

Andouillette de Troyes

Andouillette pur porc, sous vide, pièce de 140 à 190 g.

L'andouillette est généralement rôtie au four ou marquée au grill. Elle est le plus souvent agrémentée d'une pointe de moutarde ou nappée de sauce crémée au vin blanc.

La particularité des andouillettes de Troyes réside dans leur composition. En effet, elles sont exclusivement élaborées à partir de chaudins complets² et d'estomacs de porc. Seul l'embossage, réalisé dans des boyaux naturels de porc et/ou des chaudins, peut se faire également dans des boyaux de collagène. On retrouve d'ailleurs ces différentes utilisations parmi nos offres. Les chaudins doivent quant à eux représenter au minimum 60 % de la masse des ingrédients crus mis en œuvre. Si deux de nos offres affichent des teneurs inférieures (51 et 55 %), cela ne veut pas forcément dire qu'elles ne respectent pas la réglementation. Ces pourcentages sont souvent donnés pour le produit fini, donc sur des chaudins cuits et non crus. De plus, on

ne sait pas si les pourcentages indiqués tiennent compte de la quantité de chaudins utilisée dans certaines offres pour l'enveloppe, alors que celle-ci peut être comptabilisée dans les 60 %. Au niveau de l'assaisonnement, chaque industriel a sa recette. Rien que pour les oignons, la quantité utilisée reste très variable puisqu'elle oscille entre 2 et 5,8 %. Par ailleurs, on note que deux offres ne sont pas présentées avec des bouts tronçonnés, ce qui leur donnent un aspect plus « rustique ». Cela n'impacte en aucun cas la qualité gustative du produit.

² Les quatre parties composant le chaudin complet sont : le caëcum, le chaudin, le suivant (ou robe) et le fuseau.



Question d'un acheteur

Que veut dire « 5A » dans la dénomination de vente d'une des andouillettes du tableau comparatif ?

Ce sigle, créé à la fin des années 60, signifie Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques. Il permet de valoriser les authentiques andouillettes (Troyes, mais aussi Cambrai, lyonnaise...). Lors de dégustation à l'aveugle, les andouillettes répondant à des critères gustatifs précis (moelleuses, pas trop grasses...) se voient attribuer le diplôme « AAAAA ».

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

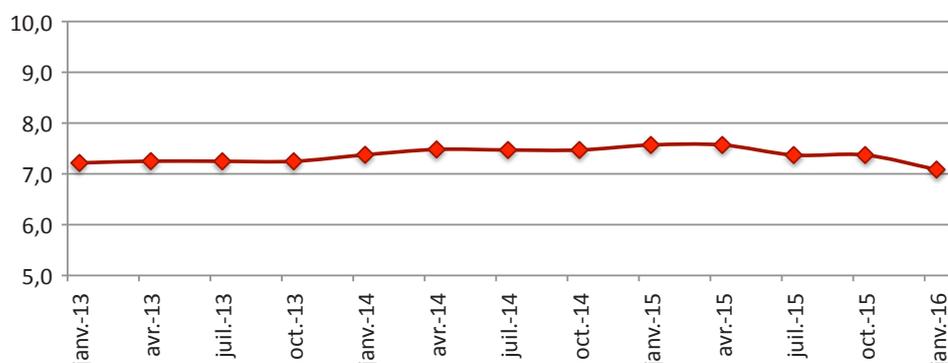


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	11681	242 kcal	19,0 %	1,0 %	18,0 %	9,0 %	2,0 g	1,05	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	231 kcal	17,0 %	0,4 %	17,0 %	7,4 %	1,6 g	1,00	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	196 kcal	18,0 %	/	14,0 %	6,7 %	1,3 g	1,29	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	264 kcal	16,5 %	< 0,5 %	22,0 %	10,0 %	2,0 g	0,72	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	228 kcal	16,2 %	0,2 %	17,9 %	8,9 %	1,4 g	0,91	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	227 kcal	19,0 %	1,1 %	17,0 %	8,0 %	1,6 g	1,12	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	222 kcal	18,8 %	0,5 %	16,3 %	7,9 %	NC	1,15	POPY NC
TRANSGOURMET	272906	237 kcal	17,6%	< 0,5 %	18,5 %	9,1 %	1,9 g	0,95	AT FRANCE Gilbert Lemelle

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour changer, proposez-la froide détaillée en médaillon ; elle garnira à merveille vos salades composées hivernales.

