

Quenelle de volaille

Quenelle de volaille, surgelée, pièce de 40 g.

Les quenelles de volaille sont le plus souvent proposées nappées de sauce et légèrement gratinées. Elles peuvent aussi servir de garniture aux vols au vent, aux ragoûts...

On constate que toutes nos offres sont à base de viande de dinde et que la quantité mise en œuvre est homogène (13 à 13,1%). Ces teneurs sont conformes au Code des Usages de la Charcuterie, qui impose un minimum de 13% de viande au sein de la préparation lorsque l'on veut faire apparaître le nom de l'espèce animale dans la dénomination de vente (idem pour les quenelles de veau ou de brochet). On peut toutefois s'attendre à de légères différences de texture car, deux de nos offres sont confectionnées avec de la semoule de blé contre quatre avec de la farine de blé (différence de granulométrie). On note également l'ajout d'huile de colza pour l'ensemble de notre sélection,

dont 9 à 9,7% pour les offres dont les pourcentages sont communiqués. Si cette quantité paraît importante, elle est toutefois nécessaire puisque là encore, le Code des Usages de la Charcuterie prévoit un minimum de 8% de matières grasses (d'origine animale ou végétale) dans le produit fini (ce qui est le cas pour nos offres). Les quenelles peuvent être servies avec une sauce en tant que plat protidique, mais ces préparations se retrouvent doublement limitées. D'une part, la teneur en matières protéiques animales est largement inférieure au 70% du grammage recommandé pour ce type de plat, d'autre part, le rapport Protéines/Lipides n'atteint jamais 1.

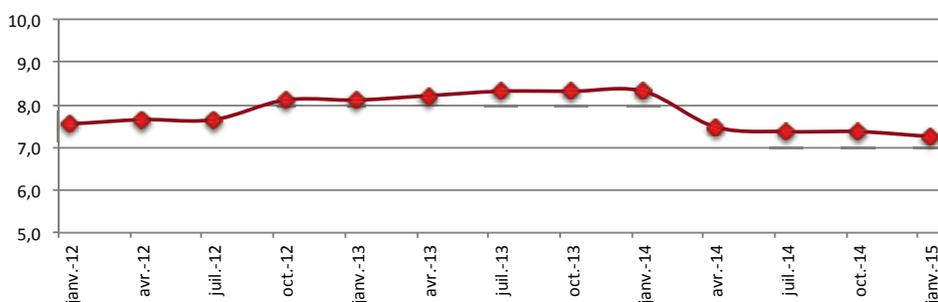


Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une quenelle et une spécialité quenellière ?

On donne le nom de "spécialité quenellière" à des préparations qui ont le même processus de fabrication et la même forme que les quenelles, mais qui contiennent d'autres ingrédients (légume, fromage...) que ceux initialement prévus et réglementés pour la composition et l'obtention de la dénomination "quenelle".

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Revisitez le célèbre marengo, en proposant des quenelles de volaille accompagnées de champignons et d'une sauce Nantua.

THÈMES & RECETTES

Lyon : Quenelles des p'tits bouchons
Festif : Quenelles sauce aux morilles

Tableau nutritionnel

| | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | Matières grasses | dont AGS | Sel | Fibres | P/L | Industriels Marque |
|------------------|-----------|--------------------|-----------|----------|------------------|----------|-----------------|--------|------|--------------------------------|
| BRAKE | 36698 | 193 kcal | 8,0% | 15,9% | 10,6% | 1,7% | Sans sel ajouté | 1,1 g | 0,75 | BRAKE Les économes |
| DAVIGEL | 1680497 | 187 kcal | 9,3% | 14,1% | 10,1% | 1,5% | 0,7% | 1,1 g | 0,92 | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 551091 | 218 kcal | 7,8% | 13,3% | 14,6% | 1,7% | 0,9% | NC | 0,53 | SAINT JEAN Saint Jean |
| PASSION FROID | 33646 | 196 kcal | 8,3% | 14,5% | 11,3% | 1,5% | NC | 1,3 g | 0,73 | PASSION FROID Passion Froid |
| RELAIS D'OR MIKO | 935937 | 193 kcal | 8,0% | 15,9% | 10,6% | 1,7% | 1,0% | 1,1 g | 0,75 | TRADITION TRAITEUR NC |
| TRANSGOURMET | 920784 | 218 kcal | 7,8% | 13,3% | 14,6% | 1,7% | 0,9% | 1,1 g | 0,53 | SAINT JEAN Saint Jean |

