

Saucisse knack

*Saucisse cuite, fumée, fraîche, pièce de 50 à 90 g.
La saucisse knack entre dans la composition de nombreuses recettes (choucroute, salade strasbourgeoise, etc.). Elle peut également être proposée accompagnée de frites ou d'une purée de pomme de terre.*

Que vous l'appeliez saucisse knack, de Strasbourg, d'Alsace ou alsacienne, sachez qu'il s'agit bien là du même produit. Selon le code des usages de la charcuterie, cette saucisse originaire de Strasbourg doit posséder, comme c'est le cas des offres dont l'information nous a été communiquée, un diamètre compris entre 16 et 28 mm. La longueur et le poids n'étant pas soumis à des critères spécifiques, on se retrouve par contre avec cinq grammages de saucisses différents parmi notre sélection. Au niveau de la composition, on constate que six de nos offres sont uniquement réalisées à base de viande et de gras de porc, alors que la septième contient en plus de la viande et du gras de bœuf. Cela est tout à fait conforme au code des usages de la charcuterie qui autorise l'utilisation, seule ou en mélange, de ces deux espèces animales dans la composition. Sachez également que la mise en œuvre de viande de veau est autorisée. Notons toutefois que contrairement au gras de porc, l'ajout de gras de bœuf et de veau n'est possible que si le maigre de ces espèces est mis en œuvre. La présence de ce gras, de quelque nature qu'il soit, fait de la saucisse knack un aliment riche en lipides, dont le rapport P/L est inférieur à 1. Compte tenu des recommandations du GEMRCN, la fréquence de présentation de nos offres devra donc être limitée.



Le saviez-vous

Cette célèbre charcuterie alsacienne aurait dû obtenir le label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2015, sous le terme de « knack d'Alsace ». Malheureusement, cela aurait porté préjudice à d'autres spécialités telles que le cervelas ou la saucisse de foie, pour lesquelles il aurait fallu supprimer des emballages toutes indications faisant référence à l'origine ; de la mention « Alsace », jusqu'au célèbre dessin de l'oiseau emblématique de la région, la cigogne. Afin de ne pas pénaliser ces autres spécialités, les charcutiers ont donc volontairement, mais non sans regret, décidé de renoncer à l'obtention de ce label.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez à la saucisse knack pour réaliser des rougails de saucisses qui plairont aux plus jeunes.

Thèmes & Recettes

Halloween : Feuilleté doigt de sorcière
Le goût : Tarte à la moutarde

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	48102	176 kcal	18,0 %	1,4 %	25,9 %	9,2 %	0,69	2,08 g	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	215 kcal	14,4 %	0,4 %	16,9 %	5,9 %	0,85	2,26 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	321 kcal	13,0 %	1,3 %	29,3 %	11,3 %	0,44	2,35 g	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	327 kcal	12,3 %	1,3 %	30,2 %	11,3 %	0,41	2,35 g	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	304 kcal	12,0 %	1,0 %	28,0 %	11,2 %	0,43	2,00 g	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	252 kcal	13,0 %	3,0 %	20,9 %	8,3 %	0,62	2,60 g	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	277 kcal	12,0 %	1,1 %	24,9 %	NC	0,48	2,10 g	Industriel NC Secret du Val d'Argent

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit animalier et %	Type de boyau	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	48102	cuite, fumée, L 14 à 18 cm Ø 2,2 à 2,4 cm	maigre et gras de porc 57,1 %, maigre et gras de bœuf 19 %, plasma de porc 0,4 %	boyau naturel de mouton	oignon 0,95 %, ail 0,05 %, dextrose 0,48 %, sirop de glucose 0,56 %, épice et extrait d'épice 0,28 %	antioxydant, conservateur, émulsifiant	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	cuite, fumée, L 19 cm Ø 2,2 cm	viande et gras de porc 78,4 %, plasma de porc % NC	boyau cellulosique	lactose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme naturel % NC, arôme fumée % NC	antioxydant, conservateur, colorant, glace, protéines de lait, stabilisant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	cuite, fumée, L 13 cm Ø 2,5 cm	viande et gras de porc 78 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme % NC, arôme fumée % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, protéines de lait, de soja et de sang de porc	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	cuite, fumée, L 14 à 15 cm Ø 22 à 24 cm	viande et gras de porc 78 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose 1,12 %, dextrose 0,16 %, épice et plante aromatique 0,62 %, arôme 0,06 %, arôme fumée 0,09 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, protéine de lait, de soja et de sang de porc	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	cuite, fumée, L 14 à 18 cm Ø 2,6 à 2,8 cm	viande de porc 49 % gras de porc 19 % plasma de porc < 2 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose < 2 %, dextrose < 2 %, épice et plante aromatique < 2 %, arôme naturel < 2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	cuite, fumée, L NC Ø NC	viande de porc 45 % gras de porc % NC plasma de porc % NC	NC	oignon % NC, dextrose % NC, saccharose % NC, arôme % NC, arôme fumée % NC	colorant, exhausteur de goût, protéines de lait, stabilisant	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	cuite, fumée, L NC Ø NC	viande de porc % NC, gras de porc % NC	NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	Industriel NC Secret du Val d'Argent

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48102	/	porc et bœuf : Allemagne, Belgique, France	France	30 jours	48 h	frais, sous vide, 55 g, 20 x 55 g	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	lait	porc : UE	France	30 jours	NC	frais, sous vide, 90 g, 20 x 90 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	lait, soja	porc : UE	France	25 jours	NC	frais, sous atmosphère, 80 g, 20 x 80 g	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	lait, soja	porc : UE	France	25 jours	24 h	frais, sous atmosphère, 60 g, 20 x 60 g	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	/	porc : UE des 15	France	28 jours	48 h	frais, sous vide, 50 g, 10 x 50 g	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	lait, sulfite	porc : UE	France	20 jours	NC	frais, sous vide, 90 g, 20 x 90 g	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	céleri, lait	porc : France	France	20 jours	NC	frais, sous atmosphère, 50 g, 20 x 50 g	Industriel NC Secret du Val d'Argent

Au niveau des quantités à servir, le GEMRCN ne donne pas d'indication particulière, mais on peut toutefois tenir compte des grammages moyens recommandés pour les autres plats protidiques, à savoir 40 à 50 g pour les maternelles, 70 à 80 g pour les élémentaires et 90 à 120 g pour les catégories d'âges supérieurs. Notez toutefois que si vous ne souhaitez pas que

cette préparation protidique soit comptabilisée dans la catégorie des préparations contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique, et donc limitée pour ce critère, il vous faudra tout de même proposer des portions d'au moins 50 g pour les maternelles, 80 g pour les élémentaires et 100 g pour les catégories d'âges supérieurs.

