



Boudin blanc nature supérieur (LA/03/23)

autres produits à base de viande

LE PRODUIT

Le « Boudin blanc supérieur nature » Label Rouge est élaboré à partir de viandes fraîches de porc Label Rouge. 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 est commercialisé au rayon libre-service des grandes et moyennes surfaces.

ARÔMES ET SAVEURS

Le « Boudin blanc supérieur nature » Label Rouge est nature, sans additif ni arôme ajouté. 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. Il est cuit et est destiné à être consommé chaud, en général grillé ou poêlé.

UN PRODUIT RECONNU

Le Label Rouge « Boudin blanc supérieur nature » suit la recette à l'ancienne. 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.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)

4, Rue Chauveau Lagarde

75364 PARIS Cedex 08

C.S. n°278-08

N°SIRET : 32429516100057

Président(e) : BONNIN Pascal **Contact** : Delphine LE GOFF Directrice

Tél. : 01 53 23 04 10

Mél. : legoff@paq-groupement.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Président(e) :

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gov.fr/produit/boudin-blanc-nature-superieur-17307>

List of links present in page

1. <mailto:legoff@paq-groupement.com>
2. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gov.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>

4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>