

Terrine de sanglier

Terrine de sanglier, entière, sous vide ou sous atmosphère, pièce de 1,4 à 2 kg.

La terrine de sanglier est le plus souvent accompagnée de cornichons et de salade verte. Elle peut aussi être servie avec un confit d'oignons et/ou de la gelée au madère.

L'ensemble de notre sélection est présentée sous la dénomination commerciale "terrine de sanglier", bien que cette viande soit en fait le 2^{ème} ingrédient à entrer dans la composition de nos offres, après la viande de porc. En effet, les quantités de viande de sanglier utilisées oscillent seulement entre 20 et 25 %. Toutefois, conformément au code des usages de la charcuterie, l'industriel peut spécifier qu'il s'agit d'une terrine de sanglier dès lors que les quantités mises en œuvre concernant cet animal représentent au moins 20 % de la masse nette du produit lors de sa confection. Notons par ailleurs qu'un pourcentage de sanglier trop important pourrait nuire, car c'est une viande qui possède un goût fort. Quant à la viande de porc, pour les offres dont l'information nous a été communiquée, on constate que la quantité est supérieure à 50 %. On note également qu'un industriel a agrémenté sa terrine de 7 % de fruits à coques (châtaigne, noix et noisette), alors qu'un autre a préféré mettre 8,2 % de champignons forestiers. On remarque également l'utilisation de divers alcools au sein de nos offres. Ce sont principalement ces différents ingrédients qui vont influencer sur les propriétés organoleptiques de nos terrines. Pour faire ressortir toutes les saveurs, le sel est lui aussi un ingrédient incontournable. Toutefois, les teneurs comprises entre 1,7 et 2,6 g/100 g sont loin d'être négligeables.



Question d'un acheteur

Quelle quantité de terrine doit-on prévoir en fonction des différentes catégories de population ?

Concernant la famille qui regroupe les pâtés, les terrines et les mousses charcutières, prévoyez 30 g pour les élèves de maternelles et les élémentaires, 30 à 50 g pour les adolescents, les adultes et le portage à domicile. Pour les personnes âgées en institution, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, comptez 50 g. Noter par ailleurs qu'il n'est pas recommandé de servir ce type d'entrée à des enfants de moins de 3 ans.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur plus exotique, vous pouvez remplacer le confit d'oignons par un chutney à la mangue ou à l'orange.

Thèmes & Recettes

Festif : Terrine sur lit de girolles poêlées

Terroir : Assiette du chasseur

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	42078	278 kcal	14,0 %	1,6 %	24,0 %	9,2 %	3 g	2,6 g	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	313 kcal	14,7 %	3,5 %	28,9 %	10,4 %	0,2 g	1,7 g	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	266 kcal	15,0 %	2,0 %	22,0 %	9,0 %	/	2,1 g	SALAISONS BERNARD Jean Floc'h
RELAIS D'OR	6400	156 kcal	18,4 %	5,7 %	6,7 %	2,3 %	/	2,1 g	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit animalier et %	Type de matière grasse	fruit ou légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	42078	cuite, hachage NC, avec morceaux	gorge de porc % NC, sanglier sauvage 22,5 %, foie de porc % NC	gras de porc % NC, graisse de canard % NC, crêpine de porc % NC	noix 2,8 %, marron 2,8 %, noisette 1,4 %	vin de Bourgogne 3,3 %, vin de Madère*, cognac*, autres alcools*, œuf*, lait*, féculé de pomme de terre*, fond de gibier*, vinaigre d'alcool*, sucre*, concentré de tomate*, dextrose*, gélatine de porc*	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	cuite, hachage NC, avec ou sans morceau NC	viande de porc % NC, sanglier sauvage 20,1 %, foie de porc % NC	NC	champignon forestier 8,2 %, oignon % NC	vin de table*, chapelure*, gelée*, sirop de glucose*, saccharose*, lait écrémé en poudre*, blanc d'œuf en poudre*	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	cuite, hachage gros grain, sans morceau	viande de porc 65 %, sanglier sauvage 22 %	matière grasse issue de la viande	/	vin rouge et rhum < 4 %, farine 0,2 à 4 %, dextrose < 2 %, sucre < 2 %, gelée*, pain azyme*	SALAISSONS BERNARD Jean Floch
RELAIS D'OR	6400	cuite, hachage NC, avec ou sans morceau NC	viande de porc 58,1 %, sanglier sauvage 20 %	NC	/	vin AOC Montlouis 2,6 %, fibre de pois*, féculé de pomme de terre*, féculé de manioc*, sirop de glucose*, dextrose de blé*, oignon*, lait*	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

* % NC

	Référence	Additifs Agents de texture	Arômes Epices	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	42078	acidifiant, conservateur, colorant, épaississant	plante aromatique*, arôme naturel*, épice*, ail*, laurier*	fruit à coques, gluten, lait, œuf	porc : France, sanglier : UE	France	NC	terrines en grés, 2 kg, sous vide, 2 x 2 kg	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	antioxydant, colorant, plasma de porc déshydraté, protéine végétale, stabilisant	ail*, arôme naturel*, épice*, plante aromatique*	gluten, lait, sulfites	porc : France, sanglier : NC	France	40 jours	terrines en grés, 1,5 kg, sous vide ou sous atmosphère NC, 3 x 1,5 kg	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	acidifiant, conservateur, colorant, émulsifiant, gélifiant, plasma de porc, stabilisant	arôme < 4 %, extrait de cerf < 3 %, concentré d'os de bœuf < 3 %, poivre < 2 %	gluten	porc : France, sanglier : UE et Australie	France	42 jours	moule plastique, 1,75 kg, sous vide, 2 x 1,75 kg	SALAISSONS BERNARD Jean Floch
RELAIS D'OR	6400	acidifiant, gélifiant	poivre*, coriandre*, arôme naturel*, plante aromatique*, épice*, persil*	gluten, lait, sulfites	porc : UE, sanglier : UE	NC	30 jours	matière de la terrine NC, 1,4 kg, sous atmosphère protectrice, 2 x 1,4 kg	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

* % NC

En raison d'un taux de matières grasses souvent supérieur à 15 %, les terrines, pâtés et autres mousses charcutières voient généralement leur fréquence de présentation limitée à de 12/28 déjeuner ou 2/28 dîner pour les personnes âgées en institution, et à 4/20 repas de la maternelle jusqu'aux adultes. Trois

de nos offres ne font pas exception à la règle, puisqu'elles affichent entre 22 et 28,9 % de lipides. Toutefois, on remarque la 4^{ème} offre de notre comparatif ne contient que 6,7 % de matières grasses, ce qui est plutôt rare pour ce type de charcuterie. Elle peut donc être proposée en fréquence libre.

