

Salade strasbourgeoise

Salade à base de pommes de terre et de garniture charcutière, prête à l'emploi, barquette de 2,3 à 2,6 kg.

La salade strasbourgeoise, grand classique des buffets d'entrées, est souvent servie agrémentée de salade verte, de rondelles de cornichon et/ou saupoudrée de persil haché.

Avec des valeurs comprises entre 47 et 56 %, on n'observe pas vraiment d'importants écarts entre les quantités de pommes de terre mises en œuvre au niveau de l'ensemble de nos offres. Concernant la garniture charcutière, les teneurs sont plus variables, puisqu'elles oscillent entre 12 et 26,5 %. Visuellement et gustativement, la différence de 9 g de pommes de terre pour 100 g de produit fini passe inaperçue, alors que celle de 15 g au niveau de la garniture charcutière est beaucoup plus perceptible. D'autre part, le type de charcuterie utilisée n'est pas toujours le même. Mise en œuvre dans cinq sur sept de nos offres, les saucisses de Strasbourg sont les plus employées. Pour trois d'entre elles, il s'agit d'ailleurs de la seule charcuterie présente, tandis que l'on note aussi l'utilisation de cervelas dans le reste de notre sélection. A noter que pour les deux offres ne contenant pas de saucisse de Strasbourg, l'une possède à la place des saucisses de Francfort et l'autre des saucisses cuites, dont le type n'est pas communiqué. Côté nutrition, même si nos salades strasbourgeoises ont des teneurs en lipides assez élevées (de 7,6 à 14,8 %), dues à la présence de charcuteries et de certains types de sauce, on constate qu'aucune n'atteint 15 % de matières grasses. La fréquence de présentation de l'ensemble de notre sélection reste donc libre.



Question d'un acheteur

Quelles différences existe-t-il entre une saucisse de Strasbourg et une saucisse de Francfort ?

Originaire d'Allemagne, la saucisse de Francfort se différencie principalement par rapport à la matière première utilisée. En effet, contrairement à la saucisse de Strasbourg qui peut contenir de la viande et du gras de porc, de bœuf et de veau, celle-ci ne peut être fabriquée qu'à partir de viande et de gras de porc, à l'exclusion de toute autre espèce animale. Au-delà, il n'existe pas vraiment de différences majeures.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur plus prononcée, vous pouvez agrémenter votre salade strasbourgeoise d'oignon rouge finement taillé en brunoise.

Thèmes & Recettes

Région Grand-Est : Salade de Strasbourg

Bar à salades : Salade de pommes de terre

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	49004	181 kcal	6,2 %	4,2 %	14,8 %	2,6 %	2,9 g	1,38 g	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	121 kcal	2,7 %	9,8 %	7,6 %	1,8 %	1,1 g	0,56 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	178 kcal	3,0 %	11,2 %	13,0 %	0,8 %	1,4 g	1,00 g	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	161 kcal	4,0 %	7,5 %	12,5 %	3,2 %	1,0 g	1,25 g	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	159 kcal	3,9 %	7,0 %	12,4 %	3,0 %	2,1 g	1,00 g	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	134 kcal	3,0 %	7,5 %	10,0 %	2,3 %	1,0 g	1,10 g	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	161 kcal	4,0 %	7,5 %	12,5 %	3,2 %	1,0 g	1,25 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Type de féculent et %	Type de sauce et %	Type de charcuterie et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	49004	pomme de terre cuite 56 %	type de sauce NC, 20,3 %	saucisse de Francfort 10 %, cervelas 10 %	cornichon 3 %, persil 0,5 %, jus de citron 0,1 %	acidifiant, conservateur, épaississant, stabilisant	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	pomme de terre cuite 55 %	mayonnaise, % NC	saucisse de Strasbourg 13 %	dés de tomates % NC, cornichon % NC, persil % NC	antioxydant, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	pomme de terre cuite % NC	mayonnaise allégée, % NC	saucisse de Strasbourg 12 %	maïs % NC, macédoine de légumes % NC, oignon % NC	acidifiant, antioxygène, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, épaississant, stabilisant	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	pomme de terre cuite 47 %	sauce type mayonnaise, 21 %	cervelas supérieur goût fumé et saucisses cuites 25 %	cornichon 4,5 %, persil 0,7 %	acidifiant, affermissant, antioxydant, arôme, arôme fumé, colorant, conservateur, épaississant, fumage au bois de hêtre, stabilisant	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	pomme de terre cuite 51 %	sauce type vinaigrette mix colza, 11 %, sauce type mayonnaise, 10,7 %	saucisse de Strasbourg 22 %	cornichon 5 %	acidifiant, arôme naturel, colorant, conservateur, épaississant, fumage au bois de hêtre, stabilisant	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	pomme de terre cuite 50 %	sauce type mayonnaise, 16 %	cervelas supérieur goût fumé 9 %, saucisse de Strasbourg 11 %	oignon 6,9 %, cornichon 4,6 %, plante aromatique 0,7 %	acidifiant, affermissant, arôme, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	pomme de terre cuite 47 %	sauce type vinaigrette blanche 21 %	cervelas supérieur goût fumé 14,2 %, saucisse de Strasbourg 11,4 %	cornichon 4,7 %, persil 0,7 %	acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49004	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : UE, viande de porc : France	France	26 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	céleri, lait, moutarde, œuf, soja, sulfite	pomme de terre : France, viande de porc : UE	France	23 jours	96 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,6 kg	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	lait, moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France, viande de porc : France	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : NC viande de porc : UE	France	16 jours	48 h	barquette, non refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,4 kg	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : UE viande de porc : France	France	22 jours	24 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France viande de porc : UE des 15	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France viande de porc : UE des 15	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,4 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Composée majoritairement de pommes de terre, la salade strasbourgeoise fait partie de la catégorie des entrées féculentes. Vous devez donc prévoir (à +/- 10 %), 60 g pour les maternelles, 80 g pour les élémentaires, 100 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et 100 à 150 g pour les adolescents et les adultes. Si les entrées féculentes peuvent également être servies à des

enfants avant l'âge de 3 ans, évitez néanmoins de proposer cette salade en raison de sa composition. La charcuterie présente au sein de ces préparations n'étant notamment pas recommandée dans l'alimentation de ceux-ci.

