

# Paupiette de lapin



## **Paupiette de lapin, sans porc, surgelée, pièce de 125 g.**

*La paupiette de lapin est fréquemment servie avec une sauce au vin blanc type chasseur. Elle peut être accompagnée de riz ou de pâtes fraîches.*

Au niveau de la présentation, on remarque que les paupiettes de lapin proposées dans notre comparatif sont identiques, puisqu'elles ne sont ni ficelées, ni bardées, et que toutes nécessitent une étape de cuisson. Quatre sur cinq d'entre elles présentent également une composition relativement similaire : 33 % de viande de lapin saumurée, environ 16 % de viande de dinde et un peu plus de 11 % de viande de bœuf. Quant à la 5<sup>e</sup> offre, si la quantité de viande de lapin utilisée est de 30 % dans le produit fini, donc quasiment identique par rapport aux autres offres, on note toutefois que l'intégralité de cette viande n'est pas saumurée. De plus, cette offre contient un mélange de viandes de volailles (poulet et dinde) à hauteur de 29 %, mais elle est dépourvue de viande de bœuf. On constate également certaines différences quant aux autres ingrédients mis en œuvre, dont notamment une quantité beaucoup plus élevée de protéines de soja : 20 % contre 5 % pour les autres offres. Nutritionnellement, cela impacte la teneur en glucides, mais comme on peut le voir, si celle-ci est plus élevée pour l'offre dépourvue de viande de bœuf, il s'agit principalement de glucides complexes. Par contre, on constate que cette offre possède des taux de lipides et d'acides gras saturés plus importants.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Pour une saveur plus affirmée, nappez vos paupiettes d'une sauce à base de concassé de tomate, de piment d'Espelette et de sauge*

### Thèmes & Recettes

*Terroir : Paupiette de lapin sauce moutarde  
Occitanie : Lapin à la catalane*

## QUESTION D'UN ACHETEUR

### À quelles catégories de population le grammage des paupiettes de lapin peut-il convenir ?

En tenant compte d'une perte de poids à la cuisson d'environ 10 %, elles peuvent être servies aux adolescents, aux adultes et aux repas portés à domicile ; la portion recommandée étant de 100 à 120 g. Elles conviennent aussi pour le déjeuner des personnes âgées en institution, dont le grammage doit se situer aux alentours de 100 g<sup>2</sup>. Pour les élèves de maternelle, dont les portions doivent être de 50 g<sup>2</sup>, elles peuvent être partagées en deux. Par contre, pour le repas des élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, il est difficile de réaliser les portions recommandées de 70 g<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Grammages à +/- 10 %

## TABLEAU NUTRITIONNEL

|               | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucres | Matières grasses | dont AGS | Sel    | Rapport P/L | Industriels Marque       |
|---------------|-----------|--------------------|-----------|----------|-------------|------------------|----------|--------|-------------|--------------------------|
| BRAKE         | 39021     | 135 kcal           | 13,0 %    | 3,0 %    | 2,5 %       | 7,5 %            | 3,3 %    | 2,02 g | 1,73        | BRAKE<br>Brake Euro      |
| FRANCE FRAIS  | 11233     | 229 kcal           | 14,0 %    | 14,0 %   | < 1,0 %     | 13,0 %           | 3,7 %    | 1,29 g | 1,07        | GELAE<br>Gewy            |
| PASSION FROID | 25173     | 154 kcal           | 17,0 %    | 1,6 %    | 1,6 %       | 8,5 %            | 3,4 %    | 1,06 g | 2,00        | GELAE<br>Pomona          |
| RELAIS D'OR   | 451404    | 135 kcal           | 13,0 %    | 3,0 %    | 2,5 %       | 7,5 %            | 3,3 %    | 2,02 g | 1,73        | GELAE<br>Gewy            |
| TRANSGOURMET  | 209486    | 145 kcal           | 14,0 %    | 1,1 %    | 0,3 %       | < 14 %           | 6,3 %    | 1,64 g | > 1 %       | S.A PETIBOUT<br>Petibout |

