lait écrémé %NC, œuf entier en poudre %NC, jaune d'œuf en poudre %NC, sel 0,59%	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	tourte forestière	cru, prédoré, forme ronde, Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée 50%, garniture 49%, dorure 1%	filet de poulet 18,5%, maigre et gras de porc %NC, mousse de foie de canard %NC (maigre de porc, foie gras de canard, foie de poulet, graisse de canard), girolle 3,1%, épinard %NC, farine de blé %NC, beurre 16,5%, œuf %NC, jaune d'œuf %NC, sel %NC	GROUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	tresse de volaille forestière	cru, prédoré, forme rectangle, 14 cm x 6,5 cm x 2,5 cm	pâte feuilletée 53%, garniture 45%, dorure 1,2%	filet de poulet 8,1%, champignon pasteurisé 3,6%, champignon 3,6%, purée de cèpe 1,4%, oignon rissolé %NC, farine de blé 26,7%, margarine 12,2%, fromage blanc battu 3,8%, crème fraîche 1,5%, œuf entier en poudre 0,5%, sel 0,81%	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	feuilleté champignon volaille	cru, prédoré, forme carrée, 7 cm x 7,5 cm x 3 cm	pâte feuilletée 58,4%, garniture 40%, dorure 1,6%	viande de dinde 6%, champignon pasteurisé 3,3%, champignon 3,3%, cèpe 1,6%, oignon rissolé 1,6%, farine de blé 28,9%, margarine 14,6%, crème fraîche 3,8%, fromage blanc lisse 2,6%, crème en poudre 0,2%, lait écrémé en poudre 0,2%, œuf entier en poudre 0,08%, blanc d'œuf 0,02%, sel 0,82%	VITACUIRE NC

% sur produit fini

	Référence	Ingrédients secondaires	Colorant Additif Agent de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	fond blanc de volaille (viande de poule, graisse de poule, sirop de glucose de blé, maltodextrine, préparation déshydratée aromatisée), protéines de lait, sirop de glucose de maïs, sucre, arôme	amidon transformé de maïs, antioxydant, colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, stabilisant	18 mois	surgelé, IQF, 170 g, 36 x 170 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	fécule de pomme de terre, gélatine, chapelure, lait demi écrémé, lait en poudre, protéine de lait, lactose, sucre, vin rouge cépage pinot noir, porto, épice et aromate, arôme, arôme naturel, persil, échalote, ail	acidifiant, antioxydant, conservateur, colorant, émulsifiant, épaississant, poudre à lever	12 mois	surgelé, 130 g, 24 x 130 g	GROUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	matière végétale de palme, huile de tournesol, lactosérum, lactose, protéine de lait, concentré de jus de citron, persil, ail, poivre, muscade	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, antioxydant, conservateur, colorant, correcteur d'acidité, dextrose, émulsifiant	24 mois	surgelé, IQF, 140 g, 32 x 140 g	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	huile de tournesol, protéine de lait, lactosérum, lactose, sirop de glucose, jus de citron à base de concentré, persil, ail, poivre, muscade	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, antioxydant, conservateur, colorant, correcteur d'acidité, dextrose, émulsifiant, stabilisant	24 mois	surgelé, IQF, 65 g, plaque de 9 pièces, 63 x 65 g	VITACUIRE NC

Servies en entrée, on note que les trois offres dont les pourcentages nous sont communiqués ne sont pas concernées par les fréquences recommandées puisque leur taux de lipides sont inférieurs à 15%. Toutefois, hormis l'offre proposée en 65 g qui peut convenir à toutes les catégories de population, à

condition toutefois d'en compter deux pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et celle en 130 g qui peut être proposée aux trois catégories précitées, difficile de répondre aux grammages recommandés². Pour les maternelles, primaires et personnes âgées en institution, il reste la possibilité

de couper en deux les feuilletés de 130 et 140 g.

² grammages recommandés en entrée (à +/-10%) : maternelles, primaires et dîner des personnes âgées en institution : 55 à 70 g ; adolescents, adultes, repas livrés à domicile et déjeuner des personnes âgées en institution : 80 à 120 g.