

## Rosette

Rosette pur porc, forme fuseau, sous boyau naturel, pièce de 2,5 à 3 kg.

La rosette est généralement servie finement tranchée, agrémentée de radis et/ou de cornichons. Elle peut également entrer dans la composition de sandwich.

Nos offres sont assez homogènes quant à la quantité de viande de porc mise en œuvre (131 à 142 g), ce qui permet d'obtenir après séchage une rosette contenant au final plus de 90% de viande (désigné en charcuterie sous le terme de "quid de porc" ou "viande de porc à l'incorporation"). Pour les industriels nous ayant communiqué l'information, on constate que les rosettes contiennent entre 77 à 79% de maigre de porc (% donné sur le produit fini). Le hachage, effectué avec une grille d'au moins 6 mm (pour les offres dont l'information nous est fournie), est conforme au Code des Usages de la Charcuterie puisque c'est le minimum requis. A partir de la maternelle, et ce jusqu'en primaire, le

grammage conseillé pour la rosette est de 30 g (à +/-10%). Pour les catégories d'âges supérieurs comptez entre 40 et 50 g (50 g pour les personnes âgées).

Avec des teneurs en matières grasses oscillant entre 29 et 31%, nos offres de rosettes font partie des entrées contenant plus de 15% de lipides. Leurs fréquences de présentation sont donc limitées à 8/20 repas maximum pour le déjeuner des personnes âgées contre 2/20 pour le dîner. Pour les autres catégories de population, la fréquence maximale est de 4/20 repas.



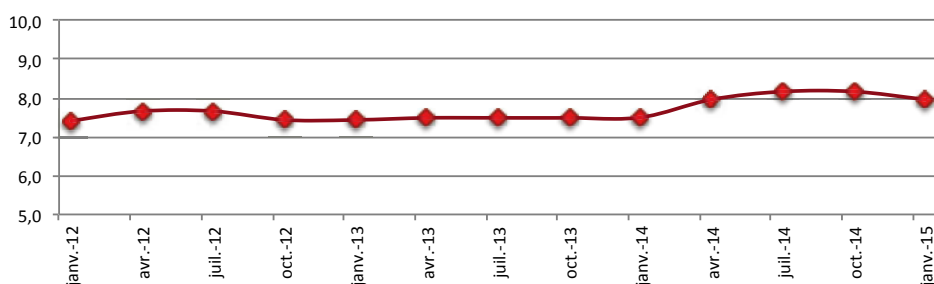
### Question d'un acheteur

#### La rosette de Lyon bénéficie-t-elle du label IGP<sup>1</sup> ?

Non. Une demande était en cours mais elle a été abandonnée. Toutefois, la dénomination "rosette de Lyon" n'est attribuée que si cette dernière est fabriquée dans la région du Rhône (69) ou dans les cantons limitrophes, et qu'elle répond aux critères définis pour la rosette par le Code des Usages de la Charcuterie. Quant à la provenance de la viande, elle n'entre pas en ligne de compte.

<sup>1</sup> Indication Géographique Protégée

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour changer un peu, vous pouvez incorporer des cubes de rosettes dans vos gratins de pommes de terre façon tartiflette.

#### THÈMES & RECETTES

**Le terroir :** Assiette de cochonnailles lyonnaises

**Le goût :** Madeines à la rigotte et rosette

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	41098	372 kcal	25,0%	1,5%	0,9%	29,0%	11,6%	2,8%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	364 kcal	24,3%	0,7%	0,7%	29,4%	12,3%	NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	372 kcal	23,0%	3,0%	NC	30,0%	NC	2,8%	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	381 kcal	25,0%	1,2%	1,0%	31,0%	11,6%	NC	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	374 kcal	23,0%	3,0%	2,7%	30,0%	13,0%	NC	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	354 kcal	21,0%	3,0%	2,6%	29,0%	12,0%	2,8%	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	362 kcal	24,0%	2,0%	1,6%	29,0%	13,2%	2,8%	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	377 kcal	25,4%	1,3%	1,0%	30,0%	11,7%	NC	SA SAINT ANDRE Saint André

## Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	41098	Rosette	tronconique, longueur 50 à 54 cm, Ø 9 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 139 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 94,7%, maigre de porc %NC	lactose <1%, sirop de glucose <0,5%, dextrose <0,5%, vin <0,5%, épices et plantes aromatiques <0,5%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	Rosette pur porc	tronconique, longueur +/- 45 cm, Ø talon 5 à 6 cm, Ø entame 9 à 10 cm, boyau naturel, hachage NC	viande de porc 142 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation %NC, maigre de porc %NC	lactose %NC, sucre 0,7%, épices et plantes aromatiques %NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	Rosette pur porc	tronconique, longueur NC, Ø NC, boyau naturel NC, hachage NC	viande de porc %NC pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc %NC	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose %NC, vin 0,2%, épices et plantes aromatiques <0,5%	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	Rosette de Lyon	tronconique, longueur 54 cm, Ø 8,5 cm, boyau naturel, hachage 7 mm	viande de porc 139 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 94,7%, maigre de porc 79%	lactose <1%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	Rosette pur porc	tronconique, longueur 40 à 50 cm, Ø 6 à 8 cm, boyau naturel, hachage moyen, grille NC	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 92,3%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	Rosette pur porc	tronconique, longueur 56 cm, Ø +/- 8,5 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, poivre, ail et muscade <0,5%	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	Rosette pur porc	tronconique, longueur 56 cm, Ø +/- 8,5 cm, boyau naturel de porc, hachage 6 mm	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	Rosette supérieure	tronconique, longueur +/- 51 cm, Ø talon 6,5 cm, Ø entame 9,5 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 144 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation %NC, maigre de porc %NC	lactose <1%, saccharose %NC, dextrose de blé %NC, poivre %NC, ail %NC	SA SAINT ANDRE Saint André

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41098	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	3 kg x 1	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	conservateur, ferment lactique	NC	France	60 jours	2,5 kg x 1	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	2,7 kg x 2	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	30 jours	3 kg x 2	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	antioxydant, conservateur, ferment	NC	France, UE	60 jours	2,7 kg x 4	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	3 kg (+/-) x 2	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	antioxydant, conservateur	UE	France	60 jours	2,7 kg (+/-) x 2	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	2,8 kg (+/-) x 2	SA SAINT ANDRE Saint André