

Afin d'être au plus près des exigences nutritionnelles de la restauration collective, Gastronome Professionnels vous propose une gamme complète de produits frais répondant aux recommandations du GEMRCN.

## • Une gamme de produits élaborés crus

Critères garantis

- P/L > 1
- MG < 15%
- 70% de viande mini



- Une gamme de brochettes et de saucisses conformes aux exigences du GEMRCN



- Paupiettes de dinde sans barde sans ficelle 130 g



## • Une gamme de produits classiques calibrés pour répondre aux portions recommandées

Sans oublier des astuces en réponse aux recommandations de petits grammages !

### ASTUCE !

Pour les enfants en bas âges, Gastronome Professionnels vous propose des découpes piécées : aiguillettes, sauté, émincés ou hauts de cuisse de poulet.





# Gamme produits SOLUTION - FRAIS

Recommandation grammage GEMRCN		
Public concerné		
Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile

Recommandation de fréquence	Conditionnement	Poids Moyen Colis	DLC
-----------------------------	-----------------	-------------------	-----

## Rôti, escalope et aiguillette de volaille, blanc de poulet

Code	Produits crus Gastronome Professionnels	Calibre grammage cru (g)	Calibre grammage cuit (g) <i>estimé à 20% de perte cuisson</i>	Recommandation grammage GEMRCN		
				40 g cuit	60 g cuit	80 à 100 g cuit
<b>Grammage prenant en compte la tolérance +/- 10% du poids</b>				<b>36 – 44 g cuit</b>	<b>56 – 66 g cuit</b>	<b>72 – 110 g cuit</b>
533173	Filets de poulet blanc	90 g env	72 g	0,5 pièce		1 pièce
533174		110 g env	88 g	0,5 pièce		1 pièce
533175		130 g env	104 g		0,5 pièce	1 pièce
533176		150 g env	120 g		0,5 pièce	
535017	Aiguillettes de poulet	20 g env	16 g	2,5 pièces	4 pièces	5 à 6 pièces
533216	Escalope de dinde	100 g	80 g	0,5 pièce		1 pièce
533215		120 g	96 g			1 pièce
533214		140 g	112 g		0,5 pièce	1 pièce
100859		80 g	64 g		1 pièce	
564832	Paupiettes de dinde sans barde sans ficelle	130 g	104 g	0,5 pièce		1 pièce

Non limité en fréquence par le GEMRCN	Sous vide x10	4,5 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	5,5 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	6,5 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	7,5 Kg	12 Jrs
	Sous vide	5 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	5 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	6 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	6 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	4 Kg	12 Jrs
	Sous at x16	4 à 8 Kg	11 Jrs

## Sautés et émincés

Code	Produits crus Gastronome Professionnels	Calibre grammage cru (g)	Calibre grammage cuit (g) <i>estimé à 20% de perte cuisson</i>	Recommandation grammage GEMRCN		
				50 g cuit	70 g cuit	100 à 120 g cuit
<b>Grammage prenant en compte la tolérance +/- 10% du poids</b>				<b>45 – 55 g cuit</b>	<b>63 – 77 g cuit</b>	<b>90 – 132 g cuit</b>
568752	Sauté de haut de cuisse de poulet sans os sans peau	45 g (+/- 15 g)	36 g	1,5 pièce	2 pièces	3 pièces
103300	Sauté de dinde sans os sans peau	40 g	32 g		2 pièces	3 à 4 pièces
103183		60 g	48 g	1 pièce		2 pièces
103164		80 g	64 g		1 pièce	2 pièces
569955		Emincés de poulet	10/30 g	16 g	3 pièces	4 pièces

Non limité par le GEMRCN	Sous vide 2,5 Kg	5 Kg	12 Jrs
	Sous vide 1 Kg	5 Kg	12 Jrs
	Sous vide 2,5 Kg	10 Kg	12 Jrs
	Sous vide 2,5 Kg	10 Kg	12 Jrs
	Sous vide 2,5 Kg	5 Kg	12 Jrs

## Cuisse, haut de cuisse, pilons de volaille avec os

Code	Produits crus Gastronome Professionnels	Calibre grammage cru (g)	Calibre grammage cuit (g) <i>estimé à 20% de perte cuisson</i>	Recommandation grammage GEMRCN		
				100 g cuit	140 g cuit	140 à 180 g cuit
<b>Grammage prenant en compte la tolérance +/- 10% du poids</b>				<b>90 – 110 g cuit</b>	<b>126 – 154 g cuit</b>	<b>126 – 198 g cuit</b>
535328	Cuisses de poulet déjointées	200/220 g	160/176 g			1 pièce
535329		220/240 g	176/192 g			1 pièce
535368	Haut de cuisse de poulet déjointé blanc	100/130 g	80/104 g		1 pièce	2 pièces
371335		130/160 g	104/128 g	1 pièce		
238041	Cuisses de canette	160/220 g	128/176 g		1 pièce	1 pièce
535289	Cuisses de pintade	160/220 g	128/176 g		1 pièce	1 pièce

Non limité par le GEMRCN	Sous vide x10	4,2 Kg	12 Jrs
	Sous vide x10	4,6 Kg	12 Jrs
	Vrac x40	4,6 Kg	7 Jrs
	Vrac x40	5,8 Kg	7 Jrs
	Vrac x30	6 Kg	7 Jrs
	Sous vide x4	3,8 Kg	10 Jrs

## Brochettes

Code	Produits crus Gastronome Professionnels	Calibre grammage cru (g)	Calibre grammage cuit (g) <i>estimé à 20% de perte cuisson</i>	Recommandation grammage GEMRCN		
				50 g cuit	70 g cuit	100 à 120 g cuit
<b>Grammage prenant en compte la tolérance +/- 10% du poids</b>				<b>45 – 55 g cuit</b>	<b>63 -77 g cuit</b>	<b>90 – 132 g cuit</b>
514645	Brochette de dinde pure viande	130 g	104 g			1 pièce
546206	Brochette de dinde pure viande	100 g	80 g			1 pièce
237062	Brochette de dinde avec poivrons sans barde	130 g	104 g			1 pièce

Non limité par le GEMRCN	Vrac x40	5,2 Kg	6 Jrs
	Vrac x50	5 Kg	6 Jrs
	Vrac x40	5 Kg	6 Jrs

## Saucisses

Code	Produits crus Gastronome Professionnels	Calibre grammage cru (g)	Calibre grammage cuit (g) <i>estimé à 20% de perte cuisson</i>	Recommandation grammage GEMRCN		
				50 g cuit	70 g cuit	100 à 120 g cuit
<b>Grammage prenant en compte la tolérance +/- 10% du poids</b>				<b>45 – 55 g cuit</b>	<b>63 -77 g cuit</b>	<b>90 – 132 g cuit</b>
572270	Saucisse de volaille nature – boyau végétal	50 g	40 g		1 pièce	2 à 3 pièces
572271	Saucisse de volaille herbes – boyau végétal	50 g	40 g		1 pièce	2 à 3 pièces
572272	Merguez de volaille – boyau végétal	50 g	40 g		1 pièce	2 à 3 pièces

Non limité par le GEMRCN	Sous at x50	2,5 Kg	10 Jrs
	Sous at x50	2,5 Kg	10 Jrs
	Sous at x50	2,5 Kg	10 Jrs