

## Rillettes du Mans

Rillettes pur porc, sous vide, en pain rectangulaire ou rondes, en terrine plastique ou grès de 1,1 à 2 kg.

Les rillettes du Mans se dégustent tartinées sur une tranche de pain de campagne, avec des cornichons. Elles peuvent servir à la confection de canapés ou de sandwiches.

Il existe de nombreuses variétés de rillettes et leur préparation peut se faire à partir de différentes viandes (veau, oie, lapin, etc...). Les rillettes du Mans, également appelées « rillettes de la Sarthe », sont quant à elles exclusivement réalisées à base de viande de porc. Comme on peut le constater, la quantité moyenne d'ingrédients porcins mis en œuvre pour obtenir 100 g de produit fini se situe entre 109 et 112 g, mais on note qu'une offre en utilise un peu plus : 134 g. Par ailleurs, comme pour les saucisses de Toulouse, on remarque que les industriels incorporent plus ou moins de gras de porc (de 26,6 à 38,8 %), mais qu'en fonction des morceaux de viande mis en

œuvre et de leur taux de lipides on obtient au final des valeurs nutritionnelles en matières grasses présentant peu d'écart (33,9 à 39,2 %).

Côté présentation, la majorité de nos offres sont sous forme de pain rectangulaire pouvant ainsi faciliter la découpe par rapport à l'offre proposée en terrine ronde. Au niveau du poids, leur conditionnement varie entre 1,1 et 2 kg. Les rillettes étant des produits sensibles et à consommer rapidement après ouverture (dans les 48 heures tout au plus), il peut donc être judicieux, dans le but de limiter le gaspillage, de choisir le contenant le plus adapté au nombre de portions que l'on souhaite réaliser.

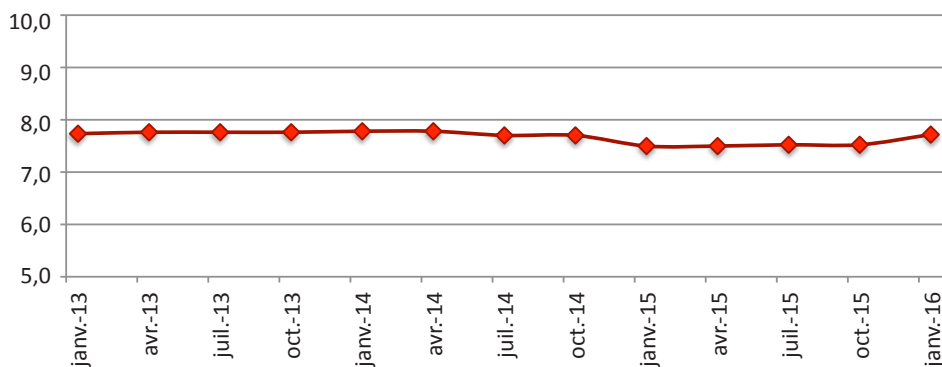


### Question d'un acheteur

Quelle quantité de rillettes faut-il prévoir en fonction des différentes catégories de population ?

Prévoyez 50 g pour le déjeuner ou le dîner des personnes âgées en institution ainsi que pour les repas portés à domicile, 30 à 50 g pour les adolescents et les adultes et 30 g pour les maternelles et les élémentaires.

### Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus originale, parsemez vos tartines de rillettes de copeaux de parmesan, de dés de tomates séchées et de quelques brins de roquette.

#### THÈMES & RECETTES

**Le terroir :** Assiette charcutière  
**Les Pays de la Loire :** Pomme de terre farcie aux rillettes du Mans

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	40178	411 kcal	18,7 %	0,4 %	33,9 %	12,2 %	1,4 g	0,55	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	410 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	410 kcal	14,2 %	0,1 %	39,2 %	13,3 %	1,2 g	0,36	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	410 kcal	14,2 %	0,1 %	39,2 %	13,3 %	1,2 g	0,36	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	379 kcal	16,2 %	0,2 %	34,8 %	14,0 %	NC	0,46	NC
TRANSGOURMET	300643	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et % (produit fini)	Quantité de viande mise en œuvre pour 100 g de produit fini	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	40178	cuites, ronde, Ø 19,7 cm, hauteur 11,3 cm, non portionnées	viande de porc 99 %, (maigre 66 %, gras 33 %)	134 g	/	/	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	cuites, pain rectangulaire, 20 x 9 x 9 cm, non portionnées	viande de porc % NC, (viande % NC, gras % NC)	109 g	poivre % NC	/	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	cuites, pain rectangulaire, 24 x 8 x 8 cm, non portionnées	viande de porc 99,6 %, (viande 73,4 %, gras 26,2 %)	112 g	arôme naturel de poivre 0,05 %	/	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	cuites, pain rectangulaire, 20 x 11,5 x 9 cm, non portionnées	viande de porc 100 %, (viande 61,2 %, gras 38,8 %)	109 g	poivre 0,1 %	/	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	cuites, pain rectangulaire, 24 x 7 x 7 cm, non portionnées	viande de porc % NC, (viande % NC, gras % NC)	109 g	poivre % NC	/	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	cuites, pain rectangulaire, 24 x 8 x 8 cm, non portionnées	viande de porc 99,6 %, (viande 73,4 %, gras 26,2 %)	112 g	arôme naturel de poivre 0,05 %	/	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	cuites, format NC, non portionnées	viande de porc % NC, (viande 78 %, gras % NC)	NC	épices % NC	colorant, conservateur	NC
TRANSGOURMET	300643	cuites, pain rectangulaire, 24 x 7 x 7 cm, non portionnées	viande de porc 94 %, (viande % NC, gras % NC)	109 g	/	/	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	40178	France	France	conditionnement : 35 jours, minimum client : NC, après ouverture : 48 h	terrine grès, ronde, blanche, 2 kg, sous vide, 1 x 2 kg	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	terrine plastique, 2 kg, sous vide, 3 x 2 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	France, UE	France	conditionnement : 30 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : 48 h	terrine plastique, 1,1 kg, operculé à chaud, 12 x 1,2 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : 17 jours, après ouverture : rapidement	terrine plastique, 2 kg, sous vide, 1 x 2 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	France	France	conditionnement : 49 jours, minimum client : 18 jours, après ouverture : rapidement	présentation NC, 1,2 kg, sous vide, 6 x 1,2 kg	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	France, UE	France	conditionnement : 30 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : 48 h	terrine plastique, 1,1 kg, operculé à chaud, 12 x 1,2 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	UE	UE	conditionnement : NC, minimum client : NC, après ouverture : NC	terrine plastique, 1,5 kg, 3 x 1,5 kg	NC
TRANSGOURMET	300643	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : 18 jours, après ouverture : rapidement	terrine plastique, 1,2 kg, sous vide, 6 x 1,2 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Avec des teneurs comprises entre 33,9 et 39 % de matières grasses, dont 12,2 à 14,7 % d'AGS (Acides Gras Saturés), les rillettes doivent être consommées avec modération. En effet, une portion de 50 g fournit environ 20 à 25 % de l'AET (Apport Energétique Total) en lipides (dont 28 à 35 % de celui en AGS) par jour pour un adulte. La fréquence de présentation de

cette entrée supérieure à 15 % de lipides, est donc limitée à 4/20 repas maximum pour les enfants, les adolescents et les adultes. Concernant les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, ces fréquences sont de 8/20, 10/24 ou 12/28 maximum pour le déjeuner et de 2/28 maximum au dîner.

