Brochure AOP-IGP

Authentiquement suisse.
100% mon goût.

Prenez parti. Dans votre magasin :

POURQUOI AOP-IGP ?

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des dénominations réservées aux produits présentant un fort lien avec leur région d'origine. Elles sont élaborées selon des méthodes traditionnelles depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers, distillateurs ou autres artisans. Ces deux désignations sont protégées et gérées par la Confédération.

Après leur enregistrement par l'Office fédéral de l'agriculture, les appellations protégées peuvent être utilisées exclusivement pour les produits dont l'origine, le processus de transformation et la qualité répondent aux exigences du cahier des charges.

Des organismes de certification indépendants contrôlent leur conformité.

AOP IGP

Authentiquement suisse.
100% mon goût.

OUI AUTHENTIQUEMENT SUISSE.

OUI 100% MON GOÛT.

AOP IGP

La marque de qualité
des spécialités suisses.

LES SPÉCIALITÉS SUISSES AOP IGP

Situation en janvier 2023

AOP Appellation d'Origine Protégée

1.	L'Etivaz AOP	02.03.00	p. 30
2.	Rheinthaler Ribelmais AOP	14.08.00	p. 35
3.	Tête de Moine AOP	08.05.01	p. 42
4.	Le Gruyère AOP	12.07.01	p. 29
5.	Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01	p. 21
6.	Sbrinz AOP	24.04.02	p. 40
7.	Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02	p. 22
8.	Abricotine AOP	06.01.03	p. 10
9.	Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03	p. 44
10.	Cardon épineux genevois AOP	10.10.03	p. 18
11.	Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04	p. 32
12.	Berner Alpkäse AOP Berner Hobelkäse AOP	02.04.04	p. 14
13.	Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06	p. 43
14.	Poire à Botzi AOP	05.10.07	p. 33
15.	Raclette du Valais AOP	21.12.07	p. 34
16.	Bloderkäse AOP Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10	p. 16
17.	Damassine AOP	09.03.10	p. 20
18.	Zuger Kirsch AOP Rigi Kirsch AOP	02.09.13	p. 46
19.	Glarner Alpkäse AOP	30.01.14	p. 23
20.	Cuchaule AOP	03.05.18	p. 19
21.	Huile de noix vaudoise AOP	23.06.20	p. 25
22.	Jambon de la Borne AOP	08.09.21	S. 27
23.	Boutefas AOP	16.12.21	S. 17

IGP Indication Géographique Protégée

24.	Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02	p. 37
25.	Viande séchée du Valais IGP	29.01.03	p. 45
26.	Saucisson neuchâtelois IGP Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03	p. 38
27.	Saucisson vaudois IGP	11.10.04	p. 39
28.	Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04	p. 36
29.	St. Galler Bratwurst IGP St. Galler Kalbsbratwurst IGP St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08	p. 41
30.	Longeole IGP	24.07.09	p. 31
31.	Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11	p. 24
32.	Lard sec du Valais IGP	02.10.15	p. 28
33.	Jambon cru du Valais IGP	02.10.15	p. 26
34.	Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18	p. 11
35.	Appenzeller Pantli IGP	25.01.18	p. 12
36.	Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18	p. 13
35.	Berner Zungenwurst IGP	09.08.19	p. 15

AOP ET IGP : QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

L'AOP est réservée aux produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique délimitée. Leur typicité est due aux facteurs humains et naturels de cette aire. À l'exemple des AOP fromagères suisses, la production du lait, la transformation en fromage et l'affinage ont lieu dans la même aire géographique.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

L'IGP distingue des produits dont au moins une des étapes du processus de production – souvent la transformation – a lieu dans l'aire géographique délimitée. Les IGP actuellement enregistrées en Suisse concernent uniquement des produits transformés (charcuteries notamment) qui se distinguent par le savoir-faire traditionnel des transformateurs.

AOP ET IGP : COMMENT S'Y RETROUVER ?

POUR LE CONSOMMATEUR

- Garantie de procédés de transformation traditionnels
- Procédés de transformation qui préservent un goût authentique
- Contrôles indépendants (respect du cahier des charges et tests organoleptiques)
- Offre de produits typiques locaux de haute qualité

POUR LA RÉGION

- Maintien d'emplois et de savoir-faire dans des régions souvent décentralisées
- Contribution à la diversité économique, culturelle et écologique

POUR LE PRODUCTEUR

- Protection contre les copies et usurpations de nom
- Répartition équitable de la plus-value le long de la chaîne de valeur ajoutée
- Présence sur le marché renforcée par le regroupement de tous les acteurs derrière l'appellation

POUR LE TOURISME

- Maintien de coutumes traditionnelles et d'un art de vivre local
- Entretien de paysages diversifiés
- Offre de produits typiques locaux de haute qualité (pour la consommation directe et pour la restauration)

ABRICOTINE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Seuls les meilleurs abricots sont utilisés : ils doivent être à maturité optimale, sains, propres et d'un calibre minimal de 35 mm. Afin d'éviter trop d'amertume, les fruits sont dénoyautés avant ou pendant la fermentation, puis réduits en purée. Dès que la fermentation a transformé tous les sucres du fruit en alcool, la distillation peut commencer. Le degré alcoolique est réduit avec de l'eau de source ou de l'eau distillée entre 40 et 45% volume. Pour développer tous ses arômes, l'Abricotine AOP repose quelques mois en cuve.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'Abricotine AOP est totalement transparente. Ses caractéristiques aromatiques et organoleptiques se définissent par un goût prononcé de la variété Luizet.

HISTOIRE

La distillation traditionnelle d'alcools de fruits est établie de longue date en Valais. L'introduction de la variété d'abricot Luizet date de 1838. Cette ancienne variété à chair juteuse, fine et délicate s'est bien implantée dans les terres chaudes et ensoleillées du Valais, alors qu'elle n'a pas pu s'acclimater dans d'autres régions de Suisse. La distillation de cet abricot s'est développée au rythme de l'extension de sa culture : d'abord pour l'autoconsommation grâce aux nombreux alambics domestiques ou aux distillateurs ambulants, puis pour la commercialisation.

CONDITIONNEMENT

L'Abricotine AOP se vend en bouteilles de 2 à 150 cl.

@

Abricotine

Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan
Case postale 96
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10

eau-de-vie@agrivalais.ch
www.eau-de-vie-du-valais.ch

APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les morceaux de viande sont libérés de leur graisse et dénervés avant d'être frottés avec un mélange d'épices et de sel. Après le salage, les morceaux sont mis dans de la saumure. Le procédé de salage à sec se déroule selon la méthode traditionnelle, dans des cuves, ou sous vide. La salaison dure entre 1 et 5 semaines selon la taille des morceaux et le procédé. Pendant ce processus, une couche laquée se forme à la surface. Les morceaux sont ensuite suspendus et reposent au frais.
Ils sont alors fumés et séchés jusqu'à l'obtention du poids souhaité.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'extérieur se caractérise par sa couleur brun sombre due au fumage. Le salage et le processus de maturation apportent une note épicée typique. A la découpe, la surface est nette, teintée de rouge de manière homogène. La consistance est compacte et ferme. Une douce acidité parachève le goût. L'Appenzeller Mostbröckli IGP a moins de 5% de taux de graisse.

HISTOIRE

Jadis substitut apprécié de la viande de porc, l'Appenzeller Mostbröckli IGP a été mentionné pour la première fois en 1905. L'origine de sa dénomination n'est pas claire : une source mentionne qu'autrefois, on l'accompagnait volontiers de cidre (« Most » en allemand). Une autre prétend que la viande utilisée n'était pas la plus tendre, raison pour laquelle on lui ajoutait du cidre au moment de la salaison. En plus de rendre la viande plus tendre, l'acidité réduisait la prolifération des bactéries.

@

Appenzeller IGP Mostbröckli

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
appenzellerfleischspezialitaetenigp
appenzeller_fleischprodukteigp

CONDITIONNEMENT

L'Appenzeller Mostbröckli IGP est vendu en morceaux à trancher ou en tranches fines mises dans des barquettes.