Comparaison des offres

| | Référence | Etat Aspect | Type de viande et % | Type de féculent et % | Type de matière grasse et % | Industriels Marque |
|------------------|-----------|--|-----------------------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| BRAKE | 36698 | cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm | viande de dinde 13% | semoule de blé dur 24 % | huile de colza 9% | BRAKE Les économes |
| DAVIGEL | 1680497 | cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm | viande de dinde 13% | farine de blé %NC | huile de colza %NC | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 551091 | cylindrique, longueur 81 à 95 mm, Ø 23 à 29 mm | viande de dinde 13,1% | farine de blé %NC, féculé de pomme de terre %NC | huile de colza %NC | SAINT JEAN Saint Jean |
| PASSION FROID | 33646 | cylindrique, longueur NC, Ø NC | viande de dinde 13% | farine de blé %NC | huile de colza %NC | PASSION FROID Passion Froid |
| RELAIS D'OR MIKO | 935937 | cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm | viande de dinde 13% | semoule de blé dur 24,6 % | huile de colza 9,7% | TRADITION TRAITEUR NC |
| TRANSGOURMET | 920784 | cylindrique, longueur 81 à 95 mm, Ø 23 à 29 mm | viande de dinde 13,1% | farine de blé %NC, féculé de pomme de terre %NC | huile de colza %NC | SAINT JEAN Saint Jean |

| | Référence | Autres ingrédients et % | Origine matière première | Pays de transformation | DDM | Présentation Calibre Conditionnement | Industriels Marque |
|------------------|-----------|---|--|------------------------|---------|---|--------------------------------|
| BRAKE | 36698 | blanc d'œuf salé et œuf frais 34% | viande de dinde, semoule de blé dur : France, œuf : UE | France | 18 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, 48 pièces minimum, 2 x 2 kg | BRAKE Les économes |
| DAVIGEL | 1680497 | blanc d'œuf %NC, œuf frais %NC, arôme naturel %NC | NC | France | 18 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 1 kg, 25 pièces, 5 x 1 kg | DAVIGEL Davigel surgelé |
| FRANCE FRAIS | 551091 | œuf frais %NC, lactose %NC, protéine de lait %NC, arôme naturel %NC, poivre %NC | viande de dinde : UE | France | 16 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 3 x 2 kg | SAINT JEAN Saint Jean |
| PASSION FROID | 33646 | blanc d'œuf %NC, œuf frais %NC, arôme naturel %NC | NC | France | 12 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 4 x 2 kg | PASSION FROID Passion Froid |
| RELAIS D'OR MIKO | 935937 | blanc d'œuf 20,9%, œuf frais 13,4% | matières principales : UE | France | 18 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 4 x 2 kg | TRADITION TRAITEUR NC |
| TRANSGOURMET | 920784 | œuf frais %NC, lactose %NC, protéine de lait %NC, arôme naturel %NC, poivre %NC | viande de dinde : UE | France | 24 mois | surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 3 x 2 kg | SAINT JEAN Saint Jean |

En proposant 2 à 4 quenelles en fonction de la catégorie de population, nos offres de 40 g permettent de répondre en partie aux différents grammages recommandés par le GEMRCN pour le plat protidique (80 g pour les primaires et le dîner des

personnes âgées en institution, 120 à 160 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 120 g pour le déjeuner des personnes âgées en institution). Pour les maternelles, ce grammage étant de 60 g, vous serez

obligé de servir une quenelle entière, plus la moitié d'une. Sachez qu'il existe également des quenelles en 80 et 120 g.