

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Appenzeller 
Siedwurst



APPENZELLER SIEDWURST IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'Appenzeller Siedwurst IGP* est une saucisse à bouillir de couleur claire fabriquée à partir de viande de boeuf, de porc et de lard.



ASPECTS CULINAIRES

L'Appenzeller Siedwurst IGP est appréciée au quotidien. Autrefois servie avec une salade de pommes de terre, elle est aujourd'hui volontiers accompagnée de macaronis ou fromage.



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 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 boeuf, 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 19^e 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 boeuf » 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 
Siedwurst

Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

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

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.aop-igp.ch)
📞 [aopigp](https://www.aop-igp.ch)

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