Le hachis Parmentier surgelé obtient le Label Rouge

Mieux manger tout en réduisant le temps de préparation est une des attentes des consommateurs. Le hachis Parmentier surgelé se devait d'y répondre : ce produit incontournable peut bénéficier depuis le 23 mars d'un Label Rouge (cahier des charges n° LA 03/20) qui certifie sa qualité supérieure face à un produit standard. Le produit Label Rouge sera commercialisé en restauration collective et en supermarchés.

Un produit « grand public »...

La reconnaissance du « Hachis Parmentier surgelé » dans la famille Label Rouge s'inscrit dans les objectifs de développement des produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) retenus par la loi EGALIM qui prévoit d'ici 2022, dans les menus de la restauration collective, au moins 50 % de produits alimentaires durables, notamment sous SIQO. Ce nouveau produit Label Rouge pourra être proposé à la vente en grand format pour la restauration collective, mais aussi dans des formats plus classiques (barquette individuelle, plat familial) pour les grandes et moyennes surfaces.

… caractérisé par des ingrédients de qualité

Comme toujours pour les produits transformés Label Rouge, les matières premières mises en oeuvre sont strictement encadrées tant au niveau de leurs proportions qu'en ce qui concerne leur provenance. C'est essentiel pour garantir la qualité supérieure du hachis Parmentier surgelé. Qui dit qualité supérieure, dit ingrédients soigneusement sélectionnés : 40 % minimum de farce de viande de boeuf Label Rouge hachée contenant une partie de viande effilochée à la texture caractéristique du hachis Parmentier, une purée épaisse (58% maximum) cuisinée le jour de la préparation. Les pommes de terre pourront même être Label Rouge. L'intégralité des ingrédients est garantie « sans OGM » et non ionisés pour les épices et aromates. Aucun arôme n'est ajouté pour assurer une saveur authentique.
La touche finale est apportée par de l'Emmental Label Rouge ou du Comté AOP et de la chapelure, qui ornent la couverture du produit.
Les étapes de préparation de la farce et de la purée de pommes de terre, le montage, le conditionnement et la surgélation sont effectuées en continu, dans la même journée.

Données chiffrées

1

Opérateur situé en Bretagne

Entre 20 et 50

tonnes par an, selon la production initiale prévue

Qu'est-ce que le Label Rouge ?

Le Label rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.

Pour en savoir plus sur le Label Rouge, cliquez ici !

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/hachis-parmentier-surgele-obtient-le-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge
2. https://www.inao.gouv.fr/sites/default/files/2024-10/CP%20INAOLe%20Hachis%20Parmentier%20surgele%20obtient%20le%20Label%20Rouge%2020210323.pdf