

Wings de poulet tex mex

Ailerons et manchons de poulet, marinés tex mex, cuits, surgelés, pièce de 20 à 55 g.

Les wings de poulet tex mex sont servis rôtis au four, accompagnés de frites ou de légumes verts. Ils peuvent être proposés tels quels ou avec de petites sauces.

Si les wings de poulet sont en général confectionnés avec les 1^{ers} et 2^{nds} segments d'aile (manchons et ailerons), on constate toutefois que deux industriels ne mettent en œuvre que des ailerons. Ces derniers sont nutritionnellement un peu moins intéressants car ils possèdent entre 15 et 20 % de peau, alors que les manchons en contiennent souvent moins de 5 %. Toutefois, la quantité de poulet mise en œuvre pour ces deux offres est plus importante (86 à 88 % contre 77,5 à 83 %). De même, la perte de poids due à la présence d'os dans les morceaux, se situe entre 20 et 24 % pour les ailerons et 25 % pour les manchons. Ainsi, on observe des teneurs approximatives assez similaires en ce qui concerne la quantité de viande à consommer (hors peau) pour l'ensemble de notre sélection : entre 50 et 54 %. Néanmoins, comme on ne retire pas la peau présente sur les morceaux,

la quantité réellement consommée pour les offres avec manchons et ailerons est d'environ 60 à 65 % alors qu'elle est proche de 68 % pour les ailerons seuls. Au niveau de la fréquence de présentation, nos offres possèdent ce que l'on appelle une fréquence libre. En effet, elles ne sont pas limitées puisque la quantité de volaille mise en œuvre est comprise entre 77,5 et 88 %, ce qui représente plus de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique. De plus, nos offres ont un rapport P/L supérieur à 1 (1,25 à 1,78). Par contre, la volaille n'entrant pas dans le cadre des viandes non hachées recommandées par le GEMRCN (entre autres, bœuf, veau, agneau et abats), elle n'est pas non plus encouragée.

Les teneurs en peau et en os sont des données indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité de la matière première.

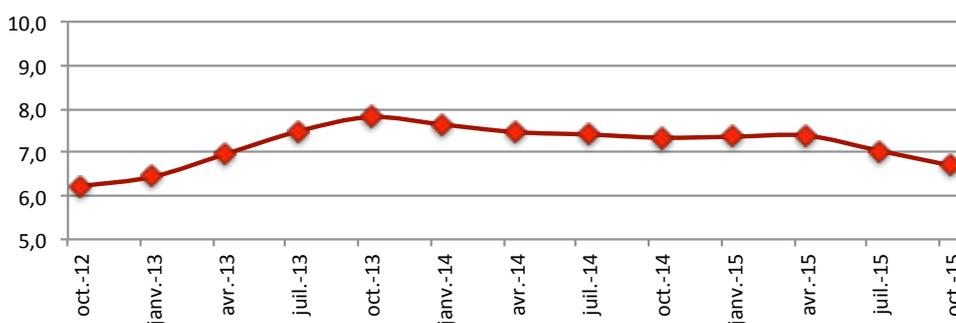


Question d'un acheteur

Quelle quantité de wings de poulet faut-il prévoir pour les différentes catégories de population ?

Si l'on tient compte de toutes les parties consommables (viande et peau) prévoyez une portion moyenne avec os de 80 g pour les maternelles, 110 g pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution, 160 à 190 g pour les adolescents, adultes et déjeuner des personnes âgées. Si vous souhaitez un apport un peu plus important en viande, augmentez ces portions d'environ 20 à 30 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus ensoleillée, proposez-les en brochette, montés sur pic bois, avec des morceaux d'ananas et de tomate cerise.

