

OUI

À LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.



Prenez parti. Dans votre magasin :

Appenzeller 
Siedwurst

APPENZELLER SIEDWURST IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'Appenzeller Siedwurst IGP* est une saucisse à bouillir de couleur claire fabriquée à partir de viande de bœuf, de porc et de lard.



ASPECTS CULINAIRES

L'Appenzeller Siedwurst IGP est appréciée au quotidien. Autrefois servie avec une salade de pommes de terre, elle est aujourd'hui volontiers accompagnée de macaronis au fromage.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique de fabrication comprend les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et le canton de Saint-Gall. La viande de porc et de bœuf provient exclusivement de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

La viande provenant du muscle et bien refroidie est hachée et mélangée à du lard, de l'eau glacée, du cumin, de l'ail, du poivre et du sel pour en faire une chair à saucisse fine. Cette dernière est embossée dans un boyau salé de bœuf, de porc ou de collagène avec un diamètre de 28 à 36 mm. Les saucisses sont fermées à l'unité ou par paire à l'aide de petits bouts de bois ou d'un clip métallique.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La surface extérieure est régulière, lisse et mat. A la découpe, la surface est lisse et parsemée de petits pores régulièrement répartis. La saucisse cuite se présente sous un aspect grisâtre. Son arôme de viande est enrichi par de fines notes de cumin et d'ail.

HISTOIRE

Au 19^e siècle, les bouchers-charcutiers développèrent en Suisse alémanique différentes saucisses, dont des saucisses à bouillir faites à partir de chair à saucisse très fine. Des évolutions techniques s'avèrent nécessaires, notamment l'invention du hachoir à viande ou celle du « Wurstblitz » [cutter pour chair à saucisse]. Originellement connue comme « saucisse de bœuf » dans les Rhodes-Extérieures, la saucisse a ensuite été renommée « Siedwurst », ce qui signifie « saucisse bouillie ». Avec une notoriété croissante en dehors des deux demi-cantons, l'ajout de sa région d'origine « Appenzell » dans la dénomination est entré dans les habitudes.

CONDITIONNEMENT

La saucisse est disponible sous forme crue, cuite ou pasteurisée.



Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📍 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

*IGP protège la dénomination d'un produit et signifie « Indication Géographique Protégée ».