

Friand à la viande

Feuilleté rectangulaire, garni de farce à la viande, cru, surgelé, pièce de 65 g. Les friands sont généralement proposés dorés au four, décorés de salade verte ou saupoudrés de persil haché au moment du départ.



Parmi l'ensemble de notre sélection d'entrées pâtisseries, les friands à la viande sont les offres qui contiennent le plus de pâte : 70 à 72 % du produit fini. Cette dernière étant en général assez riche en lipides, puisqu'il s'agit d'une pâte feuilletée, on pourrait être tenté de penser que la fréquence de présentation de nos offres se retrouvera limitée par un taux de matières grasses supérieur à 15 %. Toutefois, au regard des valeurs affichées, à savoir 12,2 à 13,1 %, on constate que ce n'est pas le cas. Malgré tout, si nos offres de friands restent en fréquence libre, il est préférable de ne pas en abuser car d'un point de vue nutritionnel ils ne sont pas forcément très intéressants. Côté composition, là encore on note peu de différences au sein de notre sélection. Seule une offre se démarque légèrement avec une teneur en viande de porc un peu plus faible :

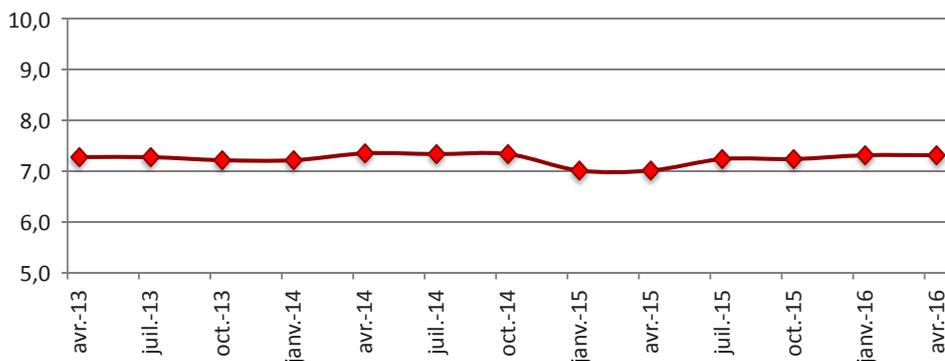
4,3 % contre 6,9 %. Toutefois, pour cette dernière, l'industriel précise que du jambon de porc est mis en œuvre alors que pour les autres offres nous n'avons pas connaissance des morceaux employés. Au niveau de l'aspect et de la présentation, on constate également que toutes nos offres possèdent le même poids (65 g), la même forme rectangulaire et à quelques millimètres près, des dimensions identiques. Enfin, comme pour les croisillons Dubarry, il est inutile d'ajouter de la dorure avant cuisson puisque les friands sont déjà pré-dorés. Attention toutefois au temps de cuisson préconisé par les industriels, car pour une offre celui-ci s'avère un peu plus court : 15 à 20 minutes dans un four à 200 °C contre 25 à 30 minutes dans un four à 220 °C pour les autres offres.

Question d'un acheteur

Les friands à la viande peuvent-ils être servis en tant que plat protidique ?

Même s'ils font partie des préparations pâtisseries, leur grammage n'est pas adapté pour être servi en tant que plat protidique : deux friands fournissent en effet une portion de 130 g. Pour rappel, le grammage recommandé dans ce cas pour les maternelles doit être compris entre 90 et 110 g, celui des élémentaires, personnes âgées en institution et repas livrés à domicile de 135 à 165 g, et celui des adultes de 180 à 220 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de pep's, proposez les accompagnés d'une sauce marchand de vin ou civet.

Thèmes & Recettes

Le terroir : Feuilleté à la bourguignonne

Le Mexique : Allumette con carné

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	70602	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	272 kcal	7,3 %	32,5 %	1,7 %	12,2 %	4,9 %	1,20 g	1,7 g	0,59	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,83 g	0,6 g	0,47	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de viande et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	70602	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure et fécule de pomme de terre 6,2 %	huile de palme, de colza et graisse de palmiste 12,6 %	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	cru, pré-doré, rectangulaire, 11,8 x 5,3 cm	pâte feuilletée 72 %, (dont dorure 5,2 %), garniture 27 %	jambon de porc 4,3 %	farine de blé % NC, farine de soja % NC, chapelure % NC, amidon modifié de maïs % NC	margarine % NC, huile de colza % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	matière grasse de palme % NC, matière grasse de colza % NC	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé % NC, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	huile de palme non hydrogénée % NC, huile de colza non hydrogénée % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37 %, amidon % NC	huile de palme 8 %, huile de colza 1,5 %	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	matière grasse de palme % NC, matière grasse de colza % NC	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé % NC, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	huile de palme non hydrogénée % NC, huile de colza non hydrogénée % NC	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Autres ingrédients et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70602	sucres < 0,05 %, protéines de lait < 0,05 %, fromage blanc en poudre < 0,05 %	arômes, épices et plantes aromatiques 6,2 %	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	sucres % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sirop de glucose de maïs % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC, arômes de fumée % NC, curcuma % NC, paprika % NC	colorant, acidifiant, antioxydant, correcteur d'acidité, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de soja 1,1 %	sans décongélation, four 220 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 65 g, 90 x 65 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	sucres 1,2 %, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, amidon, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, amidon, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four mixte 200/250 °C, puis four chaleur sèche 175/185 °C	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Références

• **Invention de la margarine** : FNCG (Fédération des Industries des Corps Gras).
<http://www.fncg.fr/1-federation-nationale-des-corps-gras/117-adherents/126-margarineries-de-france.aspx>

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