

Suisse, Naturelement.



# L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Appenzeller   
Pantli



# APPENZELLER PANTLI IGP



## MATIÈRES PREMIÈRES

L'Appenzeller Pantli IGP\* est un saucisson sec pressé de forme angulaire fabriqué avec de la viande musculaire de boeuf et de porc ainsi qu'avec du lard.



## ASPECTS CULINAIRES

L'Appenzeller Pantli IGP est apprécié au goûter ou au souper avec du pain noir et du vin blanc, voire du cidre brut.



## ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique de fabrication comprend les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et le canton de Saint-Gall. La viande de porc et de boeuf provient exclusivement de Suisse.



## 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 boeuf 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. À 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 19<sup>e</sup> siècle. Dans le livre suisse des saucisses Alles ist Wurst, un autre boucher-charcutier raconte l'histoire de son grandpère 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 » (« endarme appenzellois » en français). Au 19<sup>e</sup> siècle, les paysans d'Appenzell élevaient principalement des bovins. Les morceaux nobles de la cuisse étaient transformés en Mostbröckli. À 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 différents formats.



**Appenzeller**   
Pantli

### Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11  
9465 Salez  
071 552 13 30  
info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch  
🏠 [www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)  
📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)  
📞 [appenzeller\\_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

### Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📞 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*Le signe de qualité IGP (Indication géographique protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.