

Terrine de sanglier

Terrine de sanglier, fraîche, entière ou tranchée, sous vide, pièce de 1 à 3 kg.

La terrine de sanglier est le plus souvent servie accompagnée de cornichons et/ou d'olives. Elle peut également être proposée lors de buffets festifs.

Seule composante à peu près homogène au sein de nos offres, la proportion de viande de sanglier représente entre 20 et 24% du produit fini. La teneur en viande de porc est quant à elle relativement variable puisqu'elle passe du simple au double (24 à 50%). Pour les trois offres ne contenant que 24 à 25% de viande de porc, on constate toutefois la présence de foie et de couenne de porc. Malheureusement, la quantité mise en œuvre n'étant pas précisée, impossible de connaître la teneur totale en matière animale du produit. Pour les trois offres restantes, une seule contient également du foie de porc, ce qui porte à 92% la quantité de matière animale présente dans la terrine. Les deux dernières n'en possèdent que 65 et 70%, mais il est vrai qu'elles ne sont

constituées que de viande de porc et de sanglier. Nos offres de terrine sont également accommodées de différentes façons. Ainsi, on les retrouve soit nature, à l'armagnac (2%), aux noisettes (3,4%), aux marrons (3,1%) ou encore au vinaigre de framboise (1%). Côté fréquence de présentation, on note que trois offres peuvent être servies sans restriction puisque leur teneur en lipides est égale à 15% (et non supérieure). Pour le reste de notre sélection (par défaut, on inclut l'offre dont les valeurs nutritionnelles ne sont pas communiquées), cette fréquence est de 4/20 maximum pour les scolaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile (8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner des personnes âgées en institution).

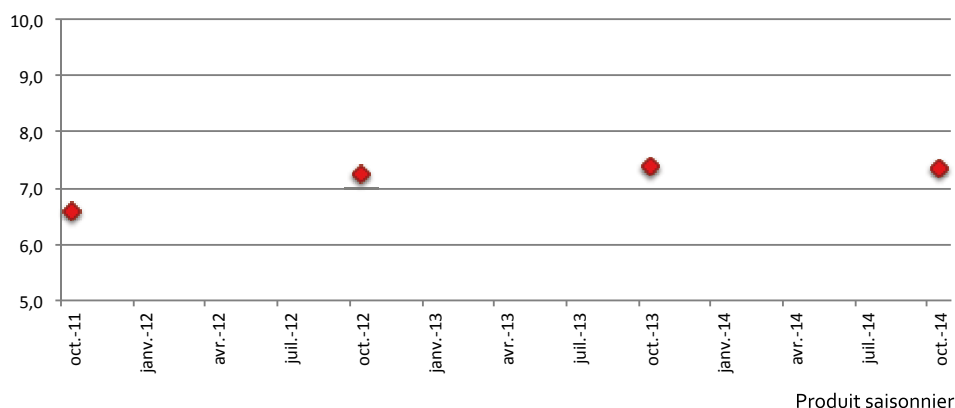


Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une terrine et un pâté ?

Le terme "pâté" semble tirer son origine d'un ancien mode de fabrication qui consistait à entourer de pâte une préparation à base de viande hachée. La pâte servait alors de contenant. Les terrines étaient quant à elles cuites au four dans divers récipients (surtout des terrines en terre ou en grès).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour agrémenter votre terrine, pensez aux quartiers de pommes ou de coings passés au beurre et déglacés au vinaigre et miel.

THÈMES & RECETTES

L'automne : Terrine de sanglier et son mesclun aux cèpes

Le goût : Terrine de sanglier et son chutney de mangue

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	11256	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	302 kcal	16,1%	1,3%	26,1%	9,5%	800 mg	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	313 kcal	14,7%	3,5%	28,9%	10,4%	700 mg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Type d'aromatisation et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	11256	terrines de sanglier au vinaigre de framboise	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 30 x 20 x 11 cm	viande de porc 50%, viande de sanglier 20%	vinaigre de framboise 1%, sel 1,45%, poivre 0,09%, épices et aromates 0,1%, cognac 0,1%, vin rouge 2%, oignon 2,5%, échalote pulpe 0,95%	lait frais pasteurisé entier 5%, blanc d'œuf frais pasteurisé 5%, lacto-protéine 0,5%	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	terrines de sanglier aux noisettes	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 31 x 19,7 x 10,7 cm	viande de porc 24%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	noisette 3,4%, sel %NC, muscade %NC, poivre %NC, noisette concassée décor %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC, vin du beaujolais %NC, cognac %NC	gelée %NC, crépine de porc %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	terrines de sanglier aux marrons	rectangle, tranchée, qualité supérieure, terrine : 20 x 6 x 9 cm, tranche : 6 x 9 x 2 cm	viande de porc 44%, viande de sanglier 21%, sang de porc 0,4%	marron 3,1%, sel 1,39%, oignon réhydraté 2,3%, vin rouge 2,3%, vin blanc 0,8%, épices et aromates 0,5%	protéine de lait 0,4%, blanc d'œuf 4,4%, sucre 1,3%	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	terrines de sanglier à l'armagnac	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 27 x 10,8 x 10 cm	viande de porc 45%, viande de sanglier 24%, foie de porc 23%	armagnac 2%, sel 1,7%, vin rouge 2%, arômes naturels, épices et plantes aromatiques 0,15 à 0,75%, oignon 0,2%	gelée 1% lait écrémé en poudre et blanc d'œuf en poudre 0,45 à 1,12%, sirop de glucose/saccharose 0,8 à 1,5%, chapelure 1,8 à 2,25%	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	terrines de sanglier	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 23 x 11,5 x 8 cm	viande de porc 25%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	sel %NC, poivre %NC, muscade %NC, noisette concassée décor %NC, vin du Beaujolais %NC, cognac %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC	gelée %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	terrines de sanglier	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 23 x 11,5 x 8 cm	viande de porc 25%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	sel %NC, poivre %NC, muscade %NC, noisette concassée décor %NC, vin du Beaujolais %NC, cognac %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC	gelée %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Origine matière première	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11256	colorant, conservateur, stabilisant	porc : France, sanglier : France	38 jours, garantie client 24 jours	entière, terrine grés vitrifié, sous vide, 2,5 kg, 1 x 2,5 kg	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	colorant, conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine grés, sous vide, 3 kg, 1 x 3 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	colorant, amidon modifié de maïs, antioxydant, conservateur, protéine de blé, stabilisant	porc : UE, sanglier : UE	35 jours, garantie client 27 jours	tranchée, sous vide, 10 x 100 g, 6 x 1 kg	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	colorant, antioxydant, conservateur, gélifiant, stabilisant, protéine végétale et plasma de porc 0,7 à 1,5%	porc : UE, sanglier : UE	40 jours, garantie client 27 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 3 x 1,7 kg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	colorant, conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 2 x 1,7 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	colorant conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 2 x 1,7 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

Parmi nos six offres, une seule est déjà tranchée (paquet de 10 tranches de 100 g). Toutefois, pour rester conforme aux grammages recommandés par le GEMRCN (30 g pour les maternelles et

primaires, 30 à 50 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 50 g pour les personnes âgées en institution), il faudra redécouper ces tranches en deux ou trois portions. Pour les terrines

entières, trois poids sont proposés (1,7 kg, 2,5 kg et 3 kg). Vous pourrez ainsi respectivement faire entre 56, 83 et 100 parts de 30 g et 34, 50 et 60 parts de 50 g.