## COMPARAISON DES OFFRES

|               | Référence | Etat Aspect                    | Type de viande et %  | Autres ingrédients et %  | Additifs Agents de texture   | Industriels Marque    |
|---------------|-----------|--------------------------------|--|--|--|-----------------------|
| BRAKE         | 39021     | crue, sans ficelle, sans barbe | viande de lapin saumurée 33 %, dinde 15,7 %, bœuf 11,2 %                     | carotte 9 %, protéines de soja 5 %, oignon 4,5 %, chapelure de blé 1,4 %, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, épices et plantes aromatiques % NC, arôme % NC, extraits d'épices % NC   | anti-oxydant, hydrolysat de protéines de colza et de maïs, stabilisant | BRAKE Brake Euro      |
| FRANCE FRAIS  | 11516     | crue, sans ficelle, sans barbe | viande de lapin saumurée 33 %, dinde 15,7 %, bœuf 11,2 %                     | carotte 9 %, protéines de soja 5 %, oignon 4,5 %, chapelure de blé 1,4 %, dextrose < 1 %, sirop de glucose < 1 %, épices et plantes aromatiques < 1 %, arômes < 1 %, extraits d'épices < 1 %, huile de maïs et de tournesol < 1 %  | anti-oxydant, hydrolysat de protéines de colza et de maïs, stabilisant | GELAE Gewy            |
| PASSION FROID | 25173     | crue, sans ficelle, sans barbe | viande de lapin saumurée 33 %, dinde 16 %, bœuf 11,4 %                       | carotte 9 %, protéines de soja 5 %, oignon 4,5 %, chapelure de blé 1,4 %, dextrose % NC, maltodextrine % NC, ail % NC, poivre % NC, extraits d'épices % NC   | anti-oxydant, hydrolysat de protéines de colza et de maïs, stabilisant | GELAE Pomona          |
| RELAIS D'OR   | 451404    | crue, sans ficelle, sans barbe | viande de lapin saumurée 33 %, dinde 15,7 %, bœuf 11,2 %                     | carotte 9 %, protéines de soja 5 %, oignon % NC, chapelure de blé % NC, dextrose % NC, maltodextrine % NC, ail % NC, poivre % NC, extraits d'épices % NC   | anti-oxydant, hydrolysat de protéines de colza et de maïs, stabilisant | GELAE Gewy            |
| TRANSGOURMET  | 209486    | crue, sans ficelle, sans barbe | viande de lapin saumurée et non saumurée 30 %, préparation poulet/dinde 29 % | protéines végétales réhydratées de soja 20 %, gras de veau 9,5 %, eau 7 %, oignon 3 %, dextrose < 1 %, farine de riz < 1 %, épices < 2 %, poireau < 1 %, plantes aromatiques < 1 %, arôme naturel de poivre < 1 %, arôme naturel de muscade < 1 %, fibre de citron < 1 % | /  | S.A PETIBOUT Petibout |

|               | Référence | Allergène majeur | Mise en œuvre  | Origine matières premières             | Pays de transformation | DDM     | Présentation Calibre Conditionnement                              | Industriels Marque    |
|---------------|-----------|------------------|--|--|------------------------|---------|---|-----------------------|
| BRAKE         | 39021     | gluten           | sans décongélation, cuisson au four  | lapin : UE, dinde : UE, bœuf : UE      | France                 | 18 mois | surgelé, IQF, 125 g, carton de 5 kg, 40 pièces par carton         | BRAKE Brake Euro      |
| FRANCE FRAIS  | 11516     | gluten, soja     | sans décongélation, cuisson au four  | lapin : Chine, dinde : UE, bœuf : UE   | France                 | 18 mois | surgelé, IQF, 125 g, carton de 5 kg, 40 pièces par carton         | GELAE Gewy            |
| PASSION FROID | 25173     | gluten, soja     | sans décongélation, cuisson au four à chaleur sèche 250/280 °C jusqu'à coloration, puis finition en suite culinaire au four mixte à 150/175 °C | lapin : hors UE, dinde : UE, bœuf : UE | France                 | 18 mois | surgelé, IQF, 125 g, carton de 5 kg, 40 pièces par carton         | GELAE Pomona          |
| RELAIS D'OR   | 451404    | gluten, soja     | sans décongélation, cuisson au four 150 °C 30 min  | lapin : NC, dinde : UE, bœuf : UE      | France                 | 18 mois | surgelé, IQF, 125 g, carton de 5 kg, 40 pièces par carton         | GELAE Gewy            |
| TRANSGOURMET  | 209486    | soja             | sans décongélation, faire revenir en sauteuse huilée, finition au four 250 °C 20 min   | lapin : Chine, volaille : UE           | France                 | 24 mois | surgelé, IQF, 125 g, carton de 5 kg, 38 pièces minimum par carton | S.A PETIBOUT Petibout |

Possédant un rapport P/L supérieur à 1, la fréquence de présentation de nos paupiettes de lapin n'est donc pas limitée par ce critère. Contrairement à nos offres d'escalopes viennoises, nous ne connaissons toutefois pas la teneur exacte de viande saumurée mise en œuvre dans notre sélection. Nous savons juste que la quantité de viande, qu'elle soit saumurée ou non, est comprise entre 73,7 et 75,5 g par paupiette de

125 g. Lorsque qu'un doute existe et que l'on ne peut déterminer avec exactitude si le plat protidique contient bien les 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique, par défaut, ce plat est classé dans la catégorie des préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique.