APPENZELLER PANTLI IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

La viande réfrigérée ou congelée est additionnée de sel, d'ail, de poivre et d'épices. Le boucher peut également ajouter du vin. Le mélange est haché à volonté, mais le grain doit rester visible. La masse obtenue est embossée dans un boyau de bœuf fait de fibres ou en collagène, puis est pressée pendant 3 à 10 jours pour lui donner sa forme typique. Les saucissons crus sont ensuite suspendus pour sécher à l'air. Durant le séchage, on peut aussi ajouter de la fumée (max. 40 °C), en utilisant du bois non traité de différentes espèces. Le séchage réduit le poids d'environ 30 à 40%.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

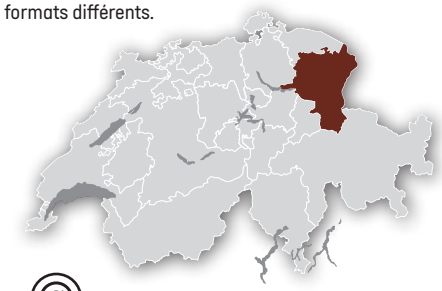
L'Appenzeller Pantli IGP a une structure de surface et un calibre réguliers. Sa consistance est compacte. A la découpe, la tranche est lisse. Elle présente un grain fin avec des dés de lard de taille homogène répartis régulièrement. En bouche, l'arôme d'ail est bien perceptible.

HISTOIRE

Selon un maître boucher-charcutier né en 1933, il existe des photos représentant un Pantli dans une foire professionnelle vers la fin du 19e siècle. Dans le livre suisse des saucisses *Alles ist Wurst*, un autre boucher-charcutier raconte l'histoire de son grand-père qui a commencé en 1896 à fabriquer l'Appenzeller Pantli. Dans une édition de la Zürcher Tagblatt de 1892, l'Appenzeller Pantli est mentionné sous le terme d'« Appenzeller Landjäger » (« gendarme appenzellois » en français). Au 19e siècle, les paysans d'Appenzell élevaient principalement des bovins. Les morceaux nobles de la cuisse étaient transformés en Mostbröckli. A partir des chutes, ils fabriquaient des saucisses crues comme le Pantli ou la saucisse à bouillir (« Siedwurst » en allemand).

CONDITIONNEMENT

L'Appenzeller Pantli IGP est vendu à la pièce dans trois formats différents.



Appenzeller IGP Pantli

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
appenzellerfleischspezialitaetenigp
appenzeller_fleischprodukteigp

APPENZELLER SIEDWURST IGP

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 19e 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'avérèrent 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.

Appenzeller IGP Siedwurst

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
appenzellerfleischspezialitaetenigp
appenzeller_fleischprodukteigp

BERNER ALP- UND HOBELKÄSE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Berner Alpkäse AOP est produit sur 500 alpages de l'Oberland bernois pendant la période d'estivage. Le lait cru est transformé dans des cuves en cuivre, chauffées au feu de bois. Seule de la présure naturelle et les cultures obtenues sur l'exploitation sont ajoutées au lait. A la sortie de la presse, les meules sont plongées une journée dans un bain de saumure, puis elles sont soignées par frottage avec du sel et de l'eau. Le Berner Alpkäse AOP est affiné au moins quatre mois et demi. Les meilleures pièces sont sélectionnées et conservées à la verticale dans un râtelier pendant 18 mois supplémentaires. Les meules donneront ensuite les fameuses rebibes de Berner Hobelkäse AOP.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Berner Alpkäse AOP est un fromage à pâte dure au lait d'alpage cru. L'odeur est de type lacté et légèrement fumé. Son goût est douceâtre et légèrement aigre. Sur la langue, un effet épicé et piquant se fait ressentir. Ses arômes se développent en fonction de l'orientation, l'altitude et la gestion de l'alpage sur lequel il a été élaboré. Le Berner Hobelkäse AOP est un fromage extra-dur à rebibes. Son odeur est caractérisée par des notes fumées. En bouche, il est épicé avec des notes de noisettes.

HISTOIRE

L'utilisation de la présure dans l'Oberland bernois remonte à l'an 1500. En 1548, la *Chronique de Stumpf* mentionne la qualité particulière du fromage d'alpage, connu sous les dénominations de « Sibenthaler » et de « Saanerkäss ». La production de fromage d'alpage dans l'Oberland bernois a connu un réel essor économique au 17e siècle. Le Hobelkäse à pâte extra-dure vient de la tradition de conserver les denrées alimentaires par séchage. Il est exporté aux Etats-Unis depuis le 18e siècle.

CONDITIONNEMENT

Le Berner Alpkäse et le Hobelkäse AOP se vendent à la coupe. Ce dernier est aussi vendu en rebibes ou sous forme de brisures dans des barquettes.

@

CasAlp
Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Inforama Berner Oberland
3702 Hondrich
T 031 636 04 98
info@casalp.ch
www.casalp.ch
casAlp, Berner Alp- und Hobelkäse AOP
berneralpundhobelkaseaop

BERNER ZUNGENWURST IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

La Berner Zungenwurst IGP est fabriquée à partir de morceaux de viande de porc et de lard auxquels est ajoutée une émulsion d'eau, de glace et de couenne. La viande de bœuf est ajoutée à la masse avec du sel et du phosphate, puis la masse est finement hachée. Le tout est ensuite cuit afin d'obtenir une saucisse à la chair ferme.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La couleur extérieure de la Berner Zungenwurst IGP est brun foncé à doré, celle de sa chair est brun clair à brun foncé. La chair est ferme et sèche avec une grossière mais bonne répartition de la graisse. Cuite, la saucisse est charnue et à un goût légèrement fumé et épicé, avec des notes d'ail et de noix de muscade.

@

Verein Berner Zungenwurst
Neuengasse 20
Postfach
3001 Bern
T 031 310 11 11
F 031 310 11 22
info@ffv-bern.ch
www.bernerzungenwurst.ch/mitglieder/
Berner-Zungenwurst

HISTOIRE

Selon la légende, la Berner Zungenwurst a été inventée en 1798. Lorsque les troupes bernoises réussirent à repousser les troupes françaises de l'autre côté de la Sarine, les femmes souhaitèrent offrir aux combattants à nouveau un riche repas. Chacune rapporta ce qu'elle trouva dans ses réserves. Le résultat fut ce qui est aujourd'hui connu sous « plat bernois », y compris la fameuse Berner Zungenwurst. Bien que son nom signifie « langue de viande », on n'en trouve pas dans sa composition.

CONDITIONNEMENT

La saucisse rectiligne est disponible en différentes longueurs et présente des poids variés entre 250 et 500 g.

BLODERKÄSE AOP, WERDENBERGER SAUERKÄSE AOP, LIECHTENSTEINER SAUERKÄSE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le lait est écrémé et chauffé, soit par acidification spontanée, soit avec adjonction de bactéries lactiques. Lorsque le lait est coagulé, on peut lui ajouter du sel. La masse est ensuite chauffée encore une fois, puis transférée dans des récipients pour y être pressée. Le fromage est ensuite salé à sec ou dans un bain de saumure. Le Bloderkäse AOP est vendu après sa production jusqu'à 21 jours au plus tard. Dans le cas du Werdenberger Sauerkäse AOP, le fromage subit un affinage à sec qui nécessite au moins deux mois de maturation.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Bloderkäse AOP est un fromage frais, pauvre en graisse et riche en protéines. Sa pâte de couleur ivoire, sans croûte, présente une fermeté moyenne et une structure grumeleuse à légèrement friable. Son odeur est lactique et son goût légèrement acidulé. Le Werdenberger Sauerkäse AOP est un fromage affiné à pâte molle. Sa pâte est aussi de couleur ivoire et présente une couche graisseuse jaunâtre qui se développe de la surface vers le cœur. Le Werdenberger Sauerkäse AOP développe des arômes terreux avec des notes animales.

