

Saucisse de Toulouse

Saucisse pur porc, fraîche, en boyau naturel, sous vide ou sous atmosphère, pièce de 100 à 130 g.

La saucisse de Toulouse est traditionnellement servie grillée, accompagnée de purée de pomme de terre ou de lentilles. Elle est également présente dans certaines variantes du cassoulet.

Conformément au code des usages de la charcuterie, seul l'emploi de viande porcine est autorisé dans la confection des saucisses de Toulouse ; les parties utilisées étant le maigre et le gras, ainsi que les boyaux pour l'enveloppe (ceux en collagène ne sont pas admis). Nos offres répondent bien à tous ces critères et leur teneur en produits porcins (hors boyaux) est assez homogène puisqu'elle oscille entre 89 et 91,6 %. Néanmoins, grâce à deux offres dont les pourcentages nous ont été communiqués séparément, on s'aperçoit que les quantités de viande et de gras mises en œuvre peuvent être très variables. La première contient en effet 73,3 % de viande et 18,3 % de gras, alors que la seconde en affiche respectivement 51,3 % et 37,7 %.

Pourtant, lorsqu'on analyse la teneur en lipides de ces deux offres, on constate peu d'écart : 23,4 % contre 25,7 % de matières grasses. Il semble donc que la viande de porc utilisée pour la confection des saucisses soit issue de différents morceaux (jambon, gorge...) dont les teneurs en lipides sont plus ou moins importantes. Quoi qu'il en soit, le rapport P/L (Protéines/Lipides) inférieur à 1 (0,29 à 0,73) pour l'ensemble de nos offres, limite la fréquence de présentation de ces dernières à 2/20, 2/24 ou 3/28 déjeuners maximum et 6/28 dîners maximum pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile. Pour les autres catégories de population, cette fréquence est de 2/20 repas maximum.



Question d'un acheteur

Quelle différence y a-t-il entre une saucisse de Toulouse étuvée et non étuvée ?

L'étuvage consiste, après embossage, à passer les saucisses dans une étuve à 45 °C sur un temps très court, puis à les refroidir rapidement (le produit reste cru). Ce procédé, plus coûteux que la mise sous vide standard, permet de déshumidifier les saucisses (on observe d'ailleurs une perte d'environ 3 à 5 %), ce qui garantit une meilleure stabilité de ces dernières et un allongement de la durée de conservation.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

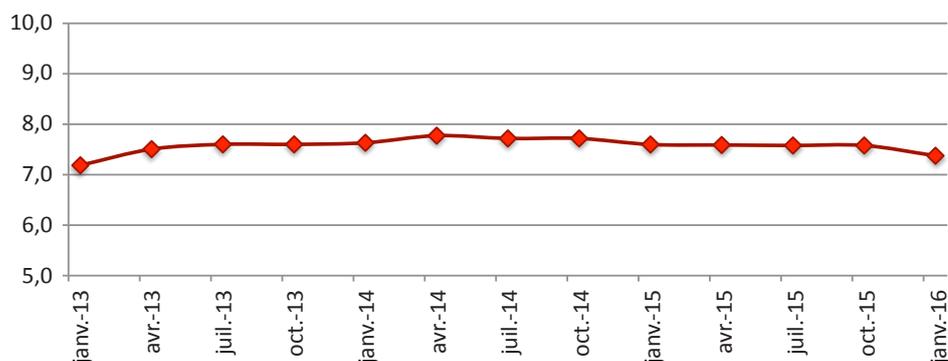


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	311 kcal	18,0 %	1,0 %	26,0 %	9,4 %	1,5 g	0,69	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	334 kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	386 kcal	12,0 %	1,0 %	30,0 %	NC	NC	0,40	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	401 kcal	11,0 %	3,8 %	38,0 %	NC	NC	0,29	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	277 Kcal	13,3 %	3,1 %	23,4 %	9,0 %	2,5 g	0,56	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	334 Kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	312 Kcal	18,8 %	1,0 %	25,7 %	9,4 %	1,7 g	0,73	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSGOURMET	672816	334 kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de goût, servez-la accompagnée d'une sauce échalote à la graine de moutarde.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Saucisses aux lentilles du Puy
La Réunion : Rougail saucisses

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 2,8 à 3,4 cm, en boyau de porc	BIO	viande et gras de porc % NC, dont épaule et poitrine 80 %, gras de porc % NC	poivre < 0,7 %	/	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc % NC, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose % NC, épices et plantes aromatiques % NC	antioxydant, conservateur	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc % NC, dont gorge de porc % NC, maigre de porc % NC	dextrose % NC, lactose % NC, épices et plantes aromatiques % NC, arômes naturels % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, colorant, exhausteur de goût, ferment	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	crue, non étuvée, longueur 16 cm, Ø 3,2 à 3,4 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 91,6 %, dont viande de porc 73,3 %, gras de porc 18,3 %	dextrose 1 %, arômes < 0,5 %	antioxydant, conservateur	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	crue, non étuvée, longueur 15,2 cm, Ø 2,9 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 89 %, dont viande de porc 51,3 %, gras de porc 37,7 %	sucres 0,5 %, plantes aromatiques 0,2 %, épices 0,1 %, arômes 0,1 %	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, correcteur d'acidité	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSFOURMET	672816	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC

	Référence	% de perte à la mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	< 15 %	France	France	conditionnement : 15 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 2 kg, pièce de 100 g, sachet de 20 pièces, 5 x 2 kg	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de +/- 125 g, sachet de 10 pièces, 6 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	NC	UE	France	conditionnement : 15 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous atmosphère, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 4 x 1,25 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	NC	France	France	conditionnement : 21 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,2 kg, pièce de 120 g, sachet de 10 pièces, 8 x 1,2 kg	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	NC	France	France	conditionnement : NC, minimum client : 17 jours, après ouverture : 48 h	film, sous vide, 1,3 kg, pièce de 130 g, paquet de 10 pièces, 8 x 1,3 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 4 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	10 à 15 %	France, UE	France	conditionnement : 18 jours, minimum client : 15 jours, après ouverture : 48 h	barquette rigide, sous atmosphère, 1,8 kg, pièce de 120 g, barquette de 15 pièces, 4 x 1,8 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSFOURMET	672816	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 10 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC

Côté « portions », le GEMRCN préconise de servir 1 à 3 saucisses lorsque celles-ci sont de type chipolata et que leur poids en cru est de 50 g (+/- 10 %). Nos offres pesant entre 100 et 130 g, il convient d'adapter ces quantités. Ainsi, le grammage recommandé pour les adolescents et les adultes étant de 100 à 150 g, comptez une saucisse de Toulouse (à noter que toutes

nos offres conviennent). Pour les autres catégories de population, optez pour celles en 100 et 110 g qui vous permettront de respecter la marge des +/- 10 % et prévoyez la moitié d'une saucisse pour les maternelles et une entière pour les élémentaires, les personnes âgées (déjeuner et dîner) et les repas portés à domicile.

