

Saucisson sec



Saucisson sec, pur porc, pièce de 0,9 à 1,6 kg.

Le saucisson sec est un pilier des assortiments de charcuteries. Agrémenté de beurre et de cornichons, il se prête également très bien à l'élaboration de sandwiches.

Tout comme la baguette de pain, le saucisson fait partie des symboles de la gastronomie française. Les quantités produites dans notre pays restent assez modestes, puisque seulement 112 800 tonnes sont élaborées, soit un peu moins de 10 % des produits du segment charcuterie. Côté consommation, on estime à environ 74 790 tonnes les quantités utilisées par les foyers français et 7700 tonnes celles employées par la restauration hors domicile, soit respectivement 9 et 8 % des achats de charcuteries. Contrairement au jambon blanc ou au bacon, le saucisson est un produit très gras contenant en général plus de 30 g de lipides pour 100 g de produit fini ; notons toutefois qu'une de nos offres n'en affiche que 23 g. La fréquence de présentation est donc limitée à 4/20 repas maximum de la maternelle jusqu'aux adultes (repas livrés à domicile inclus). Pour les personnes âgées, la fréquence maximale est quant à elle de 12/28 déjeuners, contre 2/28 dîners. Côté fabrication, trois types de boyaux peuvent être utilisés : naturel, reconstitué à partir de fibres animales ou artificiel. Si le boyau est artificiel, voire même reconstitué, il est recommandé de ne pas le consommer. Lorsque le saucisson est embossé dans un boyau naturel, comme c'est le cas de deux de nos offres, il n'est pas nécessaire de le retirer avant consommation. Toutefois, l'un des deux industriels vous conseille de le faire.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Coupé en petits dés, le saucisson sec peut entrer dans la composition de vos verrines à base de crudités ou de salade de ravioles

Thèmes & Recettes

Terroir :
Raclette de Savoie
Ardèche :
Planche du charcutier

QUESTION D'UN ACHETEUR

Quelles sont les différences entre un saucisson, une rosette, une saucisse sèche, etc. ?

Le terme « saucisson » est un terme générique qui regroupe les saucissons de montagne, d'Arles, de Lyon, mais également la rosette, la saucisse sèche, le pavé, le galet, etc., et même le salami. Les critères qui les différencient sont principalement la forme et le poids. La grosseur du hachage entre également en ligne de compte : le saucisson de montagne possède par exemple des morceaux de viande issue d'une grille à gros ou moyens trous, alors que la viande utilisée pour le salami provient d'une grille très fine.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	41627	343 kcal	31,0 %	3,0 %	1,0 %	23,0 %	8,8 %	5,60 g	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	431 kcal	24,9 %	2,3 %	1,8 %	35,9 %	14,9 %	5,00 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	433 kcal	24,9 %	2,3 %	1,8 %	35,9 %	14,9 %	5,00 g	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	486 kcal	20,9 %	3,8 %	2,8 %	42,8 %	18,6 %	3,90 g	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	490 kcal	21,1 %	3,6 %	2,7 %	43,5 %	18,0 %	4,10 g	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	409 kcal	26,0 %	2,1 %	1,5 %	33,0 %	14,0 %	4,70 g	COLOMBO Le Bridé
TRANSFOURMET	213627	399 kcal	25,9 %	3,4 %	2,3 %	31,3 %	13,1 %	5,20 g	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de fabrication	Durée d'affinage	Qté *	Type de boyau	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	41627	Saucisson sec d'Auvergne Porc de Montagne IGP	cru, bridé, droit, hachage grille 6 mm, L 40 à 50 cm, Ø 7 cm	artisanale	< ou = à 45 jours	165 g	naturel de porc, consommable	lactose, dextrose et saccharose 1,6 %, ail déshydraté 0,04 %, épices 0,2 %	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	Saucisson sec pur porc	cru, bridé, droit, hachage grille Ø NC, L 48 cm, Ø NC	industrielle	NC	NC	collagène artificiel, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, plantes aromatiques % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	Saucisson sec pur porc	cru, bridé NC, droit, hachage grille Ø NC, L NC, Ø < 7 cm	NC	NC	146 g	NC, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	Saucisson sec pur porc	cru, bridé NC, droit, sous filet, hachage grille 5 mm, L 40 cm, Ø 6 à 7 cm	industrielle	+/- 4 semaines	140 g	collagène artificiel, non consommable	lactose 3,7 %, dextrose 0,4 %, sucre 0,2 %, épices 0,2 %, aromates 0,05 %	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	Saucisson sec pur porc	cru, bridé, droit, hachage grille 5 mm, L 48 cm, Ø NC	NC	NC	138 g	collagène artificiel, non consommable	lactose % NC, dextrose % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	Saucisson sec pur porc supérieur	cru, bridé, droit irrégulier, hachage grille Ø NC, L 45 cm, Ø 7 cm	NC	NC	143 g	naturel reconstitué, non consommable	lactose % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC, vin % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COLOMBO Le Bridé
TRANSGOURMET	213627	Saucisson sec le ménage	cru, bridé, droit, sous filet, hachage grille 6 mm, L 40 cm, Ø 7 cm	industrielle	49 jours	142 g	naturel de porc, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

Qté * Quantité de viande de porc mis en œuvre pour 100 g de produit fini

	Référence	Additifs Agents de texture	Allergène majeur	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	T° de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41627	ferments de maturation	lait	France (zone de montagne IGP)	France : Auvergne	60 jours	0 à 20 °C maxi	pièce de 900 g +/-, carton de 7 pièces	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	conservateur, ferments lactiques	lait	NC	France	60 jours	12 à 15 °C	pièce de 1,3 kg, carton de 3 pièces	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	conservateur, ferments de maturation	lait	NC	France	60 jours	< 15 °C	pièce de 1,3 kg, carton de 3 pièces	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	colorant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE	France	60 jours	+ 0 à 15 °C	pièce de 1 kg, carton de 7 pièces	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	colorant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE des 15	France	50 jours	< 18 °C	pièce de 1,1 kg +/-, carton de 5 pièces	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	antioxydant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE des 15	France	50 jours	< 18 °C	pièce de 1,6 kg +/-, carton de 5 pièces	COLOMBO Le Bridé
TRANSGOURMET	213627	antioxydant, colorant de surface, conservateur, ferments de maturation	lait	France	France	60 jours	+ 15 °C maxi	pièce de 1,4 kg, carton de 4 pièces	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

Comme on peut le constater, toutes nos offres de saucisson ont été fabriquées en France (mais pas exclusivement avec du porc français). Aujourd'hui, les principales régions productrices sont la région Rhône-Alpes, le centre

et l'Est de la France, ainsi que la Corse. Parmi notre sélection, on constate qu'un saucisson est produit en Auvergne et possède le label IGP (Indication Géographique Protégée). Ce label obtenu en 2016 est la garantie

d'un produit de qualité, embossé en boyau naturel et ayant bénéficié d'une fabrication artisanale.