@

Bloder-Sauerkäse AOP

Verein Sauerkäse – Bloderkäse

Landwirtschaftliches Zentrum SG
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 079 364 11 87

hans.oppliger@rhytop.ch
www.toggenburgonline.ch/sauerkaese
www.sauerkaese.ch
www.bloderkaese.ch

HISTOIRE
La fabrication de fromage acidulé remonte aux peuples nomades de l'Orient. Aucune présure n'étant utilisée pour sa fabrication, le Bloderkäse AOP est vraisemblablement l'ancêtre de tous les autres fromages. La région des Préalpes est caractérisée par une pluviométrie abondante et des conditions topographiques difficiles. Les longs et pénibles trajets vers la vallée et l'absence de moyens de transports appropriés pour le lait obligeaient les paysans à transformer leur lait en fromage. La partie grasse servait à fabriquer du beurre qui était vendu, alors que le Bloderkäse maigre était consommé sur place. La dénomination « Bloder » est originaire du Toggenburg et signifie en dialecte « lait caillé ».

CONDITIONNEMENT
Le Bloder-Sauerkäse AOP est vendu à la pièce (poids à la demande).

BOUTEFAS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le Boutefas AOP est élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. La viande est hachée et mélangée avec des épices, puis embossée dans des boyaux naturels de porcs. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 18 à 28 °C durant au minimum 48 heures. Son poids varie entre 600 grammes et 3 kg.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Sa forme est typique en raison de l'embossage dans un caecum de porc. Sa couleur est brune dorée. Le Boutefas AOP a un arôme traditionnel et agréable de fumée naturelle et de chair de porc hachée grossièrement.

HISTOIRE
Ancrées dans les traditions séculaires et toujours vivantes, la recette et l'élaboration traditionnelles du Boutefas AOP se sont transmises au fil des siècles. Les plus anciennes attestations remontent à 1634. Le Boutefas AOP est mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des Vaudois et des Fribourgeois. A l'époque, il s'agissait d'un produit saisonnier, lié à la tradition de « faire boucherie » à l'arrivée de l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales.

CONDITIONNEMENT
Le Boutefas AOP est commercialisé entier ou tranché. Lorsqu'il est entier, il porte sur chaque pièce, à la ficelle, la marque d'identification qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Quand il est commercialisé tranché, il porte sur chaque emballage la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

@

BOUTEFAS AOP

Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

T 026 467 30 30

info@terroir-fribourg.ch
www.boutefasaop.ch

CARDON EPINEUX GENEVOIS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le cardon est planté ou semé au printemps. Sa culture, récolte et transformation en légume est exigeante en raison de ses nombreux piquants. Afin d'enlever toute amertume, les plantes subissent un blanchiment, soit au champ où chaque pied est couvert d'un sac en plastique noir, soit en cave où les cardons sont placés avec leur motte. Puis le cardon est nettoyé, trié et conditionné afin de ne garder que les côtes effilées et attendries par la période de blanchiment.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Cardon est une plante volumineuse dont la hauteur atteint 1,5 m. Les côtes sont larges et pleines, les feuilles vert brillant sur le dessus, plutôt argentées sur le dessous. Le goût fin du cardon rappelle celui de l'artichaut, qui appartient à la même famille.

HISTOIRE
La tradition de la culture du cardon est établie de longue date à Genève. Son origine remonte aux immigrés protestants qui, à la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, ont fui la persécution et se sont installés à Plainpalais. Habiles cultivateurs, ils firent fructifier les semences de cardon épineux qu'ils avaient emportées avec eux. Au fil du temps, les maraîchers genevois ont sélectionné les meilleures plantes pour la multiplication. Parmi les dernières régions d'Europe qui cultivent le cardon, seul le canton de Genève produit encore du cardon avec épines.

ASPECTS CULINAIRES
Le Cardon épineux genevois AOP est traditionnellement consommé à Noël, accompagné de poulet ou de Longeole IGP.

@

Cardon épineux genevois AOP

Cynara
Union Maraîchère de Genève

Rue Blavignac
1227 Carouge

T 022 827 40 00
F 022 827 40 19

umg@umg.ch
www.cardongenevois.com *www.umg.ch*

CUCHAULE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Tous les ingrédients sont pétris jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui doit fermenter au moins trois heures. Les pâtons sont façonnés à la main en demi-boules et reposent au minimum 30 minutes avant d'être dorés à l'œuf. La cuisson s'effectue à température moyenne durant 30 à 40 minutes pour une Cuchaule de 500 g.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La Cuchaule a un poids maximum de 1,1 kg. Sa forme est ronde, légèrement aplatie, avec des losanges sur la croûte. Sa couleur extérieure est dorée à brune et sa mie est jaune safranée. La texture de la Cuchaule présente une porosité fine et régulière. Elle est souple et fondante en bouche. Sa croûte est mince, croustillante et souple. Son goût est caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.

HISTOIRE
La « Cuchaule » est un terme typique du patois fribourgeois, dont la première mention écrite remonte à 1558. A l'époque où le quotidien était limité au pain noir, la Cuchaule marquait sa différence les jours de fête. Sa recette est inchangée depuis des siècles.
La Cuchaule est intimement liée à la Bénichon, fête emblématique du canton de Fribourg lors de laquelle elle est associée à la moutarde de Bénichon.

CONDITIONNEMENT
La Cuchaule AOP est vendue fraîche, au plus tard 48 heures après sa cuisson, et proposée dans diverses tailles.

@

Cuchaule AOP

Interprofession de la Cuchaule AOP

Rue de la Condémine 56
Case postale 2135
1630 Bulle 2

T 026 919 87 51

info@cuchauleaop.ch
www.cuchauleaop.ch
Cuchaule AOP

DAMASSINE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Le fruit damasson rouge est récolté à la main de mi-juillet à fin septembre. Les arbres ne doivent pas être secoués. Après le tri, les fruits sont mis en tonneaux. La fermentation alcoolique commence dès que la température atteint 15° jusqu'à 25°C. La distillation doit avoir lieu au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte. Afin que le taux d'alcool ne dépasse pas les 40% volume, de l'eau distillée ou déminéralisée est ajoutée. La durée d'entreposage dure au moins 6 mois et la vente est interdite jusqu'à la Saint-Martin (11 novembre) de l'année suivant la récolte.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Damassine AOP est une eau-de-vie claire qui sent intensément la prune. Ses arômes rappellent l'amande amère, l'herbe coupée et le foin. En bouche, le distillat présente des notes de fruit douceâtre ou d'épices.
Le fruit a la grosseur d'une mirabelle et sa peau a différentes teintes de rouge. Lorsqu'il vire au bleu, le fruit atteint sa pleine maturité ; il est alors charnu et juteux.

@

Damassine
Appellation d'origine protégée AOP

Association interprofessionelle de la Damassine

Combe Bruquelin 27
2900 Porrentruy

T 032 466 80 03
F 032 420 74 21

info@damassine.org
www.damassine.org
damassineaop

HISTOIRE

Le damasson rouge a vraisemblablement été importé en Europe au 13e siècle par les croisés de retour du Proche-Orient. La variété damasson rouge a été cultivée dans le Jura pour la première fois en 1860. Les premiers arbres ont été sélectionnés au 19e siècle. Avec le temps, cette variété exotique s'est adaptée au climat et au sol de la région jurassienne pour en devenir une spécialité exclusive.

CONDITIONNEMENT

La Damassine AOP est vendue dans des bouteille de 10 à 100 cl.

EAU-DE-VIE DE POIRE DU VALAIS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les poires Williams sont cueillies à maturité optimale, puis conservées quelques jours dans des caissettes afin de développer tous leurs arômes. Avant la transformation, les lots sont soigneusement triés : les fruits ne doivent présenter aucune moisissure, pourriture ou souillure. Les poires retenues sont broyées pour former une purée homogène permettant la fermentation complète des sucres naturels. Après la fermentation alcoolique, la distillation a lieu sans tarder afin de préserver la finesse et la subtilité des arômes. Le degré alcoolique est réduit entre 40 et 45% volume avec de l'eau de source ou de l'eau distillée. Avant sa commercialisation, elle doit reposer quelques mois en cuve.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est totalement transparente. Elle a un goût intense de poire Williams.

HISTOIRE

La distillation d'alcool de fruits est établie de longue date en Valais. La poire Williams a été développée dans ses terres chaudes et ensoleillées au début du 20e siècle. Les premières distillations de poires Williams commencèrent dans les années 1940. Au début, des fruits de table étaient utilisés, peu adaptés à la distillation. Aujourd'hui, seuls des fruits de haute qualité sont transformés en Eau-de-vie de poire du Valais AOP.

