

# OUI

# À LA PERFECTION DU HAUT EN BAS!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GÔÛT.



Prenez parti. Dans votre magasin :

Saucisson neuchâtelois

# SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP ET SAUCISSE NEUCHÂTELOISE IGP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Saucisson neuchâtelois IGP\* et la Saucisse neuchâteloise IGP sont préparés avec de la viande de porc, à raison d'un tiers de gras et de deux tiers de maigre.



## ASPECTS CULINAIRES

Les deux saucisses sont liées à la coutume neuchâteloise de la « torrée », qui consiste à les faire cuire dans la braise d'un feu. Elles peuvent être servies chaudes ou froides.



## ZONE D'ORIGINE

Les deux spécialités sont élaborées dans le canton de Neuchâtel. La viande de porc provient de toute la Suisse.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

La masse obtenue par pétrissage du mélange de viande fraîche et d'épices est embossée dans un boyau de bœuf droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse, seule différence entre les deux saucisses. Une fois fabriquées, les saucisses sont suspendues par une ficelle afin d'égoutter et de mûrir pendant une journée pour développer leurs arômes de viande. Après ces étapes, le fumage à froid peut avoir lieu, leur donnant ainsi leur goût particulier.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La couleur extérieure des deux saucisses est brun doré. A la coupe, la surface est nette avec une rubéfaction intense et homogène. La consistance est compacte, ferme et facile à mâcher. Les deux saucisses ont un goût typique de viande et d'épices, souligné par une saveur de fumé.

## HISTOIRE

Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP sont issus de la tradition campagnarde de charcuterie, qui consiste à utiliser du salpêtre et à fumer à froid les saucisses pour pouvoir les conserver plus longtemps. L'origine des dénominations remonte à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

## CONDITIONNEMENT

Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP sont vendues à l'unité.



### Association neuchâteloise des maîtres bouchers

Rue de la Serre 4  
2001 Neuchâtel

T 032 727 24 23

✉ [emmanuella.daverio@cnci.ch](mailto:emmanuella.daverio@cnci.ch)

🏠 [www.boucheries-neuchatel.ch](http://www.boucheries-neuchatel.ch)

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

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