

Queue d'écrevisse

Queue d'écrevisse, décortiquée, cuite, surgelée, sachet de 0,5 à 1 kg.

Les queues d'écrevisses sont le plus souvent proposées en garniture de sauces. Elles peuvent également agrémenter certaines salades composées.

Pour l'ensemble de notre sélection, l'espèce d'écrevisse mise en œuvre est la *Procambarus clarkii*, connue également sous le nom d'écrevisse rouge de Louisiane ou des marais. Cette espèce dite « exotique », est relativement abondante et invasive. Introduite en Espagne dans les années 70, puis en France vers 1975, c'est actuellement la plus courante d'Europe. Aujourd'hui, elle domine la production mondiale d'écrevisses au niveau de l'élevage (99 % du Marché) mais ne représente paradoxalement que 15 % des captures. Pourtant, on constate que toutes nos offres contiennent des écrevisses issues du milieu sauvage. Cela semble s'expliquer par la provenance de ces dernières. En effet, pour la grande majorité de nos offres, elles proviennent de Chine où l'abondance de ce crustacé en milieu naturel ne semble pas justifier l'élevage

(celui-ci étant beaucoup plus courant aux Etats-Unis). Certaines de nos offres possèdent également des écrevisses issues des eaux douces d'Espagne, mais les quantités proposées sur le Marché par ce pays sont loin d'égaliser celles fournies par la Chine. Côté nutrition, les queues d'écrevisse s'avèrent intéressantes en raison de leur taux de protéines compris entre 15 et 20 %, ainsi que de leur teneur en matières grasses peu élevée (inférieure à 2 %). Elles sont toutefois rarement proposées en tant que denrée protidique principale (leur coût restant assez onéreux) et apparaissent le plus souvent comme complément d'autres aliments protidiques (poulet aux écrevisses, gratin de poissons...). Elles peuvent néanmoins être comptabilisées lors du calcul de la denrée protidique puisque l'ensemble des viandes et des produits de la mer ou d'eau douce sont à prendre en considération.

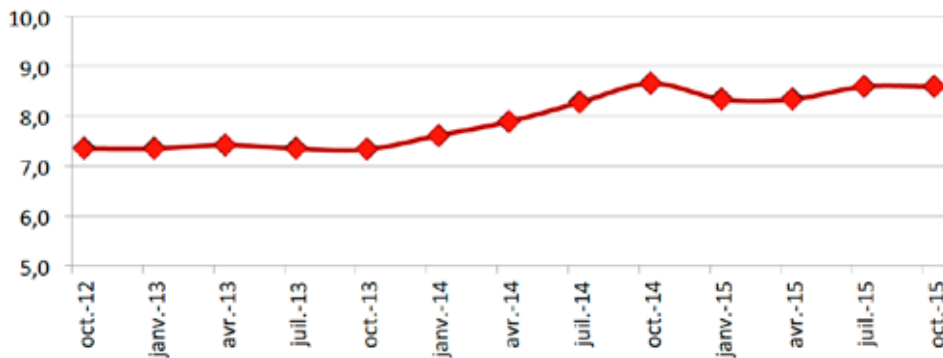


Question d'un acheteur

Que signifie le terme « glazing » ?

Le glazing s'utilise sur des produits de petites tailles congelés individuellement (IQF). Il consiste à pulvériser de l'eau sur l'aliment pour former une fine pellicule de glace protectrice. Ce procédé, également appelé glaçage ou glazurage, empêche la déshydratation. Il est interdit de comptabiliser cet ajout d'eau dans le poids net indiqué pour le produit, d'où un taux de glazing dit « 100 % compensé ».

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour vos menus de fêtes, proposez-les dans une gratinée de ravioles à la crème et au jus de truffes.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Veau façon marengo
La Louisiane : Salade des bayous

Tableau nutritionnel

| | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | Matières grasses | dont AGS | Sel | P/L | Industriels Marque |
|---------------|-----------|--------------------|-----------|----------|------------------|----------|--------|-------|-------------------------------|
| BRAKE | 39375 | 82 kcal | 18,9 % | < 0,5 % | 0,7 % | 0,2 % | 0,70 g | 27,00 | DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin |
| DAVIGEL | 1681849 | 79 kcal | 15,9 % | 0,1 % | 1,7 % | 0,6 % | NC | 6,11 | DAVIGEL SURGELE Terre et Mer |
| PASSION FROID | 41287 | 75 kcal | 15,2 % | 1,7 % | 0,8 % | 0,1 % | 1,38 g | 19,00 | NC |
| RELAIS D'OR | 935246 | 80 kcal | 18,0 % | traces | 0,9 % | 0,4 % | NC | 20,00 | ALPHA BAY NC |
| TRANSGOURMET | 225296 | 75 kcal | 15,2 % | 1,7 % | 0,8 % | 0,1 % | 0,50 g | 19,00 | UHRENHOLT Friendship |