CONDITIONNEMENT

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est vendue en bouteilles de 2 à 150 cl.

@

Eau-de-vie du Valais AOP

Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan
Case postale 96
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10
F 027 345 40 11

eau-de-vie@agrivalais.ch
www.eau-de-vie-du-valais.ch

FORMAGGIO D'ALPE TICINESE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le lait, trait sur l'alpage, est directement pris en charge par le fromager qui le transforme en caillé. La masse est ensuite façonnée et pressée afin de lui donner sa forme ronde finale. Commence, alors, une longue période d'affinage, pendant laquelle le fromage acquiert les arômes et les goûts qui le caractérisent. Les meules dorées sont ensuite entreposées dans la cave de l'alpage pendant 60 à 80 jours, durée pendant laquelle les mains expertes du fromager en prennent soin jour après jour.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Fromage d'alpage tessinois AOP est un fromage gras à pâte mi-dure produit avec du lait de vache et/ou de chèvre. Son odeur rappelle le beurre fondu et ses arômes ont des nuances de noisette. Son goût est doux, délicat pour les fromages jeunes et plus marqué, avec des nuances aromatiques, pour les fromages plus affinés.

HISTOIRE
Les premières informations sur le fromage d'alpage tessinois remontent au 12e siècle. L'histoire des alpages et des fromages est étroitement liée à l'implantation de l'agriculture dans le canton du Tessin. A l'exception des règles d'hygiène introduites au fil du temps et des nouvelles connaissances microbiologiques dans la fabrication du fromage, la transformation du fromage d'alpage tessinois se déroule depuis des siècles selon le même procédé.

CONDITIONNEMENT
Le Fromage d'alpage tessinois AOP se vend à la coupe ou meule entière.

Formaggio d'alpe ticinese AOP

Società Ticinese di Economia Alpestre
Via Cesüreta 16
6745 Giornico

T 091 943 55 82

info@stea.ch
www.stea.ch

GLARNER ALPKÄSE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le Glarner Alpkäse AOP est produit pendant la période d'estivage, entre le 1er mai et le 30 septembre. Les vaches se nourrissent essentiellement d'herbages d'alpage. Le lait est transformé en fromage immédiatement après la traite afin de garantir fraîcheur et haute qualité. Après avoir été pressé, le fromage repose une journée entière dans un bain de saumure, puis est entreposé en cave où il est brossé régulièrement avec de l'eau saturée en sel. Les meules mûrissent sur des planches en bois pendant au moins 60 jours.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Glarner Alpkäse AOP est un fromage gras à pâte mi-dure élaboré avec du lait cru de non-ensilage. Il présente une morge lavée lisse. La pâte présente des trous circulaires réguliers et clairsemés. Sa couleur est blanc ivoire à jaunâtre et sa texture est fine, tendre à la coupe et souple. Son arôme est végétal, lactique, fruité, avec parfois une légère note torréfiée. Le goût du fromage est légèrement à moyennement acide et moyennement salé, soutenu par des notes d'herbes des Alpes. En vieillissant, son goût devient corsé.

HISTOIRE
Alors que la tradition de produire des fromages gras remonte aux 15e ou 16e siècle dans la plupart des cantons alpins, le Glarner Alpkäse n'a été fabriqué qu'à partir du 19e siècle. Les vachers produisaient en effet le «Schabziger», un fromage frais pauvre en graisse et transformaient la graisse en beurre. Le système d'affermage des alpages a été favorable au développement de l'économie alpestre glaronnaise.
La production laitière était vouée à la transformation artisanale et basée sur la qualité.

CONDITIONNEMENT
Le Glarner Alpkäse AOP se vend à la coupe.

Branchenorganisation Glarona Käsegenossenschaft

Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus

T 055 650 28 40
F 055 650 28 38

glarona@bluewin.ch
www.glarona.ch
glarneralpkaeseaop
glarneralpkaeseaop

GLARNER KALBERWURST IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION
La viande, le lard, la glace, le sel et les épices sont finement hachés à l'aide d'un « Blitz » ou « Kutter ». On y ajoute ensuite du pain blanc. La masse ainsi obtenue est embossée dans des boyaux naturels. Les Glarner Kalberwürste IGP sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur à 68 °C au moins, puis refroidies avec de l'eau.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La Glarner Kalberwurst IGP est une saucisse échaudée, embossée dans un boyau de bœuf. La couleur de sa surface extérieure et de sa chair est ivoire. Elle se distingue des autres saucisses de veau par l'ajout de pain blanc (4 à 8%) et par une note prononcée de noix de muscade. La saucisse est assaisonnée de poivre, de noix de muscade et de macis. Des œufs, de la couenne ou de la tête de veau peuvent également être ajoutés.

HISTOIRE
Le plus ancien témoignage écrit de la fabrication de la Glarner Kalberwurst IGP dans le canton de Glaris date d'il y a 170 ans. Les auteurs du fascicule *Le canton de Glaris* de 1846 mentionnent la « Kalberwurst » comme propre à ce canton. L'ajout de pain blanc, qui fait partie intégrante de la recette traditionnelle, remonte probablement aux années de famine au début du 19e siècle quand les bouchers glaronnais en ajoutaient à la chair à saucisse pour allonger la viande, denrée rare à cette époque. Selon une autre hypothèse, la saucisse était enrichie par l'ajout de pain blanc, d'œufs et de lait.

CONDITIONNEMENT
La Glarner Kalberwurst IGP se vend par pièce ou à la paire, crue ou cuite, ouverte ou sous-vide.

@

GLARNER KALBERWURST IGP Glarnerland®

Glarner Metzgermeisterverein

Dr. Rudolf Schmidstrasse 6
8755 Ennenda

T 055 640 30 30
F 055 640 30 66

hallo@kalberwurst.gl
www.kalberwurst.gl
glarnerkalberwurst
glarner_kalberwurst_igp

HUILE DE NOIX VAUDOISE AOP

@

HUILE DE NOIX VAUDOISE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE AOP

Interprofession Huile de noix vaudoise AOP

Moulin de Sévery
Route du Moulin 10
1141 Sévery

T 021 800 33 33

info@moulindesevery.ch
www.moulindesevery.ch
moulindesevery

MÉTHODE DE PRODUCTION
Les noix vaudoises sont récoltées à l'automne. Elles ne doivent pas rester trop longtemps au sol car elles risqueraient de moisir. Elles sont séchées rapidement puis passent par l'étape de la «cassée» (ou «gremaillée» en patois vaudois) qui permet de séparer la coquille de son cerneau. Ce n'est qu'après que le pressage, à l'ancienne, des cerneaux de haute qualité est effectué. Les cerneaux de noix arrivent ensuite dans les huileries artisanales et sont broyés pour donner une pâte fine et compacte. Cette pâte est torréfiée une vingtaine de minutes pour densifier les parfums et fixer les pigments colorés dorés sur l'huile de noix vaudoise. Elle est ensuite pressée et l'huile récupérée est séparée du reste de la pâte de noix. L'huile de noix pressée à l'ancienne reste quelques jours reposer pour que la sédimentation naturelle lui confère une pureté et une brillance parfaites. Le produit fini peut dès lors être mis en bouteilles dans des récipients opaques pour que les rayons lumineux ne viennent pas oxyder et rancir cette huile d'exception.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
L'huile de noix vaudoise AOP est limpide avec des reflets dorés légèrement brunâtres. Son goût torréfié génère une explosion d'arômes intenses et puissants qui évoquent l'amande douce et la croûte de pain avec une fine note de miel. En fin de bouche, une légère amertume est perceptible.

HISTOIRE
Les noyers font partie du paysage vaudois depuis l'époque romaine au moins. La fabrication d'huile de noix sur son territoire est attestée depuis la fin du XIIIe siècle. La méthode artisanale d'huile de noix par pressée à chaud, antérieure au XVIe, est documentée depuis le XVIIIe jusqu'à nos jours et fait partie du patrimoine culinaire vaudois.

CONDITIONNEMENT
L'huile de noix vaudoises AOP est vendue dans le commerce en bouteilles de différentes grandeurs.

JAMBON CRU DU VALAIS IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Les pièces de viande sont frottées avec un mélange de sel, d'épices et d'herbes aromatiques, puis placées au frais. Grâce au jus de la viande, une saumure se forme. Les pièces sont en général embossées dans un bas ou un filet au sortir du saumurage, puis étuvées quelques jours. Interviennent ensuite le séchage proprement dit et le pressage. La durée d'élaboration varie entre 6 et 10 semaines, jusqu'à ce qu'apparaisse une moisissure blanche en surface. Traditionnellement, la viande était séchée à l'air frais et sec des montagnes. De nos jours, le séchage s'effectue la plupart du temps dans des locaux à température et hygrométrie contrôlées. La perte de poids atteint au minimum 35%. Le Jambon cru du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Jambon cru du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os et consommé cru. Il présente une texture ferme ; la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Les épices et plantes utilisées pour sa préparation lui confèrent sa saveur aromatique.

HISTOIRE
Le séchage des produits carnés est attesté depuis le 16e siècle en Valais. Toutefois, l'élevage du cochon n'est apparu que vers la fin du 19e siècle : la plupart des familles paysannes séchaient la viande de porc pour la conserver plus longtemps.Jusqu'au milieu du 20e siècle, l'entier du cochon – et pas seulement le jambon – était salé puis séché dans un raccard à l'air libre. A partir des années 1950, le séchage s'est professionnalisé et a lieu dans des locaux refroidis et humidifiés de manière contrôlée.

CONDITIONNEMENT
Le Jambon cru du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpé en fines tranches.

@

Association des producteurs de Viandes séchées du Valais

Case postale 96
1964 Conthey

T 027 345 40 10

cvagri@agrivalais.ch
www.viandesechee.ch
wallisertrockenfleischprodukteigp
wallisertrockenfleischigp

JAMBON DE LA BORNE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le Jambon de la Borne AOP est un jambon de porc salé à sec, puis fumé au feu de bois. Les porcs servant à son élaboration sont nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Le salage des jambons se fait à sec et dure trois semaines au moins. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 15 à 25 °C durant une période allant de 3 à 8 semaines. Son poids varie entre 6 et 9 kg.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Jambon de la Borne AOP est d'aspect extérieur brun foncé. A la coupe, il pré-sente une couleur rosée typique d'un produit de salaison. Il est de consistance ferme et a une odeur traditionnelle de fumé.

HISTOIRE
Le terme « borne » apparaît pour la première fois en français en 1573. La « borne » est une chambre à l'étage supérieur de la cheminée, par laquelle une fumée épaisse s'échappe, et où sont suspendus les jambons après avoir été salés pour conservation. Le fumage donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne AOP.

CONDITIONNEMENT
Le Jambon de la Borne AOP vendu entier porte la marque d'identification qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Quand il est commercialisé en morceaux ou tranché, il porte sur chaque emballage la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

@

Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

T 026 467 30 30

info@terroir-fribourg.ch
www.jambondelaborneaop.ch

LARD SEC DU VALAIS IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

La poitrine de l'animal est utilisée pour la fabrication du lard séché. Débitées en plaques rectangulaires, les pièces sont frottées sur leur surface avec un mélange de sel, poivre, épices et plantes aromatiques. Elles sont ensuite mises en saumure dans de grandes cuves placées au frais où elles s'imprègnent des saveurs pendant quelques jours. Vient ensuite la phase du séchage : les plaques de lard sont suspendues à une ficelle dans un local frais et bien aéré. La durée de fabrication du lard sec est d'au minimum 4 semaines, pendant laquelle il perd au moins 30% de son poids. Les pièces de lard sont pressées à plusieurs reprises afin de leur donner leur forme rectangulaire, d'une épaisseur finale de 3 cm environ. Le Lard sec du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Lard sec du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché et préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé cru. Sa texture est ferme et sa saveur agréablement aromatique.

HISTOIRE

Le séchage des produits carnés est attesté depuis le 16e siècle en Valais. Toutefois, l'élevage de porc ne s'est développé qu'à la fin du 19e siècle. La plupart des familles paysannes transformaient et séchaient la viande de porc pour la conserver. Jusqu'au milieu du 20e siècle, l'entier du cochon – et pas seulement le lard – était salé puis séché à l'air frais et sec des sommets.
A partir des années 1950, le séchage s'est professionnalisé et a lieu dans des locaux refroidis et humidifiés de manière contrôlée.

CONDITIONNEMENT

Le Lard sec du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpé en fines tranches.

@

Association des producteurs de Viandes séchées du Valais

Case postale 96
1964 Conthey

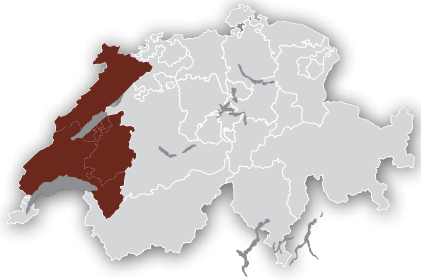
T 027 345 40 10

cvagri@agrivalais.ch
www.viandesechee.ch
wallisertrockenfleischprodukteigp
wallisertrockenfleischigp

LE GRUYÈRE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'affinage dure entre 5 et 18 mois.
La mention Le Gruyère AOP et le numéro du site de fabrication figurent sur le talon de chaque meule, moyen adéquat pour lutter contre la fraude et garantir l'authenticité du produit. Cette technique utilise des tôles marquées, qui permettent de donner un relief à la meule. Sur la meule figure également son numéro accompagné du jour et du mois de la fabrication. Ces marques noires sont faites avec de la caséine, la protéine du fromage. Là aussi, il n'y a aucun ajout de corps étranger ou artificiel.



APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Les meules de Gruyère AOP affichent un poids de 25 à 40 kg. La pâte présente une surface fine et est faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable, de teinte ivoire et unie qui varie selon les saisons. Le goût du Gruyère AOP se distingue par une note plus ou moins salée ; les saveurs fruitées qui dominent varient selon les terroirs et la durée d'affinage.

HISTOIRE

Une charte établie en 1115 par le premier comte de Gruyères mentionne la fabrication de fromages dans les montagnes gruériennes. Son nom apparaît sous le terme de « Gruière » en 1655.

CONDITIONNEMENT

Le Gruyère AOP se vend à la coupe ou râpé, en qualité bio ou comme fromage d'alpage, avec plusieurs degrés d'affinage.

@

Interprofession du Gruyère

Maison du Gruyère
Case postale 12
1663 Pringy

T 026 921 84 10

interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com
gruyereaop
gruyere_aop

L'ETIVAZ AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage produit pendant la saison d'estivage, du 10 mai au 10 octobre. Le lait cru est transformé en fromage dans des chaudrons en cuivre chauffés au feu de bois. Les fromages restent au maximum sept jours sur l'alpage. Ils sont ensuite salés et frottés régulièrement dans les caves de L'Etivaz. Les meules sont affinées au minimum135 jours sur des planches d'épicéa. Les plus belles pièces sont séchées naturellement dans un grenier pendant trois ans puis, rabotées, donnent les fameuses rebibes.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
L'Etivaz AOP est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée. Sa pâte présente rarement des trous. Elle est fine, souple, légèrement ferme, de teinte jaune ivoire. Son goût est aromatique, fruité, à la saveur de noisette avec un léger goût de fumée. L'Etivaz AOP à rebibes est un fromage démorgé avec une pâte extra-dure de couleur jaune pâle et qui se rabote au couteau. Son goût est épicé et fruité, s'accentuant avec la maturation.

HISTOIRE
Les premières traces de la fabrication de fromage dans le Pays-d'Enhaut remontent au 12e siècle. La production de fromage d'alpage s'y concentre dès le 18e siècle. L'origine du nom L'Etivaz provient du mot « estivage ». Face à la diminution de la fabrication de ce fromage dans les années 30, les producteurs se regroupèrent en coopérative en 1932. La première cave d'affinage commune est inaugurée en 1934.

CONDITIONNEMENT
L'Etivaz AOP est vendu à la coupe, en mélange fondue et en râpé. L'Etivaz à rebibes AOP existe sous forme de rouleaux, de cubes et en râpé.

@

Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpage « L'Etivaz »

1660 L'Etivaz

T 026 924 62 81

cooperative@etivaz-aop.ch
www.etivaz-aop.ch
letivaz.aop
etivaz

LONGEOLE IGP

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 le 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

PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
La pâte est réalisée exclusivement avec de l'eau, du sel, de la farine et de la levure. Tous les ingrédients sont mélangés, puis pétris afin d'obtenir une pâte homogène. Celle-ci doit reposer jusqu'à doubler de volume avant qu'on en fasse des pâtons en forme de cônes pour les tourner dans la farine. Les pâtons sont ensuite laissés au repos jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement. La cuisson du Pain de seigle valaisan AOP a lieu dans un four à sole pendant une heure environ.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La forme du Pain de seigle valaisan AOP est ronde et le fond du pain est plat. Sa couleur est gris-brun. Sa texture présente une porosité compacte et un aspect humide. Son goût est légèrement acidulé avec une dominance d'acide lactique ou acétique. Il est riche en fibres et pauvre en gluten. Le tour de main du boulanger influence le goût de chaque Pain de seigle valaisan AOP.

HISTOIRE
A l'âge du bronze, le seigle était cultivé et transformé en pain dans tout l'Arc alpin européen. L'importance du pain de seigle dans l'alimentation des Valaisans est attestée par des écrits datant de 1209. Le seigle est la seule céréale à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes et aux altitudes élevées des vallées reculées. Le four banal, qui servait à la fabrication collective du pain, était chauffé seulement deux ou trois fois par an. Il était alors nécessaire de produire un pain de garde.

CONDITIONNEMENT
Le Pain de seigle valaisan AOP est vendu frais dans des sachets ou sous vide, au poids de 250 g, 500 g ou 1 kg.

@

Association du Pain de seigle valaisan

Maison du Paysan
Case postale 96
1964 Conthey

T 027 345 40 10

paindeseiglevalaisan@agrivalais.ch
www.paindeseiglevalaisan.ch
walliserroggenbrotaop
walliserroggenbrotaop

POIRE À BOTZI AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
La récolte s'effectue de début août à mi-septembre suivant l'altitude. La plantation d'arbres à Poire à Botzi n'est autorisée que jusqu'à une altitude de 900 m. Les fruits sont cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité. La conservation peut se faire en cave naturelle ou en chambre frigorifique. En conserve, la Poire à Botzi AOP est préparée et cuite dans un jus sucré, puis stérilisée dans des bocaux ou dans des sachets en plastique mis sous vide. Toute adjonction d'additifs est interdite.

@

Poire à Botzi

Union fruitière fribourgeoise

Service d'arboriculture Grangeneuve
1725 Posieux

T 026 305 58 66

info@poire-a-botzi.ch
www.poire-a-botzi.ch

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La caractéristique de la variété réside dans son inflorescence qui engendre des fruits en grappes. Le parfum du fruit frais se caractérise par des notes vertes (vert pomme, herbe coupée) ou de fruits fermentés (moût de pomme, poire acidulée) selon le degré de maturité. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur est douce, avec une pointe d'acidité et d'amertume.

HISTOIRE
La tradition de la culture de la Poire à Botzi est établie de longue date dans l'aire géographique. Le terme « botzi » signifie « grappe » en patois fribourgeois. L'origine de cette poire n'est pas très claire. Des mercenaires fribourgeois l'auraient ramenée de la région de Naples il y a 300 à 400 ans, mais aucun document atteste cette thèse. Sa culture a pu se développer grâce au climat propice des Préalpes fribourgeoises.

CONDITIONNEMENT
La Poire à Botzi AOP est commercialisée sous forme de fruit frais ou en conserve.

RACLETTE DU VALAIS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le Raclette du Valais AOP est fabriqué avec du lait cru dans des fromageries artisanales qui utilisent traditionnellement des cuves en cuivre. Pour garantir la traçabilité, l'appellation régionale est incrustée dans le talon de chaque meule et le fromager applique sur chacune d'elle une marque de caséine. Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut d'épicéa. La période d'affinage dure au minimum trois mois.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Raclette du Valais AOP est un fromage gras à pâte mi-dure. La flore des montagnes et alpages valaisans, riche et diverse, influence les qualités organoleptiques du fromage qui a un goût plutôt doux, lactique et frais où dominent des notes végétales et fruitées.

HISTOIRE
En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais. Selon la légende, l'idée de fondre du fromage valaisan est venue à l'esprit de vignerons qui travaillaient dans les vignes un jour de froid et de brouillard. Pour se réchauffer, ils firent un feu autour duquel ils se rassemblèrent. Le repas était constitué de pain, fromage et vin. Un des vignerons eut alors l'envie de manger chaud et fit fondre son fromage sur le feu. La raclette était née. D'abord limité au dialecte local, le terme « Raclette » fut utilisé officiellement dès 1874.

CONDITIONNEMENT
Le Raclette du Valais AOP est vendu en pièce entière, en demi-pièce, en pièce découpée ou en tranches.

@

RACLETTE DU VALAIS AOP

Interprofession du Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2
1964 Conthey

T 027 345 40 90

info@walliserraclette.ch
www.walliserraclette.ch
racletteduvalaisaop
racletteduvalaisaop

RHEINTALER RIBELMAIS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le semis du Rheintaler Ribel a lieu au plus tard à la mi-mai. Le maïs est récolté au début du mois d'octobre. Au centre de collecte, les grains sont immédiatement séchés et nettoyés avec précaution. Le maïs est ensuite moulu dans un moulin à rouleaux ou dans un moulin à pierre. Il en résulte un mélange de semoule, de finot ainsi que de farine de maïs. L'ensemble peut ensuite être tamisé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Rheintaler Ribel AOP est disponible sous l'appelation Rheintaler Ribel « Original » ou Rheintaler Ribel « Bramata ». Il est de couleur blanc-beige. Son goût est doux et intense, typique du maïs, avec une note de noisette.

HISTOIRE
Le maïs, originaire d'Amérique, a atteint la vallée du Rhin en transitant par la Turquie. A partir du 17e siècle, il est régulièrement cité en tant qu'aliment. Il s'impose comme aliment de base dans la vallée du Rhin, car son climat chaud et humide rend la culture d'autres types de céréales très compliquée. Depuis le début du 20e siècle, la surface consacrée à la culture du Ribelmais n'a cessé de décroître, exception faite des deux guerres mondiales. Finalement, le maïs n'était plus cultivé que pour l'auto-approvisionnement. Ce n'est qu'en 1998, avec la création de l'association Rheintaler Ribelmais que sa culture a été promue et revitalisée.

CONDITIONNEMENT
Le Rheintaler Ribel AOP est vendu en sachets de 500 g sous les dénominations « Original » (semoule fine traditionnelle) ou « Bramata » (mouture grossière).

@

Rheintaler Ribelmais AOP

Verein Rheintaler Ribelmais

9465 Salez

T 058 228 24 25

info@ribelmais.ch
www.ribelmais.ch
ribelmais
ribelmais

SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les tendons, parties sanglantes et ganglions sont d'abord soigneusement enlevés, puis la viande hachée. Des choux blanchis et des épices sont ajoutés à la masse de viande qui est pétrie puis embossée dans un boyau courbe de bœuf, fermé aux extrémités avec des ficelles ou des clips. Les boucles de Saucisse aux choux vaudoise IGP sont alors suspendues pour égoutter puis rubéfier. Elles sont ensuite fumées à froid, la fumée étant produite par combustion de sciure, copeaux ou buches de résineux ou de feuillus.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Saucisse aux choux vaudoise IGP est une saucisse à maturation interrompue. L'extérieur est brun doré, la chair de couleur rose rouge et de granularité régulière. L'arôme traditionnel d'une charcuterie de porc légèrement fumée se marie subtilement à l'acidité des choux.

HISTOIRE

Selon la légende, l'origine de la Saucisse aux choux vaudoise remonte à l'an 879, lorsque la famille de l'empereur de Germanie séjourna à Orbe pendant plusieurs semaines. Comme la viande vint à manquer, on eut alors l'idée de mélanger des choux à la chair à saucisse afin d'allonger la farce. L'étape du fumage apparut au Moyen Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps.

CONDITIONNEMENT

La Saucisse aux choux vaudoise IGP est identifiée par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Elle est vendue à l'unité d'un poids variable.

@

Saucisse aux choux vaudoise IGP

Association Charcuterie Vaudoise IGP SA

Chemin des Pléiades 7
1806 St-Légier-La Chiésaz

info@charcuterie-vaudoise.ch
www.charcuterie-vaudoise.ch
charcuterievaudoise

SAUCISSE D'AJOIE IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

L'ajout de cumin au mélange de viande hachée et épicée est obligatoire, car il donne sa typicité à la Saucisse d'Ajoie IGP. De manière facultative, on peut ajouter de la muscade ou du vin rouge. La masse obtenue est poussée dans un boyau de porc. Les saucisses sont ensuite fumées avec des morceaux de bois, des copeaux ou de la sciure de résineux.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Saucisse d'Ajoie IGP est une saucisse à maturation interrompue. Sa couleur est brun doré et sa consistance ferme. La saucisse d'Ajoie IGP (cuite ou sèche) a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumée, de cumin et de chair de porc.

HISTOIRE

Le fumage des saucisses fait partie des traditions locales, puisque l'on peut observer dans certaines fermes des fumoirs datant du 17e siècle. La région est couverte de bois de hêtre et de résineux et l'engraissement de porcs y est répandu. L'origine de l'appellation « Saucisse d'Ajoie » remonte aux années 1920, lorsque des bouchers ajoulots décidèrent de nommer ainsi la saucisse locale afin de la différencier de ses concurrentes.

CONDITIONNEMENT

La Saucisse d'Ajoie IGP se vend à l'unité ou à la paire, à cuire ou sèche.

@

SAUCISSE d'Ajoie

Interprofession de la Saucisse d'Ajoie IGP

c/o Fondation rurale interjurassienne
Domaine filière alimentaire et espace rural
Case postale 65
2852 Courtételle

T 032 471 13 51

boucherie.domon@bluewin.ch
www.terroir-juraregion.ch

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP ET SAUCISSE NEUCHÂTELOISE IGP

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 19e siècle.

CONDITIONNEMENT

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

Saucisson neuchâtelois IGP

Association neuchâteloise des maîtres bouchers

Rue de la Serre 4
2001 Neuchâtel

T 032 727 24 23

emmanuella.daverio@cnci.ch
www.boucheries-neuchatel.ch

SAUCISSON VAUDOIS IGP

Saucisson vaudois IGP

Association Charcuterie Vaudoise IGP SA

Chemin des Pléiades 7
1806 St-Légier-La Chiésaz

info@charcuterie-vaudoise.ch
www.charcuterie-vaudoise.ch
charcuterievaudoise

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les tendons, couennes, parties sanglantes et ganglions sont d'abord soigneusement enlevés de la viande de porc, qui est hachée et à laquelle sont ajoutées les épices selon la main du boucher. La masse est pétrie puis embossée dans des boyaux de porc. Les saucissons sont alors suspendus pour égoutter, puis rubéfier. Ils sont ensuite fumés à froid, la fumée étant produite par la combustion de sciure, copeaux ou bûches de résineux ou de feuillus.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Saucisson vaudois IGP est une saucisse à maturation interrompue. Son aspect extérieur est brun doré et sa chair de couleur rose-rouge, avec une granularité régulière. Le saucisson se caractérise par des saveurs épicées et de fumé, ainsi que par son goût prononcé de viande de porc.

HISTOIRE

L'origine du Saucisson vaudois IGP remonte au Moyen Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps. La production de viande de porc était alors importante dans le canton de Vaud, car le petit-lait des fromageries était valorisé par la production porcine.

CONDITIONNEMENT

Le Saucisson vaudois IGP est identifié par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Il est vendu à l'unité d'un poids variable.

SBRINZ AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le Sbrinz AOP est produit dans des fromageries artisanales de plaine et d'alpage. La fabrication d'une meule de 45 kg nécessite plus de 600 litres de lait cru. La recette traditionnelle se transmet depuis des siècles de génération en génération et ne comprend que du lait cru, de la présure et du sel. Une fois moulées et pressées, les meules sont plongées dans un bain de saumure pendant au minimum 15 jours. A la sortie du bain, les fromages sont d'abord entreposés dans une cave tempérée afin de les faire transpirer. Puis les meules sont stockées debout dans une cave froide afin d'y être affinées pendant au moins 18 mois.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Sbrinz AOP est un fromage gras à pâte extra-dure. Au nez, le Sbrinz AOP est fruité, épicé, enrichi de notes légèrement grillées. En bouche, sa saveur fruitée est soulignée par des notes de café torréfié avec un final légèrement acidulé. Sa maturation est longue et dure au moins 20 mois, âge auquel il peut passer au rabot

pour produire les rebibes. Il ne développe toutefois son bouquet qu'après 22 mois. Plus il avance en âge, plus le Sbrinz AOP est aromatique et corsé.

HISTOIRE
Selon une archive de l'Etat de Berne, des fromages traditionnels sont acheminés dès le 16e siècle de la Suisse centrale jusqu'à Brienz, plaque tournante pour l'exportation vers l'Italie. Diverses sources historiques attestent que les Italiens nommaient ce fromage d'après cette place de commerce, créant ainsi la dénomination « Sbrinz ».

CONDITIONNEMENT
Le Sbrinz AOP se vend en morceaux, rebibes, brisures ou râpé.

@

Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2
6210 Sursee

T 041 914 60 60

info@sbrinz.ch
www.sbrinz.ch
Sbrinz AOP
sbrinz_aop

ST. GALLER BRATWURST IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Le maître-boucher mélange la viande et le lait en y ajoutant du sel, un peu de poivre et du macis. Après y avoir ajouté de la glace, la masse est finement hachée, puis embossée dans des boyaux naturels. La saucisse est alors échaudée jusqu'à ce qu'elle atteigne 68°C, puis refroidie dans de l'eau glacée.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La St. Galler Bratwurst IGP (saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP) est une saucisse échaudée blanche, qui se consomme grillée ou poêlée. Sa particularité est le mélange de viande de porc et de veau ainsi que l'ajout de lait, qui explique sa couleur blanche. Si le taux de viande de veau dépasse 50%, la spécialité peut être dénommée St. Galler Kalbsbratwurst IGP (saucisse de veau à rôtir de Saint-Gall IGP).

HISTOIRE
La première mention officielle de la St. Galler Bratwurst figure dans les statuts de la Guilde des bouchers st-gallois de 1438. Il y est indiqué que cette saucisse comprend une part de viande de veau, du lard, des épices et du lait frais. La recette a peu changé depuis les débuts, à l'exception de la St. Galler OLMA-Bratwurst

IGP (saucisse à rôtir OLMA de Saint-Gall IGP), créée pour cette foire traditionnelle. Cette variante est plus grande et plus lourde que l'originale.

CONDITIONNEMENT
La St. Galler Bratwurst IGP (saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP) est vendue à l'unité, par paire ou en embalage multiple.

@

ST. GALLER BRATWURST

Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

wurst@sg-bratwurst.ch
www.sg-bratwurst.ch
sgbratwurst
sg_bratwurst_igp

TÊTE DE MOINE AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
Au plus tard 24 heures après la traite, le lait cru est transformé en fromage dans un cuve en cuivre. Afin de distinguer les imitations de l'original, des cultures de certification d'origine sont ajoutées au lait. Une fois le caillé pressé et moulé, une marque de caséine est appliquée sur la meule fraîche, puis cette dernière immergée pendant au moins douze heures dans un bain de saumure. Régulièrement frottées à l'eau salée, les meules de Tête de Moine AOP sont affinées au minimum 75 jours sur des planchettes d'épicéa.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
La Tête de Moine AOP est un fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique pesant en 700 et 900 g. La consistance de sa pâte est délicate et souple, le goût est pur et aromatique, plus prononcé à maturité croissante.

HISTOIRE
Les premières traces écrites de fabrication de fromage par les moines de l'Abbaye de Bellelay remontent à 1192. Lorsque les moines furent chassés de l'Abbaye durant la Révolution française, la production de ce fromage se poursuivit dans les fermes alentours, et c'est en 1790 qu'apparut la dénomination « Tête de Moine ». Grâce à l'invention ingénieuse de la Girolle® par un micro-mécanicien jurassien en 1981, les fameuses « rosettes » partirent à la conquête du monde.

