

Rosbeef

Rôti de bœuf, cuit, entier sous-vide, pièce de 1,8 à 2,6 kg.

Une fois tranché, le rôti de bœuf est le plus souvent accompagné de légumes verts ou de pommes de terre. Il peut être nappé d'un jus ou simplement accompagné de moutarde. Le rôti de bœuf peut aussi être utilisé pour la confection d'assiettes anglaises ou de plateaux repas.

On observe que certains rôtis de notre comparatif contiennent de la gélatine bovine, utilisée ici pour ses propriétés liantes. Lors de la fabrication des rôtis, la gélatine est saupoudrée à l'emplacement de l'os et des excédents de graisse qui ont été préalablement retirés. La gélatine colle les morceaux entre eux et lie le jus rendu à la cuisson en quantité plus ou moins importante. Ce procédé améliore la présentation des rôtis et assure leur bonne tenue au tranchage. Le rôti de bœuf cuit n'est toutefois pas un produit réputé pour avoir une mauvaise tenue au tranchage, l'intérêt se situe plutôt au niveau de la réduction d'exsudat en le stockant dans le produit. On remarque qu'une des offres est certifiée NF. Cette norme (AFNOR NF V 46-003) porte sur les viandes cuites dans leur conditionnement final et ne s'applique qu'aux produits réfrigérés destinés à la restauration hors foyer. Elle garantit entre autre que le rôti de bœuf ne contient

aucun ajout d'eau, d'additifs ou de gélatine, ce qui permet de conserver les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun autre traitement que la cuisson. Côté nutrition, les teneurs en protéines des offres oscillent entre 21 et 28,1 %, ce qui en fait des produits riches en protéines. Concernant les matières grasses, les valeurs vont de 2 à 7,2 % ; malgré ces disparités, les rôtis cuits contiennent tout de même peu de lipides et possèdent un rapport Protéines/Lipides > 1. Ils peuvent donc sans problème, en fonction des recommandations du GEMRCN, être servis 4 fois minimum sur 20 repas successifs lorsqu'on les propose en plat protidique, puisqu'ils entrent notamment dans la catégorie des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie. Par ailleurs, comme ils contiennent moins de 15 % de MG, leur fréquence de présentation ne sera pas limitée si vous préférez les présenter en entrée.



Question d'un acheteur

Quel est le grammage recommandé par le GEMRCN pour les rôtis de bœuf cuits ?

Quelque soit le type de viande, le GEMRCN recommande une quantité net à consommer de 80 à 100 g de rôti cuit pour les adolescents et adultes, 80 g pour les personnes âgées en institution, lors du déjeuner et 60 g pour le dîner ainsi que pour les enfants en classe élémentaire et de 40 g pour les maternelles.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

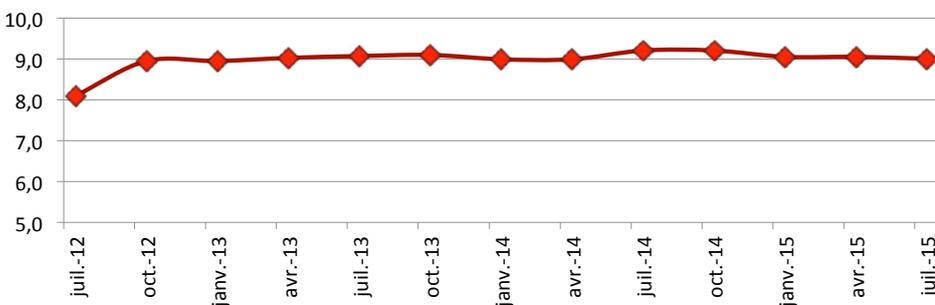


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	45910	115 kcal	22,0 %	/	3,0 %	1,0 %	1,0 g	7,33	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	111 kcal	23,2 %	0,1 %	2,0 %	0,8 %	1,2 g	11,60	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	178 kcal	28,1 %	0,9 %	7,2 %	3,5 %	0,8 g	3,90	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	115 kcal	22,0 %	/	3,0 %	1,0 %	1,0 g	7,33	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	111 kcal	21,0 %	/	3,0 %	0,5 %	1,0 g	7,00	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	110 kcal	21,0 %	< 0,5 %	2,9 %	1,0 %	1,3 g	7,24	BEAUVILLET RESTAURATION Beauvillet

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Réaliser de savoureux carpaccios en tranchant finement le rôti de bœuf cuit et pour une note plus britannique ajouter une pointe de sauce Worcestershire et de curry à votre marinade.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Rôti de bœuf pommes au four
L'Angleterre : Sunday roast and Yorkshire pudding

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Jus de cuisson et %	Type de gélatine et %	Arôme et % Epices et %	Industriels Marque
BRAKE	45910	cuit	viande bovine 96 %, macreuse ou tranche	12 % maximum sur produit fini	gélatine bovine 0,5 %	arôme naturel % NC, extraits d'épices naturels % NC	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	cuit	viande bovine % NC, macreuse	NC	NC	épices % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	cuit	viande bovine 98,9 %, macreuse, tranche grasse ou tende de tranche	NC	NC	poivre 0,1 %, ail 0,2 %	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	cuit	viande bovine 96 %, macreuse	12 % maximum sur produit fini	gélatine bovine 0,5 %	arôme naturel % NC	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	cuit NF (Norme AFNOR)	viande bovine 97 %, VBF, macreuse	12 % maximum sur produit fini	NC	arôme naturel % NC, poivre blanc % NC	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	cuit	viande bovine 94,7 %, macreuse, tranche grasse ou tende de tranche	NC	gélatine bovine 0,5 %	arôme 0,5 %, poivre blanc 0,1 %	BEAUVALLLET RESTAURATION Beauvallet

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	45910	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,25 kg, 1 x 2,25 kg	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 1,8 à 2,6 kg, 3 x 1,8 à 2,6 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	30 jours	sous vide, pièce de 2,027 kg, 3 x 2,027 kg	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	né : UE/Pays tiers élevé : UE/Pays tiers abattu : UE/Pays tiers	France	31 jours	sous vide, pièce de 2 kg, 3 x 2 kg	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	né : France élevé : France abattu : France	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,3 kg (+/- 400 g), 3 x 2,3 kg	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,2 kg, 3 x 2,2 kg	BEAUVALLLET RESTAURATION Beauvallet

Parmi les différentes offres, une seule porte la mention VBF ; cette dernière implique que le produit est élaboré à partir de bœuf né, élevé et abattu en France. Si ces indications sont obligatoires pour la viande bovine depuis le 1^{er} septembre 2000 (règlement CE n° 1825/2000), rap-

pelons que les mentions relatives aux lieux d'élevage et d'abattage sur l'étiquetage des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles sont également devenues obligatoires depuis le 1^{er} avril 2015, conformément au règlement UE

n° 1337/2013. En complément à ce règlement, le parlement européen a adopté en janvier, une résolution relative à l'étiquetage du pays d'origine de la viande utilisée comme ingrédients, notamment pour celle présente dans les lasagnes...