

Langue de bœuf coupe suisse

Langue de bœuf, cuite, pelée, pièce de 0,6 à 1,3 kg.

La langue de bœuf est généralement servie avec une sauce relevée (piquante, diable ou ravigote). Elle peut être accompagnée de pommes vapeur ou rissolées.



Côté présentation, nos offres de langues de bœuf possèdent de nombreux atouts. Premièrement, elles sont déjà cuites ; lorsque l'on sait que la durée minimale de cuisson s'élève à trois heures en raison de l'important taux de collagène, cela représente un gain de temps et d'économie non négligeable. Ensuite, elles sont proposées pelées. Même si ce n'est pas toujours le cas, cette opération peut se révéler fastidieuse et occasionner du retard en cuisine, notamment quand la peau se détache difficilement. Par ailleurs, vous pourrez aisément contrôler vos grammages portions puisque dans ce cas, nous n'observons pas de perte de poids à la mise en œuvre. Aussi, pour une langue de bœuf proposée en plat principal, comptez 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 100 à 120 g pour les catégories d'âges supérieurs (seulement 100 g pour le déjeuner des personnes âgées). La langue de bœuf faisant partie des abats rouges⁵, elle sera à comptabiliser dans la catégorie des

« viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie » dont la fréquence de présentation recommandée par le GEMRCN est de 4/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux personnes âgées en institution⁶. Néanmoins, attention au rapport Protéines/Lipides (P/L). En effet, compris entre 1,21 et 1,46, il autorise dans l'absolu une fréquence de présentation libre pour l'ensemble de nos offres. Toutefois, la langue de bœuf est généralement servie cuisinée avec une sauce, et en fonction de la composition de celle-ci (notamment sauces hollandaise, béarnaise...), le rapport P/L peut vite basculer en dessous de 1, limitant ainsi la fréquence de présentation de votre plat. Pensez à vérifier ce rapport lors de l'élaboration de votre recette.

⁵ La dénomination « abats rouges » comprend les organes fortement vascularisés : cœur, rognons, foie, mou (poumons), langue, glandes génitales...

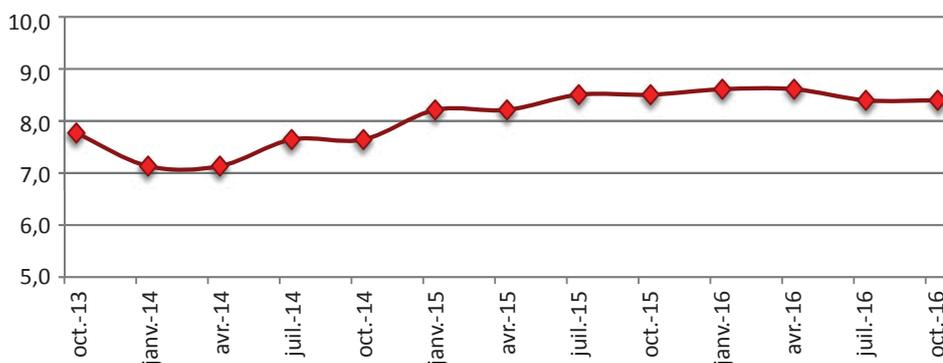
⁶ Autres fréquence pour le déjeuner des personnes âgées en institution : 5/24 ou 8/28 repas minimum. Pour le dîner, cette fréquence reste libre.

Question d'un acheteur

A quoi correspond la coupe suisse d'une langue de bœuf ?

La coupe suisse correspond à une langue dont le gras de la surface ventrale, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine ont été enlevés. Il existe aussi des langues dites « coupe courte » ou « coupe longue » dont le paragage est moins important.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour séduire les plus jeunes, servez-vous d'escalopes de langue de bœuf pour confectionner de surprenants burgers.

Thèmes & Recettes

Festif : Langue sauce grand veneur

Terroir : Langue sauce gribiche

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fer	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	33685	258 kcal	24,2 %	3,0 %	17,1 %	7,8 %	1,00 g	3,06 mg	1,42	VESTY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	243 kcal	23,0 %	3,0 %	16,0 %	5,4 %	0,95 g	NC	1,43	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	AUROY S.A NC
KRILL	538028	258 kcal	24,2 %	/	19,7 %	7,7 %	1,00 g	NC	1,21	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	242 kcal	22,6 %	3,0 %	15,5 %	5,4 %	1,00 g	NC	1,46	CAPF NC
TRANSGOURMET	229936	243 kcal	22,6 %	3,0 %	15,6 %	5,4 %	0,38 g	NC	1,44	MC FOODS NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	33685	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	/	sans décongélation, remise en température dans un bouillon à petits fréissements 25 à 30 min	VESTEY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, sans gorge, sans talon	langue de bœuf 100 %	/	avec décongélation, couper en tranche, remise en température avec ou sans sauce au four mixte 100 °C 15 min	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, dégraissée, sans éphitélium	langue de bœuf 100 %	/	NC	AUROY S.A NC
KRILL	538028	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, dégraissée, sans éphitélium	langue de bœuf 100 %	/	braisée, à l'étouffé, avec ou sans sauce, en beignet, en gratin, en entrée froide...	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	/	remise en température dans le sous vide au four vapeur ou au bain-marie	CAPF NC
TRANSFOURMET	229936	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, dextrose, émulsifiant	avec décongélation, utiliser comme un produit frais	MC FOODS NC

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	33685	Amérique du sud	Amérique du sud	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g à 1,3 kg, carton de 5 kg	VESTEY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	Brésil	Brésil	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	Brésil	NC	18 à 24 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	AUROY S.A NC
KRILL	538028	Amérique du sud	NC	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	Brésil	Brésil	24 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	CAPF NC
TRANSFOURMET	229936	UE	Espagne	24 mois	congelée, sous vide, pièce de 850/1150 g, sachet de 4 pièces	MC FOODS NC

Si la langue de bœuf est souvent présentée en plat principal, elle peut également être proposée en entrée, notamment avec une vinaigrette. Dans ce cas, référez-vous aux grammages recommandés pour le jambon blanc, à savoir 30 g pour les maternelles, 40 g pour les élémentaires et 50 g pour les catégories d'âges supérieurs. En raison des teneurs en matières grasses comprises entre 15,5

et 19,7 %, la fréquence de présentation de cette entrée ne devra par contre pas excéder 4/20 repas maximum des enfants de la maternelle jusqu'aux adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, les fréquences sont les suivantes : 8/20, 10/24 ou 12/28 déjeuners maximum et 2/28 dîners maximum.

