

Bloc de foie gras de canard avec morceaux

Bloc de foie gras, 30 % de morceaux, pasteurisé, en boîte de 400 g.

Le bloc de foie gras est traditionnellement accompagné de pain de mie toasté et agrémenté de confit de figues. Il entre également dans la composition de certaines salades composées.



Le principe de fabrication d'un bloc de foie gras de canard consiste à émulsionner un mélange de foie gras avec de l'eau, puis de l'assaisonner. Au niveau de la réglementation⁴, la quantité de foie gras à mettre en œuvre n'est pas précisée. Par contre, celle concernant l'eau rajoutée directement et indirectement par le biais de l'assaisonnement ne peut excéder 10 % de la masse de la préparation. Par ailleurs, il existe deux types de bloc de foie gras : avec ou sans morceaux. Pour l'ensemble de notre sélection, nous avons choisi de vous présenter celui avec morceaux, plus qualitatif, notamment au niveau de l'aspect et du goût. Comme on peut le constater, toutes nos offres affichent 30 % de morceaux par rapport au produit fini. Là encore, il faut savoir qu'il s'agit de la teneur minimale à incorporer dans la préparation pour pouvoir bénéficier de la dénomination « bloc

de foie gras avec morceaux ». Au niveau de l'aromatisation, quelques différences sont à noter. En effet, si deux offres semblent dépourvues d'alcool, l'utilisation de l'armagnac pour le reste de notre sélection est fréquente. Le porto n'apparaît quant à lui que dans la moitié de nos offres, tandis que l'une d'elle se distingue avec la présence d'un vin blanc moelleux (Coteaux de Layon). D'un point de vue nutritionnel, avec des teneurs en matières grasses avoisinant les 50 %, le bloc de foie gras de canard est bien entendu une entrée dont la fréquence de présentation reste limitée par le GEMRCN (exemple : 4/20 repas maximum des élèves de maternelle jusqu'aux adultes et 12/28 déjeuners maximum pour les personnes âgées en institution).

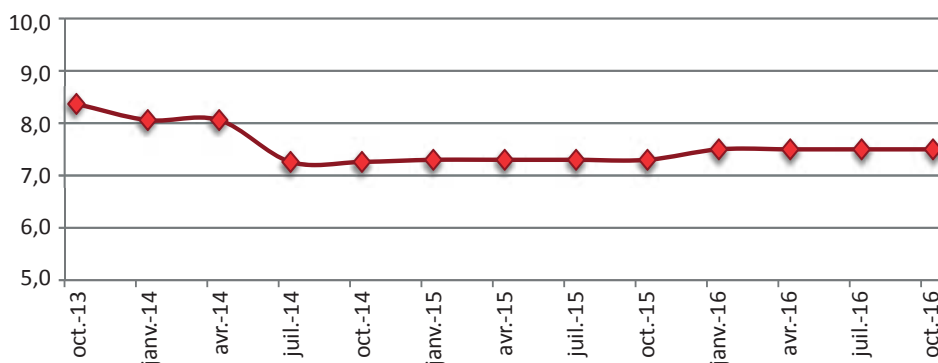
⁴ Décret n° 1993-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras.

Question d'un acheteur

Comment m'y retrouver au milieu de toutes les dénominations de produits à base de foie gras ?

La dénomination « foie gras entier », correspond à un produit élaboré soit à partir d'un foie gras entier, soit à partir d'un ou plusieurs lobes. Lorsque le produit est préparé avec des morceaux de lobes agglomérés, il s'agit simplement d'un « foie gras ». Quant au « bloc de foie gras », il est composé de foie gras reconstitué, avec ou sans morceaux.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez l'utiliser pour réaliser des feuilletés festifs sucrés-salés à base de foie gras et de pommes sautées au beurre.

Thèmes & Recettes

Sud-Ouest : Magret sauce foie gras

Festif : Velouté Sylvestre

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	11945	509 kcal	6,9 %	1,3 %	1,2 %	53,0 %	22,3 %	0,78 g	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	480 kcal	6,6 %	2,0 %	1,2 %	49,5 %	21,5 %	1,47 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	468 kcal	6,4 %	3,2 %	0,9 %	47,7 %	19,7 %	1,29 g	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	458 kcal	5,6 %	1,6 %	NC	47,9 %	NC	NC	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	488 kcal	6,0 %	3,1 %	0,9 %	50,0 %	21,0 %	1,10 g	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	488 kcal	6,0 %	3,1 %	0,9 %	50,0 %	21,0 %	1,10 g	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	480 kcal	6,6 %	2,0 %	1,2 %	50,0 %	21,5 %	NC	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	511 kcal	9,0 %	0,9 %	traces	52,4 %	21,8 %	1,23 g	DELPEYRAT Sarrade

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	11945	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø 73 mm, longueur 10,5 cm	foie gras de canard 90 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres 0,06 %, poivre 0,1 %	conservateur	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard du Sud-Ouest IGP % NC, morceaux de foie gras de canard du Sud-Ouest 30 %	sucres 1,2 %, porto 0,57 %, armagnac 0,57 %, épices % NC	antioxydant, conservateur	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard % NC, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres % NC, armagnac % NC, poivre % NC	conservateur	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard % NC, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres % NC, porto % NC, Coteau du Layon % NC, armagnac % NC, poivre % NC, fleur de sel de Noirmoutier % NC	antioxydant, conservateur	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø +/- 72 mm, longueur NC	foie gras de canard > 66 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres < 0,2 %, arômes NC	antioxydant, conservateur	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	avec morceaux, cylindrique, Ø +/- 72 mm, longueur NC	foie gras de canard > 66 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres < 0,2 %, arômes NC	antioxydant, conservateur	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard 58,7 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres 0,15 %, porto 0,57 %, armagnac 0,57 %, poivre 0,16 %	antioxydant, conservateur	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard du Sud-Ouest IGP % NC, morceaux de foie gras de canard du Sud-Ouest 30 %	sucres % NC, porto % NC, armagnac % NC, épices % NC	antioxydant, conservateur	DELPEYRAT Sarrade

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Température de stockage	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11945	France	France	30 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	France Sud Ouest IGP	France Sud-Ouest IGP	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 1 x 400 g	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	France	France	6 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	France Sud Ouest IGP	France Sud Ouest IGP	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	DELPEYRAT Sarrade

Nos offres sont toutes présentées en boîte de 400 g. En tenant compte des portions recommandées par le GEMRCN, à savoir 50 g pour les personnes âgées (déjeuner ou dîner), 30 à 35 g pour les adolescents et les adultes et 30 g pour les maternelles et les élémentaires, une boîte vous permettra respectivement de réaliser entre 8 et 13 portions. Comme cela est

indiqué par les industriels, pendant toute la durée du stockage n'oubliez pas de maintenir le foie gras en enceinte réfrigérée (0/+ 4 °C maximum). En effet, malgré une présentation similaire, il ne s'agit pas de boîtes de conserve appertisées pouvant être gardées à température ambiante, mais bien d'une semi-conservede ayant juste subi une pasteurisation.

