

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



**ST. GALLER
BRATWURST**





ST. GALLER BRATWURST IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

La St. Galler Bratwurst IGP* (saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP) est fabriquée à partir d'un mélange de viande de veau et de porc ainsi que de lait, de glace, de sel et d'épices.



ASPECTS CULINAIRES

Les Saint-Gallois ne mangent pas leur saucisse avec de la moutarde. Elle est habituellement préparée au grill et accompagnée d'un petit pain à la farine bise ou d'une tranche de pain. Elle peut aussi être poêlée et accompagnée de rôtis aux oignons.



ZONE D'ORIGINE

La St. Galler Bratwurst IGP est fabriquée dans les cantons de Saint-Gall, Appenzell et Thurgovie. Les veaux et les porcs viennent de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le maître-boucher mélange la viande et le lait en y ajoutant du sel, un peu de poivre et du macis. Après avoir ajouté de la glace, la masse est finement hachée, puis embossée dans des boyaux naturels. La saucisse est alors échaudée jusqu'à ce qu'elle atteigne 68 °C, puis refroidie dans de l'eau glacée.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La St. Galler Bratwurst IGP (saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP) est une saucisse échaudée blanche, qui se consomme grillée ou poêlée. Sa particularité est le mélange de viande de porc et de veau ainsi que l'ajout de lait, qui explique sa couleur blanche. Si le taux de viande de veau dépasse 50 %, la spécialité devient une St. Galler Kalbsbratwurst IGP (saucisse de veau à rôtir de Saint-Gall IGP).

HISTOIRE

La première mention officielle de la St. Galler Bratwurst figure dans les statuts de la Guilde des bouchers st-gallois de 1438. Il y est indiqué que cette saucisse comprend une part de viande de veau, du lard, des épices et du lait frais. La recette a peu changé depuis les débuts, à l'exception de la St. Galler OLMA-Bratwurst IGP (saucisse à rôtir OLMA de Saint-Gall IGP), créée spécialement pour la plus grande foire agricole de Suisse. Cette variante est plus grande et plus lourde que l'originale.

CONDITIONNEMENT

La St. Galler Bratwurst IGP (saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP) est vendue à l'unité, par paire ou en emballage multiple.



**ST. GALLER
BRATWURST**



Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
071 552 13 30
wurst@sg-bratwurst.ch

🏠 www.sg-bratwurst.ch
📘 [sgbratwurst](https://www.facebook.com/sgbratwurst)
© [sg_bratwurst_igp](https://www.instagram.com/sg_bratwurst_igp)

Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 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.