

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP



ROHSTOFF

Die beiden Würste werden aus Schweinefleisch mit $[\frac{2}{3}]$ Magerfleisch und $[\frac{1}{3}]$ Speck hergestellt.



KULINARISCHES

Die beiden Spezialitäten sind Bestandteil des Neuenburger Brauchtums «Torrée».

Dabei werden die Würste in der Kohleglut eines Feuers gekocht. Sie können warm oder kalt serviert werden.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die beiden Spezialitäten werden nur im Kanton Neuenburg hergestellt. Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Die geknetete Masse wird in Rinderdärme gefüllt. Für den Saucisson und für die Saucisse werden, als einziger Unterschied, verschiedene Teile des Darms verwendet: gerade für den «Saucisson» und kurvenförmig für die «Saucisse». Die Enden der Wurst werden mit einer Schnur oder mit Metallclips befestigt. Um den typischen Fleischgeschmack zu entwickeln, reifen die hängenden Würste während eines Tages bei Raumtemperatur. Zum Abschluss werden die Spezialitäten kalt geräuchert.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die äussere Farbe beider Würste ist gold-braun. Beim Schneiden des Saucisson neuchâtelois IGP* und der Saucisse neuchâteloise IGP erscheinen homogen verteilte weisse Speckkörner und eine intensive, einheitliche Rötung. Die Konsistenz ist kompakt, fest und gut kaubar. Die Würste riechen sehr aromatisch nach Rauch und haben einen typischen Fleisch- und Würstgeschmack.

GESCHICHTE

Der Saucisson neuchâtelois IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP beruhen auf der ländlichen Tradition der häuslichen Wurstherstellung. Die Herstellungsweise ist allerdings älter. Sie basiert auf dem althergebrachten Verfahren der Haltbarmachung von Schweinefleisch, d.h. auf der Verwendung von Salpeter, der Kalträucherung und dem Wissen der Metzger. Beide Bezeichnungen wurden erstmals gegen Ende des 19. Jahrhunderts verwendet.

VERKAUFSFORM

Der Saucisson neuchâtelois IGP und die Saucisse neuchâteloise IGP sind stückweise erhältlich.



Association neuchâteloise des maîtres bouchers

Rue de la Serre 4
2001 Neuchâtel
032 727 24 23
emmanuella.daverio@cnci.ch
🏠 www.boucheries-neuchatel.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.