

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



lon
ge
ole





LONGEOLE IGP



ROHSTOFF

Die Longeole IGP* besteht je zu einem Drittel aus Schweinefleisch, Hals- und/oder Nackenspeck und roher Schwarte. Verfeinert wird die Wurst mit Fenchelsamen.



KULINARISCHES

Die Kochdauer ist aussergewöhnlich lang: Wegen der Rohschwarte muss die Wurst zwischen 2,5 und 3 Stunden im siedenden Wasser pochiert werden.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Longeole IGP wird im Kanton Genf hergestellt. Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Fleisch, Speck und rohe Schwarte werden zu einer grobkörnigen Masse verarbeitet. Gewürzt wird mit Salz, Fenchelsamen und gemahlenem weissen Pfeffer. Zusätzlich können Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander oder Muskat beigelegt werden. Die Wurstmasse wird in einen Schweine-, Rindermittel- oder Rinderkranzdarm abgefüllt. Die Därme werden mit Schnüren in den Farben des Genfer Wappens oder mit Clips verschlossen. Die Longeole IGP wird an einer Schnur während mindestens zwölf Stunden bei Raumtemperatur abgetropft.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Longeole IGP ist eine saftige und aromatische Rohwurst, welche nicht geräuchert wird und neben dem Fenchel- auch ein typisches Schweinearoma tragen darf. Sie hat eine längliche Form. Ihr Verkaufsgewicht liegt zwischen 250 und 650 g.

GESCHICHTE

Vermutlich brachten Religionsflüchtlinge aus Frankreich die Longeole in der Zeit des «Second Refuge» [um 1685] ins Genfer Gebiet. Gemäss mündlicher Überlieferung ist Père Longeot der Erfinder der Longeole. Er war Mönch der Abbaye de Pommier und hat als Erster eine normale Wurstpaste mit einer Handvoll einheimischer Fenchelsamen und Schwarten versetzt. In den Genfer Kochbüchern wird die Longeole aber erst viel später erwähnt: 1820 ist sie im «Glossaire genevois» von Aimé-Jean Gaudy-Lefort zu finden. In den 1930er-Jahren erscheint die Longeole prominent im Werk «Le Bien manger à Genève».

VERKAUFSFORM

Die Longeole IGP wird stückweise verkauft.



longeole

Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL)

p.a. AgriGenève
Rue des Sablières 15
1242 Satigny
022 939 03 10
info@agrigenve.ch
🏠 www.geneveterroir.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
🌐 aopigp

* Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.