Un Label Rouge pour le « Boudin blanc supérieur nature » [CP]

Le « Boudin blanc supérieur nature » vient d'être reconnu en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 19 octobre 2023. C'est le premier produit de cette catégorie à obtenir le Label Rouge. Ce dernier garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard.

Des produits de qualité pour l'élaboration du « Boudin blanc supérieur nature » Label Rouge

Le « Boudin blanc supérieur nature » Label Rouge est nature, sans additif ou arôme ajouté. Il se caractérise par une proportion de viande fraîche de porcs Label rouge supérieure à 40%. La viande mise en œuvre issue de morceaux nobles (jambon, longe et épaule) et la quantité de gras limitée distinguent le produit Label Rouge du produit standard. La forte quantité de lait (29 à 34%) et d'œufs Label rouge ou issus de l'agriculture biologique (8 et 12%) garantit une recette respectueuse des pratiques artisanales.

Une fabrication maîtrisée pour une dégustation savoureuse

Lors du mélange des ingrédients, le lait doit être incorporé à une température comprise entre 55°C et 65°C afin de donner une texture souple au produit. Après un hachage spécifique les boudins blancs sont mis en forme et cuits selon une méthode garantissant la qualité sanitaire des produits finis. Puis, ils sont refroidis rapidement, conditionnés et proposés à la vente.

À la dégustation, le « Boudin blanc supérieur nature » Label Rouge présente une texture peu grasse et une granulosité perceptible en bouche. Il offre un goût de lait marqué. Ces caractéristiques témoignent de sa qualité supérieure.

Pour répondre aux différents modes de consommation, il se décline selon 3 formes : boudin cocktail (10 à 25g), boudin barbecue (25 à 60g) et boudin classique (100 à 130g). Il sera commercialisé au rayon libre-service des grandes et moyennes surfaces.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-boudin-blanc-superieur-nature-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/boudin-blanc-nature-superieur-17307
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance