

Poulet blanc fermier Label Rouge



Poulet blanc fermier, éviscéré, prêt à cuire, surgelé et frais, pièce de 1,4 à 1,9 kg.

Le poulet est le plus souvent proposé rôti, nappé de jus nature ou aux herbes. Il est traditionnellement accompagné de frites, de purée ou de légumes verts.

Si toutes nos offres de volailles possèdent le logo Label Rouge, c'est parce qu'elles répondent à des critères bien spécifiques. Tout d'abord la durée d'élevage. Contrairement aux poulets dit standards ou certifiés, qui sont respectivement abattus à partir de 35/40 jours ou de 56 jours, le temps d'élevage minimum d'un poulet Label Rouge est quant à lui de 81 jours minimum, comme pour les poulets issus de l'agriculture biologique. Nos offres sont donc conformes à ce critère et l'on constate même que l'âge d'abattage chez un distributeur est de minimum 94 jours, ce qui est un plus pour la qualité gustative. Niveau alimentation, elle doit être composée de 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % minimum de céréales, alors que pour des poulets dits standards ou certifiés, aucune exigence particulière n'est requise. La mention volaille fermière n'est pas exclusivement réservée aux volailles détenant un Label Rouge, mais elle concerne plutôt le mode d'élevage en liberté ou en plein air. Quelle différence entre les deux ? Dans le premier cas, un espace de 4 m² minimum par volaille est obligatoire, tandis que dans le second cas, cet espace peut être ramené à 2 m².

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur plus douce et originale, déglacez votre jus de poulet avec du vinaigre balsamique et ajoutez-y des fruits secs et une pointe de cannelle moulue.

Thèmes & Recettes

Terroir : Poulet aux écrevisses
Sucré salé : Poulet rôti aux clémentines

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le label rouge est un signe de qualité national. Il est attribué à des produits alimentaires ou non, respectant des conditions de production ou de fabrication plus pointues, plus soignées et généralement plus artisanales par rapport à certains produits similaires issus d'un mode de production plutôt industriel. La création du logo Label Rouge résulte de la loi d'orientation agricole votée le 5 août 1960. Le 13 janvier 1965, le poulet des Landes est le 1^{er} produit alimentaire à bénéficier de ce label de qualité.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marqué
BRAKE	47485	139 kcal	22,0 %	0,3 %	5,6 %	2,2 %	0,20 g	3,92	GALLIANCE ANCENIS Clos des Champs
DAVIGEL	1681687	145 kcal	22,0 %	0,2 %	6,2 %	2,3 %	0,25 g	3,55	DAVIGEL Terre et Mer
PASSION FROID	178585	214 kcal	19,7 %	1,6 %	13,6 %	4,1 %	0,13 g	1,45	GUILLET Bel Epi
PRO A PRO	191618	104 kcal	23,4 %	traces	1,1 %	0,3 %	0,12 g	21,27	FERMIERS DE LOUE Loué
RELAIS D'OR	307200	161 kcal	21,0 %	traces	8,5 %	2,7 %	0,10 g	2,47	MAÎTRE COQ Arrivé
TRANSFOURMET	300821	186 kcal	21,0 %	traces	12,0 %	NC	0,20 g	1,75	TRANSFOURMET Transfourmet Origine

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Etat Aspect	Type de volaille	Label de qualité	Classe	Durée d'élevage	Industriels Marque
BRAKE	47485	blanc, cru, éviscéré, PAC, bridé, sans abat, sans tarse	fermière	Label Rouge	A	81 jours minimum	GALLIANCE ANCENIS Clos des Champs
DAVIGEL	1681687	blanc, cru, éviscéré, refroidi à sec, PAC, bridé, sans abat, sans tarse	fermière	Label Rouge	A	81 jours minimum	DAVIGEL Terre et Mer
PASSION FROID	178585	blanc, cru, éviscéré, refroidi à sec, PAC, bridé, sans abat	fermière	Label Rouge	A	81 jours minimum	GUILLET Bel Epi
PRO A PRO	191618	blanc, cru, éviscéré, PAC, bridé, sans abat, avec tarse coupé à la jointure	fermière	Label Rouge IGP	A	84 jours minimum	FERMIERS DE LOUE Loué
RELAIS D'OR	307200	blanc, cru, éviscéré, PAC, bridé, sans abat, sans tarse	fermière	Label Rouge	A	81 jours minimum	MAÎTRE COQ Arrivé
TRANSGOURMET	300821	blanc, cru, éviscéré, PAC, bridé, sans abat, sans tarse	fermière	Label Rouge	A	94 jours minimum	TRANSGOURMET Transgourmet Origine

	Référence	Type d'élevage	Type d'alimentation	Origine Pays de transformation	DLC/DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	47485	plein air	100 % végétale, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales minimum	France	7 jours	pièce de 1,3 à 1,8 kg, réfrigérée, type de conditionnement NC, 4 pièces par carton	GALLIANCE ANCENIS Clos des Champs
DAVIGEL	1681687	plein air	100 % végétale	France	12 mois	pièce de 1,1 à 1,5 kg, surgelée, 4 pièces par carton, carton de 4,4 à 6 kg	DAVIGEL Terre et Mer
PASSION FROID	178585	plein air ou liberté	100 % végétale, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales	France	7 jours	pièce de 1,3 kg, réfrigérée, en vrac sous papier alimentaire, 4 pièces par carton	GUILLET Bel Epi
PRO A PRO	191618	liberté	100 % végétale, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales	France	7 jours	pièce de 1,4 à 1,6 kg, réfrigérée, type de conditionnement NC, 4 ou 8 pièces par carton	FERMIERS DE LOUE Loué
RELAIS D'OR	307200	plein air	100 % végétale, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales	France	12 mois	pièce de 1,4 kg +/-, congelée, conditionnée sur barquette polystyrène individuelle, sous film rétractable ou étirable, 7 pièces par carton	MAÎTRE COQ Arrivé
TRANSGOURMET	300821	plein air	100 % végétale, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales	France	7 jours	pièce de 1,4 à 1,9 kg, réfrigérée, conditionnée nue sous papier alimentaire, 2 pièces par carton	TRANSGOURMET Transgourmet Origine

Aujourd'hui, il est souvent plus simple en restauration collective de proposer des cuisses ou des hauts de cuisses de poulet. Cela limite en effet le temps de cuisson et de mise en œuvre, puisqu'aucune découpe n'est à prévoir. Toutefois, rien ne vaut la qualité gustative

d'une volaille entière rôtie au four. Il faudra toutefois tenir compte de deux coefficients de perte de poids. Tout d'abord, la perte liée à la présence de l'ossature et de la peau (si l'on tient compte que celle-ci ne sera pas consommée). Ainsi, après retrait de ces deux

éléments, sur 1 kg de poulet il ne vous restera en moyenne que 790 g de viande. Ensuite, il faut tenir compte d'une perte d'environ 19 % liée à la cuisson. Résultat, votre poulet de 1 kg vous permettra d'obtenir plus ou moins 640 g de viande net à consommer.