

Suisse. Naturellement.



VEILLER AU GRAIN ?

OUI

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



Rheintaler
Ribelmals 100%

RHEINTALER RIBELMAIS AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Rheintaler Ribelmais AOP* [Ribel de la vallée du Rhin], aussi appelé « Türggen » ou « Türggenribel », est une semoule issue d'une variété de maïs traditionnelle de la vallée du Rhin.



ASPECTS CULINAIRES

Le Rheintaler Ribelmais AOP se déguste traditionnellement avec un café au lait et une compote de fruits ou en accompagnement d'un plat principal. La bière de maïs Ribel et les chips de maïs Ribel sont également disponibles.



ZONE D'ORIGINE

Le Rheintaler Ribelmais AOP est cultivé et transformé dans la vallée du Rhin [entre le lac de Constance et la commune de Zizers] et dans la Principauté du Liechtenstein.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le semis du Rheintaler Ribel a lieu au plus tard à la mi-mai. Le maïs est récolté au début du mois d'octobre. Au centre de collecte, les grains sont immédiatement séchés et nettoyés avec précaution. Le maïs est ensuite moulu dans un moulin à rouleaux ou dans un moulin à pierre. Il en résulte un mélange de semoule, de finot ainsi que de farine de maïs. L'ensemble peut ensuite être tamisé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Rheintaler Ribel AOP est disponible sous l'appellation Rheintaler Ribel «Original» ou Rheintaler Ribel «Bramata». Il est de couleur blanc-beige. Son goût est doux et intense, typique du maïs, avec une note de noisette.

HISTOIRE

Le maïs, originaire d'Amérique, a atteint la vallée du Rhin en transitant par la Turquie. A partir du 17^e siècle, il est régulièrement cité en tant qu'aliment. Il s'impose comme aliment de base dans la vallée du Rhin, car son climat chaud et humide rend la culture d'autres types de céréales très compliquée. Depuis le début du 20^e siècle, la surface consacrée à la culture du Ribelmais n'a cessé de décroître, exception faite des deux guerres mondiales. Finalement, le maïs n'était plus cultivé que pour l'auto-approvisionnement. Ce n'est qu'en 1998, avec la création de l'association Rheintaler Ribelmais que sa culture a été promue et revitalisée.

CONDITIONNEMENT

Le Rheintaler Ribel AOP est vendu en sachets de 500 g sous les dénominations «Original» [semoule fine traditionnelle] ou «Bramata» [mouture grossière].



Verein Rheintaler Ribelmais

9465 Salez

T 058 228 24 25

✉ info@ribelmais.ch

🏠 www.ribelmais.ch

📘 [ribelmais](#)

📍 [ribelmais](#)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».