

Chorizo cular

Chorizo cular, pièce de 1,5 à 1,8 kg.

Le chorizo cular est généralement servi finement tranché, accompagné d'autres charcuteries et agrémenté d'olives et/ou de cornichons.



Le chorizo se présente le plus souvent sous deux formes : soit courbé et fin, avec une longueur totale d'environ 25 à 30 cm pour un diamètre ne dépassant pas 3 cm, soit, comme c'est le cas pour notre sélection, droit, avec une longueur et un diamètre respectivement supérieurs à 40 cm et 6 cm. Le poids est donc très différent, puisque dans le premier cas le chorizo pèse environ 200 à 250 g, contre 1,5 à 1,8 kg pour nos offres. Ainsi, en fonction des grammages recommandés par le GEMRCN, à savoir 30 g pour les maternelles et les élémentaires, 50 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner), et 40 à 50 g pour les adolescents et les adultes, vous pourrez réaliser entre 30 et 60 tranches à partir de nos offres.

Au niveau de la confection des chorizos, on remarque que la quantité de viande de

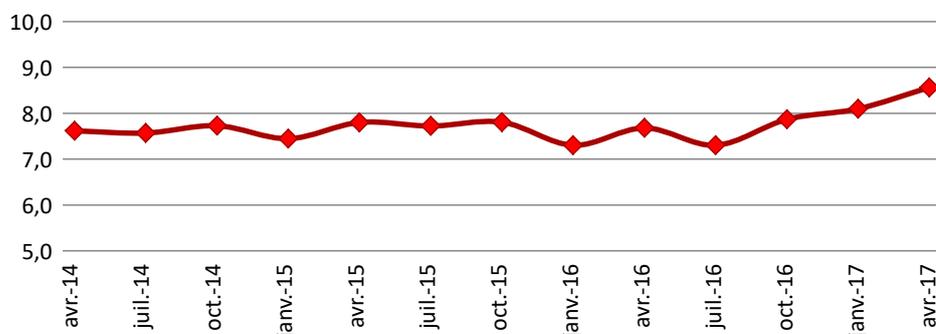
porc mise en œuvre dans 100 g de produit fini est relativement homogène, puisqu'elle est comprise entre 115 et 124 g. Toutefois, il semble que les morceaux utilisés soient très différents. En effet, la viande de porc est le seul ingrédient pouvant avoir une influence sur la teneur en matières grasses. Or, suivant nos offres, on constate que cette dernière passe presque du simple au double. Elle oscille notamment entre 17,2 et 32,8 %, ce qui peut donc influencer votre choix. Néanmoins, même en sélectionnant l'offre la plus faible en matières grasses, cette entrée verra sa fréquence de présentation limitée à 4/20 repas maximum des élèves de maternelle jusqu'aux adultes (contre au maximum 12/28 déjeuners et 2/28 dîners pour les personnes âgées en institution) puisque cette teneur reste supérieure à 15 %.

Question d'un acheteur

Le chorizo peut-il être confectionné avec des viandes autres que celle de porc ?

Oui. D'après le codes des usages de la charcuterie, les viandes de bœuf, de cheval, d'âne ou de mulet peuvent également être utilisées en complément de la viande de porc (ou bien seules). Notons que le gras de ces espèces peut aussi être employé. Toutes les autres viandes sont exclues.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez au chorizo cular pour remplacer le bacon dans vos burgers aux notes ibériques.

Thèmes & Recettes

Le goût : Ragoût de pois chiches piquante

L'Espagne : Plancha de tapas

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	49278	287 kcal	25,2 %	3,2 %	17,1 %	7,1 %	1,47	3,6 g	FRANCE SALAISONS Sans marque
FRANCE FRAIS	36763	411 kcal	25,0 %	4,0 %	32,8 %	11,6 %	0,76	NC	IBANEZ Ibanez
KRILL	54391	326 kcal	22,0 %	1,0 %	26,0 %	9,8 %	0,85	4,2 g	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	27204	282 kcal	26,0 %	3,4 %	18,0 %	6,5 %	1,44	3,6 g	DIAZ Diaz
PRO A PRO	100704	375 kcal	26,9 %	2,4 %	30,3 %	11,5 %	0,88	4,5 g	GAMBOA Sans marque
RELAIS D'OR	936078	268 kcal	25,0 %	3,2 %	17,2 %	7,1 %	1,45	3,6 g	NC
TRANSFOURMET	242843	376 kcal	21,0 %	3,3 %	31,0 %	12,0 %	0,68	3,0 g	SANCHEZ ALCARAZ Sanchez Alcaraz

