

# Escalope de dinde viennoise



**Escalope de dinde plein filet ou reconstituée, enrobée de chapelure, cuite, surgelée, pièce de 125 à 140 g.** Les escalopes viennoises peuvent être agrémentées d'un quartier de citron et saupoudrées de persil haché. Elles se marient très bien avec les légumes verts tels que les haricots ou les brocolis.

Côté répartition, nos offres contiennent de 72 à 75 % de viande de dinde, contre 24,8 à 28 % de chapelure. On peut donc penser qu'elles présentent peu de différences, d'autant que leurs valeurs énergétiques oscillent seulement entre 209 et 229 kcal. Pourtant, si l'on regarde le type de viande mis en œuvre, on constate que nos offres sont loin d'être similaires. En effet, alors que l'une d'elle est composée d'une escalope de volaille entière n'ayant subi aucun traitement technologique, le reste de notre sélection est préparée avec de la viande dite « saumurée ». Ce procédé consiste à plonger l'aliment dans un liquide plus ou moins salé. D'ailleurs, si l'on compare la quantité de sel présente dans l'offre dont la viande n'a pas été saumurée, la teneur pour 100 g d'aliment fini n'est que de 0,4 g, alors que pour les autres, elle passe de 0,74 g à 1,29 g. Par ailleurs, la quantité de viande mise en œuvre pour cette offre est au total de 75 %, alors que pour les escalopes dont la viande a été saumurée elle n'est réellement que de 48 à 58 %. Qualitativement, elle est donc plus intéressante. Même si, côté texture, elle peut s'avérer légèrement plus sèche. Des différences existent aussi entre les autres offres, puisque deux sont composées d'escalopes entières et les trois dernières de viande reconstituée.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour plus de fraîcheur, proposez vos escalopes viennoises avec une sauce fraîche à base de fromage blanc, jus de citron, huile d'olive et estragon finement ciselé.

### Thèmes & Recettes

Autriche : Wiener Schnitzel  
USA : Buddha bowl façon Caesar

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Afin de savoir si la portion concernant mon plat principal contient bien 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique<sup>1</sup>, il convient pour les produits traités en salaison (cordon bleu, palette à la diable, certaines escalopes viennoises ou paupiettes...) de tenir compte de la quantité de viande réellement mise en œuvre avant le saumurage. Pensez à demander à l'industriel de vous fournir cette précision si elle n'est pas indiquée sur l'emballage ou la fiche technique.

<sup>1</sup> Rappel : le grammage doit être supérieur à 35 g pour les maternelles, 50 g pour les élémentaire et 70 g pour les catégories d'âges supérieurs.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	74902	209 kcal	15,9 %	14,9 %	1,4 %	9,2 %	1,1 %	0,74 g	1,73	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12036097	209 kcal	15,9 %	14,9 %	1,4 %	9,2 %	1,1 %	0,74 g	1,73	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11233	229 kcal	14,0 %	14,0 %	< 1,0 %	13,0 %	3,7 %	1,29 g	1,07	GELAE Gewy
PASSION FROID	153669	216 kcal	21,4 %	12,1 %	0,7 %	8,9 %	1,1 %	0,40 g	2,40	GALLIANCE Le Bignon
RELAIS D'OR	300802	229 kcal	14,0 %	13,0 %	< 1,0 %	13,0 %	3,7 %	1,29 g	1,07	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300866	225 kcal	14,0 %	16,0 %	1,4 %	11,0 %	3,5 %	1,10 g	1,27	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	% de viande de dinde (hors saumure)	Ingrédients saumure et %	Ingrédients panure et %	Industriels Marque
BRAKE	74902	produit non moulé, pané, cuit	escalope de dinde saumurée 72 %, panure 24,8 %	57,6 %	eau 3,1 %, dextrose < 0,4 %, protéines de blé < 0,2 %, gélifiant algue Euchema transformée < 0,2 %, fibre de blé < 0,2 %, arôme naturel < 0,2 %	farine de blé 10,6 %, levure % NC, flocon de pomme de terre 3,4 %, amidon de blé < 5 %	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12036097	produit non moulé, pané, cuit	escalope de dinde saumurée 72 %, panure 28 %	57,6 %	eau % NC, dextrose % NC, protéines de blé % NC, gélifiant algue Euchema transformée % NC, fibre de blé % NC, arôme naturel % NC	farine de blé % NC, levure % NC, flocon de pomme de terre % NC, amidon de blé % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11233	produit moulé, pané, cuit	filet de dinde reconstitué saumuré 73 %, panure 27 %	NC	eau % NC, dextrose % NC, maltodextrine de blé % NC, hydrolysat de colza et de maïs % NC, extrait d'épices % NC	farine de blé % NC, levure % NC, œuf entier concentré % NC, eau % NC, épices % NC	GELAE Gewy
PASSION FROID	153669	produit non moulé, pané, cuit	escalope de dinde non traitée en salaison et non reconstituée 75 %, panure 25 %	75,0 %	/	farine de blé < 17 %, levure < 0,5 %, eau 7 %, gluten de blé < 2 %	GALLIANCE Le Bignon
RELAIS D'OR	300802	produit moulé, pané, cuit	filet de dinde reconstitué saumuré 73 %, panure 27 %	58,0 %	eau % NC, dextrose % NC, maltodextrine de blé % NC, hydrolysat de colza et de maïs % NC, extrait d'épices % NC	farine de blé % NC, levure % NC, œuf reconstitué % NC, eau % NC, épices % NC	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300866	produit moulé, pané, cuit	escalope de dinde saumurée et reconstituée 73 %, panure 27 %	48,0 %	eau % NC, protéine de soja % NC, sirop de glucose % NC, arôme naturel % NC	farine de blé % NC, levure % NC	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Huile de friture	Allergène majeurs	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	74902	tournesol	gluten	France	France	18 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 5 kg, nombre de pièces minimum par carton NC	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12036097	tournesol	gluten	France	France	18 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 5 kg, 40 pièces minimum par carton	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	153669	tournesol	gluten, œuf	UE	NC	24 mois	surgelé, IQF, 125 g, carton 5 kg, 40 pièces par carton	GELAE Gewy
PASSION FROID	300802	tournesol	gluten, lait	Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Suède	France	18 mois	surgelé, IQF, 120/140 g, carton 5 kg, 35 pièces minimum par carton	GALLIANCE Le Bignon
RELAIS D'OR	153669	tournesol	gluten, œuf	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, 125 g, carton 5 kg, 40 pièces par carton	Industriel NC Sélection
TRANSGOURMET	300802	tournesol	gluten, soja	UE	France	NC	surgelé, IQF, 125 g, carton 5 kg, 40 pièces par carton	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Si l'on souhaite respecter les fréquences de présentation recommandées par le GEMRCN, il convient de vérifier trois paramètres : la quantité de matière grasse, puisque l'escalope subit une cuisson de type « friture », le rapport Protéines/Lipides (P/L) et la quantité de denrée protéique qui sera servie aux convives. Pour

les deux 1<sup>er</sup> critères, nous n'observons pas de limitation, car la teneur en matière grasse est inférieure à 15 % et le rapport P/L supérieur à 1. Pour le 3<sup>e</sup> critère, les deux offres en 120 g contenant 57,6 % de viande (hors saumure) et celle en 125 g qui en contient juste 48 % seront par contre limitées. En effet,

ces portions destinées à des adolescents, des adultes ou pour le déjeuner des personnes âgées en institution n'apporteront réellement que 69,1 g et 60 g de viande, alors qu'elles devraient en contenir au moins 70 g. Faute de précision, l'offre dont l'information n'est pas communiquée est aussi à limiter.