Comparaison des offres

| | Référence | Etat Aspect | Type de crustacé et % | Additifs Agents de texture | Mode d'emploi | Industriels Marque |
|---------------|-----------|---|---|---|--|-------------------------------|
| BRAKE | 39375 | décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée | queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : nasse à pied ou en barque | sans ou avec antioxydant, correcteur d'acidité, conservateur, édulcorant suivant provenance | avec décongélation | DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin |
| DAVIGEL | 1681849 | décortiquée, cuite, déveinée | queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège | / | décongélation en chambre froide positive, préparation meunière, à la vapeur, en sauce, au court bouillon | DAVIGEL SURGELE Terre et Mer |
| PASSION FROID | 41287 | décortiquée, cuite, déveinée non dégraissée | queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : piège | / | sans décongélation, au four mixte 150/170 °C 2 à 4 min, ou en suite culinaire 80 °C maximum | NC |
| RELAIS D'OR | 935246 | décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée | queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège | / | décongélation en chambre froide positive 6 h | ALPHA BAY NC |
| TRANSGOURMET | 225296 | décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée | queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège | / | décongélation en chambre froide positive 3 à 4 h | UHRENHOLT Friendship |

| | Référence | Glazing et % | Lieu de pêche | Pays de transformation | DDM | Présentation Calibre Conditionnement | Industriels Marque |
|---------------|-----------|--------------------------|---|----------------------------|---------|---|-------------------------------|
| BRAKE | 39375 | < 10 %, 100 % compensé | eaux douces de Chine, ou d'Espagne (Barrage d'Orellana et fleuve Guadalquivir), ou Portugal (Fleuve Tage) | Chine, Espagne ou Portugal | 24 mois | surgelée à terre, IQF, 150/200 pièces/lb, sachet de 0,5 kg soit 165/220 pièces, 20 x 0,5 kg | DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin |
| DAVIGEL | 1681849 | / | eaux douces d'Espagne (Delta de Guadalquivir) | Espagne | 24 mois | surgelée, bloc, 100/150 pièces/lb, sachet de 0,5 kg soit 110/165 pièces, 6 x 0,5 kg | DAVIGEL SURGELE Terre et Mer |
| PASSION FROID | 41287 | 5 à 10 %, 100 % compensé | eaux douces de Chine ou d'Espagne | Chine, Espagne | 24 mois | surgelée à terre, IQF, 100/180 pièces/lb, sachet de 1 kg soit 220/396 pièces, 6 x 1 kg | NC |
| RELAIS D'OR | 935246 | 10 %, 100 % compensé | eaux douces de Chine | Chine | 24 mois | simple congélation à terre, IQF, 150/200 pièces/lb, sachet de 1 kg soit 330/440 pièces, 10 x 1 kg | ALPHA BAY NC |
| TRANSGOURMET | 225296 | +/- 20 %, 100 % compensé | eaux douces de Chine | Chine | 24 mois | surgelée à terre, IQF, 100/200 pièces/lb, sachet de 0,8 kg soit 176/352 pièces, 12 x 0,8 kg | UHRENHOLT Friendship |

Parmi notre sélection, on remarque que le nombre de queues d'écrevisse varie entre 100 et 200 pièces par lb (livre anglaise). Cette unité de mesure pèse exactement 453,59237 g et il faut donc environ 2,2 lb pour obtenir 1 kg. Ainsi, comptez entre

110 et 220 queues d'écrevisse par sachet pour les deux offres conditionnées en 500 g, 176 à 352 pour celle proposée en 800 g et 220 à 440 pour celles en sachet de 1 kg. On constate également qu'une des offres conditionnée en 500 g est présentée en bloc. Contrairement

à celles ayant subi une surgélation IQF et qui permettent de prendre la quantité souhaitée, vous serez obligés de décongeler l'intégralité du paquet pour pouvoir l'utiliser. N'oublions pas que le temps de décongélation sera aussi plus long.