

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit IGP puisse voir le jour,
il faut un terroir et une tradition, des hommes
et leur savoir-faire. Seuls quelques produits
suisses sont élaborés ainsi et portent le signe
d'excellence IGP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



Saucisson neuchâtelais



Saucisson neuchâtelois IGP

Matières premières: Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Sauscisse neuchâteloise IGP sont des produits de charcuterie préparés exclusivement à base de viande de porc, à raison d'un tiers de gras et de deux tiers de maigre.

Méthode de production: Le mélange de viande fraîche et d'épices est pétri, et la masse ainsi obtenue est embossée dans un boyau de bœuf droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse. C'est d'ailleurs la seule différence de préparation entre le Saucisson neuchâtelois IGP et la Sauscisse neuchâteloise IGP. Une fois que les saucissons et les saucisses sont fabriqués, ils sont suspendus par une ficelle afin d'égoutter et de mûrir pendant environ une journée pour développer le goût de la viande. Après ces étapes, le fumage à froid peut avoir lieu, donnant ainsi au Saucisson neuchâtelois IGP et à la Sauscisse neuchâteloise IGP leur goût si particulier.

Apparence et qualités gustatives: Il s'agit d'une saucisse de porc d'un calibre de 40 à 60 mm avec un poids de 200 à 600 g. La couleur est brun doré; le calibre et les plis du boyau sont réguliers. A la coupe, la surface est nette avec une rubéfaction intense et homogène. Les grains de lard sont uniformes et blancs, régulièrement répartis. La consistance est compacte, ferme et facile à mâcher. Le saucisson et la saucisse ont un goût très aromatique de viande et d'épices, souligné par une saveur de fumé.

Zone d'origine: La zone géographique de transformation et d'élaboration du Saucisson neuchâtelois et de la Sauscisse neuchâteloise est le canton de Neuchâtel. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Histoire: Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Sauscisse neuchâteloise IGP sont des produits issus de la tradition campagnarde de charcuterie, indispensable à la conservation de la viande de porc. L'origine des dénominations remonte à la fin du 19^e siècle. Le Saucisson neuchâtelois est protégé en tant qu'IGP depuis le 6 juin 2003.

Aspects culinaires: Cuire le saucisson dans l'eau (ou éventuellement avec un légume) à 75 °C environ, pendant 35 à 45 minutes selon la grosseur. Un bon conseil pour qu'il n'éclate pas, est de le piquer de quelques cure-dents. Il se sert chaud ou froid, et accompagne très bien les légumes, salades, pommes de terre, lentilles ou la choucroute. Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Sauscisse neuchâteloise IGP sont liés à une coutume neuchâteloise: la torrée, où l'on se rassemble en automne autour d'un grand feu pour faire cuire le saucisson dans la braise. Faire un grand feu jusqu'à ce que l'on obtienne une bonne couche de cendres. Y introduire les saucissons emballés, soit dans du papier d'aluminium, soit dans du papier parchemin doublé de papier de journal, et laisser les saucissons cuire dans la braise pendant 30 à 40 minutes. Un véritable régal à arroser d'un bon vin de Neuchâtel! On peut également le servir brioché. Pour cela, le cuire à l'eau, le peler, l'enrober de pâte brisée badi-geonnée de jaune d'œuf et le mettre au four chaud pendant env. 30 minutes.

Conditionnement: Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Sauscisse neuchâteloise IGP se vendent à l'unité dans les magasins spécialisés de toute la Suisse.



Contact:

Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers
Rue du Seyon 5a, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 934 30 10
pierre@montandon.ch

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp