

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



GLARNER
KALBERWURST



Glarnerland®



GLARNER KALBERWURST IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Glarner Kalberwurst IGP* est une saucisse de veau composée de viande de veau, de porc, de lard et de pain blanc.



ASPECTS CULINAIRES

La Glarner Kalberwurst IGP est traditionnellement cuite dans une sauce blanche aux oignons et servie avec de la purée de pommes de terre et une compote de pruneaux secs. La Glarner Kalberwurst IGP s'apprécie également comme grillade.



ZONE D'ORIGINE

La Glarner Kalberwurst IGP est fabriquée exclusivement dans le canton de Glaris. La viande de veau et de porc provient de toute la Suisse.



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 boeuf. 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 oeufs, 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 19^e 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'oeufs 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**
Glarnerland

Glarner Metzgermeisterverein

Dr. Rudolf Schmidstrasse 6
8755 Ennenda
055 640 30 30
info@kern-metzgerei.ch
🏠 www.kalberwurst.gl

Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
© aopigp

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