

**OUI AU PETIT
APPENZELLOIS!**

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.**



Prenez parti. Dans votre magasin :

Appenzeller 
Pantli

APPENZELLER PANTLI IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'Appenzeller Pantli IGP* est un saucisson sec pressé de forme angulaire fabriqué avec de la viande musculaire de bœuf et de porc ainsi qu'avec du lard.



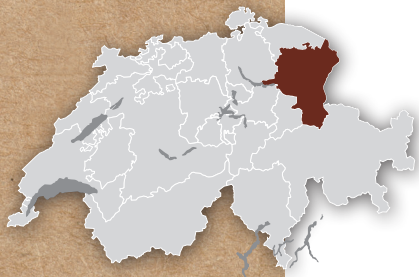
ASPECTS CULINAIRES

L'Appenzeller Pantli IGP est apprécié au goûter ou au souper avec du pain noir et du vin blanc, voire du cidre brut.



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 bœuf provient exclusivement de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

La viande réfrigérée ou congelée est additionnée de sel, d'ail, de poivre et d'épices. Le boucher peut également ajouter du vin. Le mélange est haché à volonté, mais le grain doit rester visible. La masse obtenue est embossée dans un boyau de bœuf fait de fibres ou en collagène, puis est pressée pendant 3 à 10 jours pour lui donner sa forme typique. Les saucissons crus sont ensuite suspendus pour sécher à l'air. Durant le séchage, on peut aussi ajouter de la fumée (max. 40 °C), en utilisant du bois non traité de différentes espèces. Le séchage réduit le poids d'environ 30 à 40%.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'Appenzeller Pantli IGP a une structure de surface et un calibre réguliers. Sa consistance est compacte. A la découpe, la tranche est lisse. Elle présente un grain fin avec des dés de lard de taille homogène répartis régulièrement. En bouche, l'arôme d'ail est bien perceptible.

HISTOIRE

Selon un maître boucher-charcutier né en 1933, il existe des photos représentant un Pantli dans une foire professionnelle vers la fin du 19^e siècle. Dans le livre suisse des saucisses *Alles ist Wurst*, un autre boucher-charcutier raconte l'histoire de son grand-père qui a commencé en 1896 à fabriquer l'Appenzeller Pantli. Dans une édition de la *Zürcher Tagblatt* de 1892, l'Appenzeller Pantli est mentionné sous le terme d'« Appenzeller Landjäger » (« gendarme appenzellois » en français). Au 19^e siècle, les paysans d'Appenzell élevaient principalement des bovins. Les morceaux nobles de la cuisse étaient transformés en Mostbröckli. A partir des chutes, ils fabriquaient des saucisses crues comme le Pantli ou la saucisse à bouillir (« Siedwurst » en allemand).

CONDITIONNEMENT

L'Appenzeller Pantli IGP est vendu à la pièce dans trois formats différents.



Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.appenzellerfleischspezialitaetenigp.ch)

📍 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.aopigp.ch) @ [aopigp](https://www.aopigp.ch)

*IGP protège la dénomination d'un produit et signifie
« Indication Géographique Protégée ».