

Salade de museau de bœuf

Salade de museau de bœuf en vinaigrette, barquette de 2,3 à 2,6 kg.
La salade de museau de bœuf est le plus souvent proposée en buffet de hors-d'œuvre. Elle se consomme, telle quelle, décorée de persil haché et de rondelles de cornichons.



La salade de museau de bœuf fait partie des entrées traiteur. Sa composition implique le mélange d'une sauce de type vinaigrette et d'une charcuterie : le museau de bœuf. Ce dernier, selon le code des usages de la charcuterie⁴, doit être préparé avec la partie comestible du mufler et du menton de bœuf non broyés. Toutefois, aucune précision n'est donnée quant à la teneur réglementaire minimale à respecter pour la fabrication de cette charcuterie et on constate, après analyse des offres pour lesquelles les informations nous ont été fournies, que la quantité de ces deux composants réunis varie entre 64 et 78 % ; le reste du produit comprenant différents ingrédients réglementés tel que des aromates, des condiments, du bouillon, des additifs... Cela correspond à +/- 40 % de mufler et de menton de bœuf réellement présents dans nos offres,

alors que le taux de charcuterie finie pour ces mêmes salades de museau oscille entre 50 et 60 %. En conséquence, la marge pour la quantité de sauce est importante (36 à 48 %). Néanmoins, il convient de tenir compte de l'ajout de légumes au sein de celle-ci, principalement oignons et cornichons, mais également poivrons rouges pour l'une d'elle. Toutefois, avec des teneurs comprises entre 8 et 19 %, on observe malgré tout un écart assez considérable. Nutritionnellement, on remarque aussi que les taux de matières grasses de nos offres ne dépassent pas 15 % (seulement 6 à 12 %), ce qui est plutôt rare pour ce type de préparation. D'un point de vue recommandation GEMRCN, cette entrée possède donc une fréquence libre.

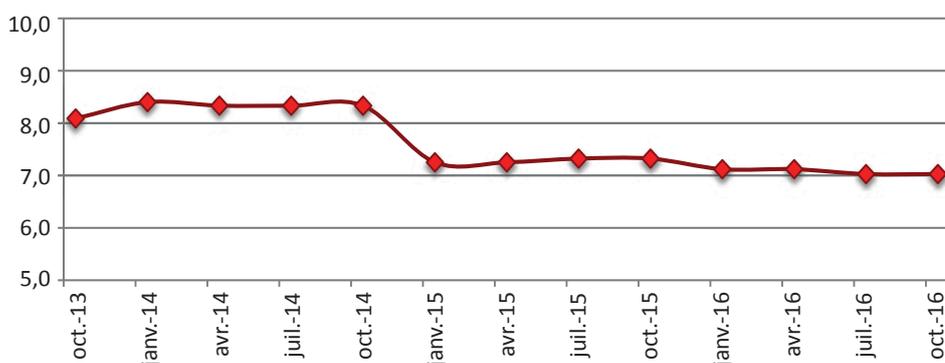
⁴ Code des usages de la charcuterie, édition 2011, page 2,263.

Question d'un acheteur

Au niveau des différents morceaux du bœuf, le museau est-il plutôt considéré comme une viande ou un abat ?

Ni l'un, ni l'autre. S'il est vrai que la famille comprenant les viandes dites « de boucherie » (rôti, steak, entrecôte...) et celle des abats (foie, rognons, cervelle...) sont les plus connues, il en existe pourtant une troisième. Il s'agit de celle des « issues » qui regroupe en outre, la tête, les oreilles, la queue, les pieds...

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le museau de bœuf pour confectionner une salade de pommes de terre, agrémentée d'œufs durs et de dés de tomates.

Thèmes & Recettes

Lyon : Tartine des traboules

Terroir : Salade des bouchons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	159 kcal	10,9 %	1,9 %	12,0 %	1,4 %	1,29 g	NC	0,90	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	124 kcal	11,0 %	< 0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,60 g	< 0,5 g	1,28	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	124 kcal	11,0 %	< 0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,60 g	1,7 g	1,28	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	118 kcal	11,9 %	0,8 %	7,4 %	1,2 %	1,79 g	0,4 g	1,62	GROUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	124 kcal	10,5 %	6,5 %	6,0 %	0,9 %	1,20 g	1,0 g	1,75	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	124 kcal	11,0 %	0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,55 g	0,4 g	1,27	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type d'issue et %	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 58 %, sauce 42 %	museau de bœuf 37,1 %	oignon 4,8 %, cornichon rondelle 3,3 %	huile de colza 6,3 %	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 39 %	tête de bœuf % NC	oignon % NC, cornichon rondelle % NC	huile de colza % NC	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 39 %	tête de bœuf % NC	oignon cube et cornichon rondelle et cube 19 %	huile de colza % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 52,7 %, sauce 36,5 %	museau de bœuf 41,1 %	oignon cube 5 %, cornichon rondelle 5 %	huile de colza % NC	GRUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 52,7 %, sauce 33 %	museau de bœuf 37,5 %	poivron rouge 5 %, oignon 5 %, cornichon rondelle 5 %	huile de colza 3,9 %	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 40 %	tête de bœuf 45 %	oignon 9,5 %, cornichon 9,5 %	huile de colza 7 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Origine matière première	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	dextrose % NC, lactose % NC, arômes % NC, vinaigre % NC, vinaigre d'alcool % NC, persil % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant, émulsifiant	UE	28 jours	48 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,6 kg, 4 x 2,6 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	dextrose % NC, sucre % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC	colorant, acidifiant, amidon transformé, antioxydant, conservateur, épaississant	NC	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,6 kg, conditionnement NC	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	dextrose % NC, sucre % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC	colorant, acidifiant, amidon transformé, antioxydant, conservateur, épaississant	UE	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	dextrose % NC, arômes % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool 3,6 %, moutarde de Dijon 1 %, persil plat 0,5 %	colorant, acidifiant, amidon transformé de maïs, conservateur, épaississant	France	22 jours	24 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 1 x 2,5 kg	GRUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	poivre/sel 0,08 %, vinaigre d'alcool 2,2 %, moutarde 0,5 %, persil 0,8 %	colorant, affermissant, conservateur, épaississant, gélatine de bœuf	UE	12 jours	48 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,3 kg, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	dextrose < 2 %, sucre < 2 %, épices < 2 %, vinaigre d'alcool < 2 %, moutarde < 2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	France	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Pour évaluer le grammage portion à proposer, on peut se baser sur la quantité de charcuterie présente dans la salade de museau (donc hors sauce) et se référer au grammage conseillé pour des entrées de type saucisson ou rillettes, à savoir 30 g pour les maternelles et les élémentaires, 40 à 50 g pour les adolescents et les adultes, et 50 g pour le déjeuner

ou le dîner des personnes âgées en institution et les repas portés à domicile. Cela correspondra en moyenne à des portions avec sauce comprise, de 50 à 60 g pour les maternelles et les élémentaires, 67 à 100 g pour les adolescents et les adultes et 85 à 100 g pour les personnes âgées.