THÈMES & RECETTES

L'Aube : Papillote d'andouillette au chaource

Le goût : Parmentier à la troyenne

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	11681	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12 cm, Ø +/- 4 cm, en chaudin de porc	chaudin de porc 51 %, estomac de porc 41 %	oignon 5,8 %, poivre concassé 0,2 %, thym 0,1 %	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12,5 cm, Ø 3,5 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 55 %, estomac de porc 37 %	oignon 3 %, moutarde % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC, arôme naturel de poivre % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	Andouillette de Troyes supérieure	cuite, bouts tronçonnés, longueur 13 cm, Ø 3,5 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 70 %, estomac de porc 21 %	oignon 4,8 %, épices 0,22 %, plantes aromatiques < 0,1 %, arôme naturel de poivre < 0,1 %	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur +/- 15 cm, Ø +/- 3,5 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 70 %, estomac de porc 25 %	oignon 2,5 %, poivre 0,1 %, muscade 0,02 %, thym 0,01 %, marjolaine 0,01 %	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12 cm, Ø 3 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 63 % (cru robe comprise), estomac de porc 30,7 %	oignon 3,7 %, moutarde 0,93 %, épices 1,11 %	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	Andouillette de Troyes royale	cuite, bouts non tronçonnés, longueur 16,5 cm, Ø 4 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 79 %, estomac de porc 14 %	oignon 4,4 %, épices 0,3 %, plantes aromatiques < 0,1 %, arôme naturel de poivre < 0,1 %	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur NC, Ø NC, type d'enveloppe NC	chaudin de porc % NC, estomac de porc % NC	oignon % NC, poivre % NC, muscade % NC, marjolaine % NC, thym % NC	POPY NC
TRANSFOURMET	272906	Andouillette de Troyes 5 A	cuite, bouts non tronçonnés, longueur 12 à 14 cm, Ø 4,5 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 78 %, estomac de porc 18 %	oignon 2 %, poivre 0,08 %, muscade 0,06 %, thym 0,06 %	AT FRANCE Gilbert Lemelle

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11681	acidifiant, conservateur	UE	France	conditionnement : 40 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,015 kg, pièce de 145 g, sachet de 7 pièces, 6 x 1,015 kg	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	acidifiant, conservateur	UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,12 kg, pièce de 140 g, sachet de 8 pièces, 6 x 1,12 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	glace, acidifiant, conservateur	France, UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : 22 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,12 kg, pièce de 140 g, sachet de 8 pièces, 6 x 1,12 kg	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	conservateur	UE	France	conditionnement : 36 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,9 kg, pièce de 150 g, sachet de 6 pièces, 6 x 0,9 kg	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	acidifiant, conservateur	Allemagne, Danemark, Espagne, France, Pays-Bas, Pologne	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : NC, après ouverture : 48 h	sachet, sous vide, 0,9 kg, pièce de 150 g, sachet de 6 pièces, 6 x 0,9 kg	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	acidifiant, conservateur	France, UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : 22 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,26 kg, pièce de 180 g, sachet de 7 pièces, 4 x 1,26 kg	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	conservateur	France, Belgique, Espagne	France	conditionnement : NC, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,96 kg, pièce 160 g, sachet 6 pièces, 4 x 0,96 kg	POPY NC
TRANSFOURMET	272906	conservateur	UE	France	conditionnement : 36 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,76 kg, pièce 190 g, sachet de 4 pièces, 12 x 0,76 kg	AT FRANCE Gilbert Lemelle

Côté « grammages », prévoyez pour les maternelles des portions nettes à consommer (à +/- 10 %) de 50 g, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 100 à 120 g pour les catégories restantes. Etant donné le poids de nos offres (140 à 190 g), ces grammages risquent toutefois d'être assez difficiles à respecter et il faudra adap-

ter les quantités. Pour cela, et bien que les andouillettes soient des produits déjà cuits, n'oubliez pas de tenir compte d'une perte de poids lors de la mise œuvre, due notamment à une fuite des lipides. Suivant la qualité des andouillettes (plus ou moins grasses), ces pertes s'élèvent en général entre 5 et 10 %.