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de boyau	Autres ingrédients et %	Colorant Additif	Industriels Marque
BRAKE	49278	doux, longueur 48 cm (+/- 2 cm) Ø 7 cm	viande de porc 91,2 %, dont 121 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit fini	collagénique	piment 2,4 %, épices et plantes aromatiques 0,3 %, dextrose 0,5 %, lactose 2,6 %	colorant, antioxydant conservateur, ferment	FRANCE SALAISONS Sans marque
FRANCE FRAIS	36763	doux, longueur 46 cm, Ø 8 cm	viande de porc 92 %, dont quantité à la mise en œuvre NC	NC	paprika piquant % NC, ail % NC, dextrose % NC, sucre % NC, lactose % NC, protéines de lait % NC	colorant, antioxydant, conservateur, correcteur d'acidité, exhausteur de goût, protéines isolées de soja, stabilisant	IBANEZ Ibanez
KRILL	54391	longueur 43 cm, Ø 7 cm	viande de porc 90,4 %, dont 120 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit	collagénique	piment 1,4 %, épices 0,2 %, dextrose % NC, sucre % NC, lactose % NC	colorant, antioxydant, conservateur	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	27204	doux, longueur 48 cm, Ø 7 cm	viande de porc 91,2 %, dont 121 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit fini	collagénique	piment 2,4 %, épices et plantes aromatiques 0,3 %, dextrose 0,5 %, lactose 2,6 %	colorant, antioxydant, conservateur, ferment	DIAZ Diaz
PRO A PRO	100704	doux, longueur 50 cm, Ø 6,5 cm	viande de porc % NC, dont 124 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit fini	collagénique	NC	NC	GAMBOA Sans marque
RELAIS D'OR	936078	longueur 46 cm, Ø 7 cm	viande de porc % NC, dont 121 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit fini	NC	piment % NC, épices et plantes aromatiques % NC, dextrose % NC, lactose % NC	colorant, antioxydant, conservateur, ferment	NC
TRANSGOURMET	242843	doux, longueur 45 cm, Ø 7 cm	viande de porc % NC, dont 115 g à la mise en œuvre pour 100 g de produit fini	collagénique ou fibreuse	épice 1,9 %, ail 0,5 %, dextrose, 0,6 %, sucre 1,4 %, protéines de lait 1,4 %	antioxydant, conservateur, protéines végétales	SANCHEZ ALCARAZ Sanchez Alcaraz

	Référence	Temps de maturation	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49278	14 jours +/-	UE	France	4 mois	conditionnement NC, pièce 1,8 kg, 2 x 1,8 kg	FRANCE SALAISONS Sans marque
FRANCE FRAIS	36763	35 jours	NC	NC	6 mois	sous vide, pièce 1,7 kg, 4 x 1,7 kg	IBANEZ Ibanez
KRILL	54391	NC	Espagne	Espagne	3 mois	sous atmosphère protectrice, pièce 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	27204	14 jours +/-	UE des 15	France	4 mois	sous vide, pièce 1,8 kg, 4 x 1,8 kg	DIAZ Diaz
PRO A PRO	100704	25 jours	Espagne	Espagne	9 mois	sous vide, pièce 1,6 à 1,9 kg, 4 x 1,6 à 1,9 kg	GAMBOA Sans marque
RELAIS D'OR	936078	NC	NC	France	3 mois	sous vide, pièce 1,6 kg, 2 x 1,6 kg	NC
TRANSGOURMET	242843	30 à 35 jours	Allemagne, Chine, Espagne, France, Inde, Pays-Bas	Espagne	5 mois	sous vide, pièce 1,8 kg, 4 x 1,8 kg	SANCHEZ ALCARAZ Sanchez Alcaraz

Bien qu'utilisé en petite quantité, le piment est un ingrédient incontournable dans la fabrication du chorizo. C'est ce qui fait la particularité de cette charcuterie. On peut trouver des chorizos dits « forts » ou bien, comme cela est précisé pour cinq de nos offres, des « doux ». Dans notre sélection,

on constate toutefois que la quantité de piments mise en œuvre varie entre 1,4 à 2,4 %. Donc, soit certains chorizos dits « doux » sont un peu plus forts que les autres, soit les piments utilisés possèdent des puissances différentes. Cette charcuterie est également riche en sel. A titre

d'exemple, une portion de 50 g destinée à un adulte en apporte entre 1,5 à 2,2 g. Pour un homme, cela représente 18 à 27 % des apports journaliers recommandés, contre 23 à 34 % pour une femme. C'est donc une raison supplémentaire pour consommer le chorizo avec modération.