

Pavé de kangourou

Pavé de kangourou, surgelé, sous vide, pièce de 120 à 160 g.

Le pavé de kangourou est généralement servi rosé avec des frites ou des légumes verts. Dans les recettes, il se substitue aisément au pavé de bœuf.

Présentés en pièce de 120 à 160 g, la forme et les dimensions de nos offres de pavés de kangourou, tous coupés à la main, sont variables. Ces derniers sont issus de la cuisse, sans peau et dénervée (la tende de tranche et le gîte à la noix utilisés pour l'une de nos offres, sont des morceaux découpés dans la cuisse). Le kangourou étant une viande riche en eau, on observe une perte de 35% à la cuisson, nous donnant ainsi des portions nettes à consommer de 78 à 104 g environ. Convenant aux adolescents, adultes et repas livrés à domicile, dont les portions recommandées sont de 80 g à 100 g (à +/- 10%), elles vont en revanche nécessiter une adaptation pour les autres catégories de population. Ainsi, seuls les pavés en 120/130 g peuvent être proposés entiers pour le déjeuner

des personnes âgées en institution, puisqu'on obtient des portions nettes à consommer de 78 à 85 g (portion recommandée de 80 g à +/- 10%). Ces mêmes pavés peuvent également être coupés en deux pour les maternelles dont les portions recommandées sont, à +/- 10%, de 40 g. Pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution, il est par contre moins évident d'obtenir des portions de 70 g (à +/- 10%). Notons que la viande de kangourou est souvent comparée à celle du bœuf, notamment en raison de sa richesse en protéines et en fer, mais elle est toutefois moins grasse 0,9 à 1,5%. Elle peut également se servir saignante.

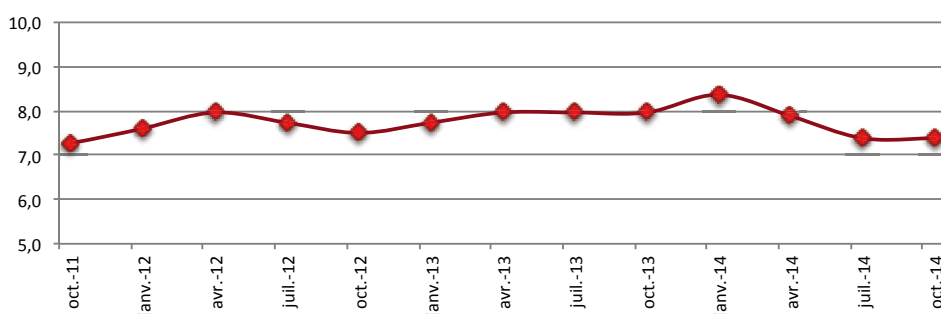


Question d'un acheteur

Depuis quand la viande de kangourou est-elle autorisée en France ?

La France peut importer de la viande de kangourou en provenance d'Australie depuis le 14 août 1996. A noter que le kangourou fait partie de la liste des gibiers pouvant être commercialisé toute l'année.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une note plus originale, n'hésitez pas à le proposer accompagné d'une sauce crémée aromatisée à la framboise.

THÈMES & RECETTES

Festif : Pavé de kangourou Rossini
L'Australie : Brochettes de Roo

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BRAKE	35044	103 kcal	23,0%	1,0%	1,5%	traces	40 mg	15,33	NC
FRANCE FRAIS	110640	150 kcal	22,0%	1,0%	1,0%	NC	NC	22,00	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	104 kcal	21,7%	2,2%	0,9%	0,5%	99 mg	24,11	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	103 kcal	22,0%	0,3%	1,3%	0,3%	45 mg	16,92	NC
TRANSGOURMET	833384	103 kcal	22,0%	0,3%	1,3%	0,3%	45 mg	19,92	EURO WILD Euro Wild

Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	Type de viande et %	Origine matière première Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	35044	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie France	NC
FRANCE FRAIS	110640	pavé, cru, coupé main façon bouchère, forme rectangulaire, dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie, NC	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, sans peau, dénervée	Australie, Australie, France	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la tendre de tranche et du gîte à la noix, sans peau, dénervée	Australie, Australie	NC
TRANSGOURMET	833384	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, sans peau, dénervée	Australie, Australie, France	EURO WILD Euro Wild

	Référence	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	35044	avec décongélation : à la poêle, à feu vif dans de la matière grasse, 2 min, peut se servir saignant	24 mois	surgelé, IQF, 140/160 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 5 kg	NC
FRANCE FRAIS	110640	NC	30 mois	surgelé, 120/160 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 3 à 5 kg	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	avec décongélation ou sans décongélation : à la poêle ou en sauteuse légèrement graissée, finition en suite culinaire	30 mois	congelé, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 5 kg	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	avec décongélation : cuisson au grill ou à la poêle	24 mois	surgelé, IQF, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 4, 5 ou 8kg	NC
TRANSGOURMET	833384	avec décongélation : griller à la poêle avec un peu de matière grasse, peut se servir saignante	24 mois	congelé, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, poids du carton NC	EURO WILD Euro Wild

Tous nos pavés de kangourou sont emballés individuellement sous vide et proposés en chapelet de 4 pièces. Cette présentation, qui va empêcher les pavés de se coller entre eux et vous permettre de sortir juste le nombre dont vous avez besoin, va aussi vous occasionner une charge de travail supplémentaire et une précieuse perte de temps si le nombre de

convives est important. En effet, couper un grand nombre de sachets sous vide peut vite devenir une étape fastidieuse. De plus, cela va générer beaucoup de déchets en matière plastique.