CONDITIONNEMENT
La Tête de Moine AOP se vend sous forme de meules entières, demi-meules ou de rosettes, avec plusieurs degrés d'affinage ainsi qu'en qualité bio ou fermière.

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Interprofession Tête de Moine

Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

T 032 941 77 77

info@tetedemoine.ch
www.tetedemoine.ch
tetedemoine
tete_de_moine_aop

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION
De la présure naturelle est ajoutée au lait pour le faire cailler. Après avoir été chauffée à 36 degrés, la masse obtenue est mise en moule et une marque de caséine avec la date de fabrication est apposée. Après le pressage, une bande de gaze indiquant la dénomination « Vacherin Fribourgeois AOP » et un numéro d'agrément propre à chaque fabricant est appliquée sur le talon des meules. Un bain de saumure précède la période de maturation qui s'étale de 9 à 24 semaines, sur des planches en épicéa et à un taux d'humidité élevé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES
Le Vacherin Fribourgeois AOP est un fromage à pâte mi-dure. Il se distingue par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée. Les meules ont un poids de 6 à 10 kg.

HISTOIRE
« Vacherin Fribourgeois » tire son nom de vaccarinus, mot dérivé du latin signifiant « petit vacher ». La légende raconte qu'un moine fribourgeois du monastère espagnol de Mont-Serrat, Vaccarinus, tenait de son père le secret de fabrication d'un fromage exquis dont raffolaient les moines. L'apparition de la dénomination « Vacherin » remonte au moins à l'an 1420.

CONDITIONNEMENT
Le Vacherin Fribourgeois AOP se vend à la coupe, en portions préemballées ou débité pour la fondue. Il se présente en six variantes : Classic (9 semaines d'affinage), Extra (à partir de 12 semaines), Rustic (de 12 à 24 semaines en cave humide), Alpage (fabriqué sur les alpages de mai à octobre), Montagne (fabriqué à plus de 900 m d'altitude) et Bio.

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue Condémine 56
1630 Bulle 2

T 026 919 87 56

info@vacherinfribourgeoisaop.ch
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch
VacherinFribourgeoisAOP
vacherinfribourgeoisaop

VACHERIN MONT-D'OR AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est produit de septembre à mars. Afin d'éviter la présence de germes pathogènes tout en conservant les qualités naturelles du fromage, le lait est thermisé. Une fois le caillé moulé et pressé, le fromage est cerclé avec une sangle d'épicéa avant d'être plongé dans un bain de saumure pendant deux à quatre heures. Les vacherins « blancs » sont ensuite entreposés sur des planchettes en épicéa, où ils sont régulièrement retournés et lavés pendant au moins 17 jours. Ce n'est qu'à la fin de l'affinage que le fromage est inséré dans sa boîte d'épicéa, légèrement trop petite afin d'obtenir les ondulations caractéristiques du Vacherin Mont-d'Or AOP.

VACHERIN MONT-D'OR AOP

LE MONDE L'ADORE

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

Rue Grenade 40
1510 Moudon

T 021 905 75 46

vacherinmontdor@bluewin.ch
www.vacherin-montdor.ch
vacherinmontdorAOP
vacherin_mont_dor

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa consistance est souvent coulante. Sa saveur, légèrement salée et au goût de petit-lait, est caractérisée par des notes de bois provenant de la sangle en bois qui l'entoure. La boîte est produite avec de l'écorce d'épicéas de la région.

HISTOIRE

La première trace écrite de l'appellation « Vacherin Mont-d'Or » date du début du 19e siècle, dans la loi du 6 juin 1812 sur les taxes. En fin de saison, lorsque le lait venait à manquer, on produisait de plus petits fromages appelés « vacherins ». Cette tradition s'est aussi développée de l'autre côté de la frontière. Toutefois, si les Français ont opté avec le temps pour la dénomination raccourcie « Mont-d'Or », les Suisses ont maintenu l'appellation « Vacherin Mont-d'Or ».

CONDITIONNEMENT

Le Vacherin Mont-d'Or AOP se vend en pièce entière dans sa boîte en épicéa, disponible en plusieurs formats, ou en tranches.

VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les pièces de viande sont soigneusement découpées et débarrassées de la graisse et des nerfs. Après macération dans un mélange de sel, d'herbes et d'épices, dont la recette est propre à chaque fabricant, les pièces sont nettoyées et suspendues pour le séchage. Elles peuvent être pressées, ce qui leur ouvre les pores pour mieux respirer et leur donne une forme rectangulaire. La viande n'est en aucun cas fumée. Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface, ce qui confère à la Viande séchée du Valais IGP toute sa typicité. Les morceaux sont séchés à l'air pendant 5 à 16 semaines en fonction de leur taille. Pendant ce processus, ils perdent entre 40 et 50% de leur poids.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Viande séchée du Valais IGP est une viande de bœuf salée et séchée qui se consomme crue. Sa consistance est ferme, sa couleur extérieure est gris-blanc, alors que celle de sa chair est rouge foncé. En bouche, des saveurs aromatiques et épicées se mêlent au goût de viande de bœuf.

HISTOIRE

En raison du climat rude du milieu alpin, la constitution de réserves durables revêtait une importance cruciale. La méthode de salaison et de séchage de la viande s'est donc transmise de génération en génération. Les premières références à la viande séchée remontent à 1550. Avec l'abandon progressif de la production familiale et le développement du tourisme, la dénomination « Viande séchée du Valais » fut utilisée pour une spécialité produite à base des meilleurs morceaux de cuisses de bovin.

Association des producteurs de Viandes séchées du Valais

Case postale 96
1964 Conthey

T 027 345 40 10

cvagri@agrivalais.ch
www.viandesechee.ch
wallisertrockenfleischprodukteigp
wallisertrockenfleischigp

CONDITIONNEMENT

La Viande séchée du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpée en fines tranches.

ZUGER KIRSCH AOP ET RIGI KIRSCH AOP

MÉTHODE DE PRODUCTION

Les fruits sont secoués des arbres ou cueillis à la main lorsqu'ils sont à maturité. Ils doivent être sains, propres et débarrassés de leur pédoncule, des feuilles ou des parties de branche, puis ils sont stockés au frais et broyés au plus tard après 48 h. Après la fermentation, le moût de cerises est distillé au plus tard le 30 juin de l'année suivant la récolte. Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP reposent au moins 6 mois avant d'être mis sur le marché.

Zuger Kirsch und Rigi Kirsch AOP

Verein Zuger & Rigi Chriesi

Schöngrund 26
6343 Rotkreuz

T 041 780 13 69

info@zuger-rigi-chriesi.ch
www.zuger-rigi-chriesi.ch, www.zugerchriesi.ch
zuger-rigi-chriesi-AG
zugerrigichriesiag

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP sont des distillats très fins et naturels de cerises présentant un taux d'alcool minimal de 40% volume. Une note d'amande souligne leur typicité, due à la part importante des noyaux dans les petites variétés locales de cerises utilisées.

HISTOIRE

La tradition de la culture des cerises dans la région de Zug-Rigi remonte à plus de 600 ans. Le « marché des cerises » de Zug est cité pour la première fois en 1627, la tradition de la « cloche à cerises » de Zug remonte à 1711 et la « tour des cerises » date de 1886. Les plus vieilles recettes de cuisine à base de cerises remontent à la deuxième moitié du 18e siècle. L'eau-de-vie de kirsch devint pour la région de Zug-Rigi un produit d'exportation important à partir de la moitié du 19e siècle. L'UNESCO a reconnu en 2011 la production de cerises dans le canton de Zug comme faisant partie des « traditions vivantes de la Suisse ».

CONDITIONNEMENT

Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP sont vendus dans le commerce en bouteilles de différentes grandeurs.

NOTES

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne
T 031 381 49 53

info@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
aopigp *aopigp*

NOTES

NOTES

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne
T 031 381 49 53

info@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
aopigp *aopigp*

EXIGEZ LA MARQUE DE QUALITÉ DES SPÉCIALITÉS SUISSES :

AOP IGP

Authentiquement suisse.
100% mon goût.

Suisse. Naturellement.