THÈMES & RECETTES

USA : Ailes façon New Orleans
Les grillades : Wings rôtis à la plancha

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	4483	231 kcal	20,0 %	1,1 %	1,0 %	16,0 %	4,4 %	1,40 g	1,25	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	180 kcal	17,0 %	2,0 %	2,0 %	12,0 %	2,5 %	1,80 g	1,42	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	191 kcal	20,7 %	0,7 %	0,6 %	11,6 %	3,2 %	1,50 g	1,78	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	216 kcal	22,0 %	2,5 %	0,8 %	13,0 %	3,9 %	1,25 g	1,69	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	203 kcal	19,0 %	2,1 %	0,2 %	13,0 %	3,9 %	1,53 g	1,46	MAÎTRE COQ Maître Coq

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	% de marinade	Type de légume et %, Type d'arôme et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	4483	aileron, mariné tex mex, cuit	aileron de poulet 88 %	12 %	arôme 0,3 %	sirop de glucose de blé 1,6 %, colorant, protéines de soja	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	aileron, mariné tex mex, cuit	aileron de poulet 86%	14 %	tomate en poudre 0,1 %, épices et plantes aromatiques 0,3 à 0,4 %, arômes naturels < 0,1 %	dextrose 0,2 à 0,3 %, sucre < 0,1 %, amidon modifié 0,5 à 0,7 %, fécule 0,1 à 0,2 %, stabilisant	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	aileron et manchon, marinés tex mex, cuits	aileron et manchon de poulet 77,5 %	22,5 %	tomate et poivron en poudre 0,1 %, arômes naturels 0,9 %, épices et plantes aromatiques 0,4 %	dextrose 0,4 %, saccharose < 0,1 %, stabilisant	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	aileron et manchon, marinés à la mexicaine, cuits	aileron et manchon de poulet 83 %, issu de poulet certifié ou label	17 %	poudre de tomate < 1 %, poivron rouge < 1 %, poudre d'oignon < 1 %, arôme < 1 %, épices < 1 %, poudre d'ail < 1 %, poudre de vinaigre d'alcool < 1 %, persil < 1 %	sucres < 1 %, maltodextrine < 1 %, amidon modifié de tapioca 1 à 2 %, amidon modifié de gluten < 1 %, extrait de malt < 0,5 %, colorant	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	aileron et manchon, marinés à la mexicaine, cuits	aileron et manchon de poulet 83 %	17 %	poudre de tomate 0,3 %, poivron rouge < 0,1 %, arômes 0,2 %, épices 0,3 %, poudre d'oignon et d'ail 0,2 %, poudre de vinaigre d'alcool < 0,1 %, persil < 0,1 %	sucres 0,6 %, maltodextrine 0,2 %, colorant, amidon transformé de tapioca % NC, amidon modifié de blé % NC, extrait de malt % NC	MAÎTRE COQ Maître coq

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	4483	sans décongélation, four 180 °C 15 min, ou four micro-ondes 850 W, 5 à 6 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 22 g, vrac, 1 x 5 kg	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	sans décongélation, four air pulsé 185 °C 8 min	UE des 28	France	18 mois	surgelé, IQF, 20 à 30 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	sans décongélation, four chaleur sèche 150/170 °C	UE des 28	France	18 mois	surgelé, IQF, 25 à 55 g, vrac, 1 x 5 kg	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	sans décongélation, four 180 °C 15 min, ou four micro-ondes 850 W, 5 min	France	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 45 g, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	sans décongélation, four mixte 150/170 °C, ou four micro-ondes 650 W	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 35 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	MAÎTRE COQ Maître coq

Un distributeur propose des wings préparés avec de la viande de poulet certifiée ou labellisée. Si l'âge d'abattage d'un poulet standard se situe entre 30 et 40 jours, il doit être de 56 jours pour les poulets certifiés et de 81 jours minimum pour ceux labellisés. Par ailleurs, si les conditions d'élevage sont les mêmes pour les poulets standards et certifiés, les exigences pour ceux labellisés

sont beaucoup plus importantes : alimentation constituée à 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % minimum de céréales, lumière naturelle, densité dans le poulailler de seulement 11 poulets par m² (contre 20 à 25 pour les deux autres catégories)... La qualité de la matière première peut donc faire partie des critères de choix.

