

OUI À UNE AUTHENTIQUE GENEVOISERIE!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



lon
ge
ole

LONGEOLE IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Longeole IGP* est composée pour un tiers de viande de porc, un tiers de lard de bajoue et/ou de nuque et un tiers de couenne crue, auxquels sont ajoutées des graines de fenouil.



ASPECTS CULINAIRES

La Longeole IGP a un temps de cuisson unique pour une saucisse : en raison de la couenne crue, elle doit être pochée entre 2,5 et 3 heures dans de l'eau frémissante.



ZONE D'ORIGINE

La Longeole IGP est élaborée dans le canton de Genève. La viande de porc provient exclusivement de toute la Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le mélange de viande, de lard et de couenne crue est haché puis assaisonné avec du sel, des graines de fenouil et du poivre blanc moulu. De manière facultative, on peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade. La masse est embossée dans un boyau de porc ou de bœuf. Les boyaux sont fermés au moyen de ficelles ou de clips aux couleurs genevoises. La Longeole IGP s'égoutte et rubéfie en étant suspendue à une ficelle à température ambiante pendant au moins 12 heures. La durée minimale pour l'ensemble des étapes de fabrication, du hachage à la vente, est de 36 heures.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Longeole IGP est un produit de charcuterie cru non fumé, qui dégage un fumet aromatique de viande de porc et de fenouil. Sa forme est allongée et son poids à la vente est de 250 à 650 g.

HISTOIRE

La Longeole est vraisemblablement arrivée dans la région genevoise par les réfugiés qui fuyaient la France pendant le Second Refuge vers 1685 pour des raisons de religion. La tradition orale parle d'une saucisse inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier dénommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson une poignée de graines de fenouil et quelques couennes. L'arrivée de la Longeole dans les livres de recettes genevoises est bien plus tardive : d'abord en 1820 dans *Le Glossaire genevois* de Aimé-Jean Gaudy-Lefort, puis en 1930 comme produit-phare dans l'ouvrage « Le bien-manger à Genève ».

CONDITIONNEMENT

La Longeole IGP est vendue à la pièce.



Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL) p.a. AGRIGENEVE

Rue des Sablières 15
1217 Meyrin

T 022 939 03 10

F 022 919 03 01

✉ erard@agrigeneve.ch

🏠 www.opage.ch

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

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