

Suisse. Naturellement.

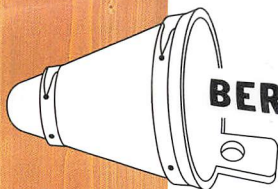


L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





BERNER ZUNGENWURST IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Berner Zungenwurst IGP* est une saucisse échaudée épicée à base de viande de porc, de bœuf et de lard. Elle se caractérise par une chair à texture grossière.



ASPECTS CULINAIRES

La Berner Zungenwurst IGP s'accommode bien de haricots secs, lentilles, choucroute raves ou encore poireaux.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique de fabrication est le canton de Berne. La viande de porc et de bœuf provient exclusivement de la Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

La Berner Zungenwurst IGP est fabriquée à partir de morceaux de viande de porc et de lard auxquels est ajoutée une émulsion d'eau et de glace ainsi que des morceaux de couenne. La viande de bœuf est mélangée à la viande en vrac, à la couenne et aux additifs, puis finement hachée. Cette émulsion obtenue est ajoutée à la viande de porc hachée grossièrement, au lard, éventuellement avec la couenne et le sel, et mélangée avec les épices. Le saucisson est fumé à chaud. Le fait de chauffer la saucisse la rend plus résistante à la coupe.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La couleur extérieure de la Berner Zungenwurst IGP est brun foncé à doré, celle de sa chair est brun clair à brun foncé. La chair est ferme et sèche avec une grossière mais bonne répartition de la graisse. Une fois cuite, la saucisse a un goût charnu, un peu fumé et épicé et légèrement poivré.

HISTOIRE

Selon la légende, la Berner Zungenwurst a été inventée en 1798. Lorsque les troupes bernoises réussirent à repousser les troupes françaises de l'autre côté de la Sarine, les femmes souhaitèrent offrir aux combattants à nouveau un riche repas. Chacune rapporta ce qu'elle trouva dans ses réserves. Le résultat fut ce qui est aujourd'hui connu sous « plat bernois », y compris la fameuse Berner Zungenwurst. Bien que son nom signifie « saucisse à la langue », on n'en trouve pas dans sa composition.

CONDITIONNEMENT

La saucisse rectiligne est disponible en différentes longueurs et présente des poids variant entre 250 et 500 g.



Verein Berner Zungenwurst

Neuengasse 20
3001 Bern
031 310 11 19
079 438 66 94
info@ffv-bern.ch
🏠 www.bernerzungenwurst.ch

Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 www.aop-igp.ch
f [aopigp](#)
© [aopigp](#)



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