

Choucroute cuite

*Choucroute cuite, cuisinée, fraîche, seau de 10 à 11 kg.
La choucroute cuite est traditionnellement accompagnée de charcuteries et de pommes de terre vapeur. Elle peut également être proposée avec du poisson poché et des coquillages.*

Bien que cela ne soit précisé que pour une seule de nos offres, le type de chou utilisé pour la confection de la choucroute est généralement un chou blanc cabus. Il en existe plusieurs variétés, dont notamment le Quintal d'Alsace qui peut peser jusqu'à dix kilos. Aujourd'hui, la surface agricole réservée à la culture du chou à choucroute est d'environ 500 hectares en Alsace, et ce département produit en moyenne 70 % de la choucroute consommée en France. Pourtant, comme on peut le voir au travers de notre comparatif, une seule de nos offres est confectionnée avec du chou cultivé dans cette région. Côté préparation, l'ensemble de notre sélection est cuisinée à partir de saindoux, c'est-à-dire de la graisse de porc riche en acides gras saturés. Toutefois, sachez qu'il existe aussi de la choucroute à base de matières grasses végétales, donc compatible avec certains régimes médicaux ou de conviction. Par ailleurs, parmi nos sept offres, on note que six contiennent du vin blanc. Même si les quantités mise en œuvre sont infimes (1 à 2 %), on peut toutefois préférer l'offre qui en est dépourvue, notamment pour de jeunes enfants, ou encore pour des régimes excluant l'utilisation d'alcool.



Question d'un acheteur

Au niveau de la classification GEMRCN, lorsque je sers une choucroute garnie, dois-je considérer la garniture comme un légume ou comme un féculent ?

La présence de pommes de terre et de chou est en effet problématique pour la classification de ce plat composé. Proposées en quantité égales, cela ne permet pas de considérer la garniture comme un légume, ni comme un féculent. Pour faire la distinction, il faut que l'un des deux soit majoritaire dans le plat.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez-vous de la choucroute cuite pour accompagner vos boudins noirs aux oignons ou à la crème.

Thèmes & Recettes

Festif : Suprême de pintade sur lit de choucroute

Le terroir : Choucroute garnie

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	46872	52 kcal	1,5 %	4,7 %	2,8 %	1,1 %	4,0 g	2,00 g	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	57 kcal	1,2 %	4,4 %	3,4 %	1,4 %	0,9 g	1,06 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	30 kcal	0,6 %	0,9 %	2,5 %	0,9 %	3,5 g	1,30 g	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	51 kcal	0,6 %	2,7 %	3,7 %	1,0 %	2,4 g	1,27 g	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	40 kcal	0,6 %	1,9 %	3,1 %	0,3 %	3,0 g	0,86 g	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	38 kcal	1,2 %	3,1 %	2,0 %	0,8 %	NC	1,20 g	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSFOURMET	263977	27 kcal	0,8 %	1,2 %	1,5 %	0,6 %	2,8 g	1,00 g	LE PIC Franck

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Vin blanc et %, Arôme ou épice et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	46872	choucroute d'Alsace cuisinée au Riesling	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon 1 %	saindoux 2,5 %	Riesling 1 %, baie de genièvre et arôme naturel de poivre < 0,5 %	antioxydant	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	choucroute d'Alsace cuisinée au Riesling	cuite	chou 90 %, variété NC, oignon % NC	saindoux 2 %	Riesling 2 %, baies de genièvre % NC, jus de cuisson % NC, arôme % NC	antioxydant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	choucroute traditionnelle cuisinée	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon % NC	saindoux % NC	Riesling % NC, baie de genièvre % NC, arôme naturel de poivre % NC	antioxydant	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	choucroute d'Alsace cuisinée	cuite	chou % NC, variété cabus blanc	saindoux 3 %	baie de genièvre 0,29 %, romarin 0,12 %, jus de cuisson 6 %, poivre 0,06 %, gingembre 0,18 %, cumin 0,29 %, coriandre 0,29 %	antioxydant	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	choucroute cuisinée au saindoux	cuite	chou % NC, variété NC	saindoux 3 %	Riesling 2 %, baie de genièvre 0,04 %, épice 0,18 %, arôme 0,17 %, plante aromatique 0,16 %	antioxydant	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	choucroute cuisinée au Riesling	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon % NC	saindoux 2 %	Riesling % NC, baie de genièvre % NC, épice % NC, ail % NC, thym % NC, laurier % NC, arôme fumée % NC	NC	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSGOURMET	263977	choucroute cuisinée au vin blanc	cuite	chou 88 %, variété NC	saindoux 2 %	vin blanc 1 %, baie de genièvre < 0,5 %, arôme < 0,5 %, bouillon de volaille déshydratée < 0,5 %	antioxydant	LE PIC Franck

	Référence	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de vie après ouverture	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	46872	UE	France	150 jours	3 jours	5 / + 15 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	France	France	80 jours	NC	0/ + 4°C	seau, 11 kg, 1 x 11 kg	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	NC	France : Alsace	150 jours	NC	0/ + 15 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	Allemagne, France	France	150 jours	8 jours	0/ + 4 °C	seau, 11 kg, 1 x 11 kg	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	France : Alsace	France	120 jours	3 jours	0/ + 10 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	UE	France	90 jours	NC	4 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSGOURMET	263977	UE	France	90 jours	3 jours	0/ + 8 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	LE PIC Franck

Références

- **La mirabelle** : Les fruits et légumes frais, Interfel
<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-a-noyaux/mirabelle/carte-identite>
- **La saucisse knack et la saucisse de Francfort** : Codes des Usage de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, IFIP, Institut du Porc, édition 2011
- **Abandon du label IGP pour la saucisse knack** :
<https://www.francebleu.fr/infos/insolite/la-knack-d-alsace-renonce-son-igp-1446736640>
- **Glaces, sorbets et crèmes glacées** juin 2018, DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/glaces-cremes-glacees-sorbets.pdf
- **Cahier des charges Mirabelles de Lorraine IGP** :
<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/CDC-mirabelle-de-Lorraine.pdf>
- **Alsace : de moins en moins de choux cultivés au pays de la choucroute** :
<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/de-moins-en-moins-de-choux-choucroute-en-alsace-1502899021>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**