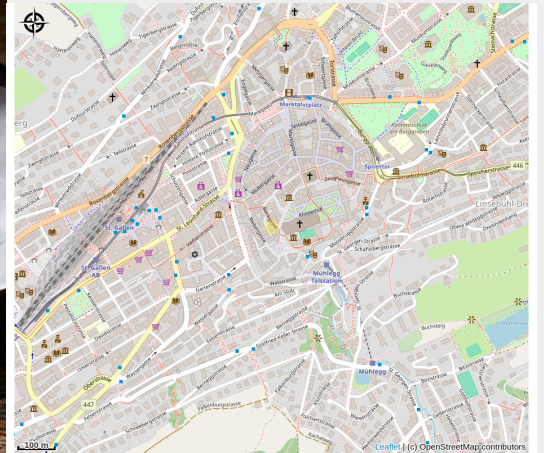


St. Gallen roasting sausage

Switzerland



Useful information

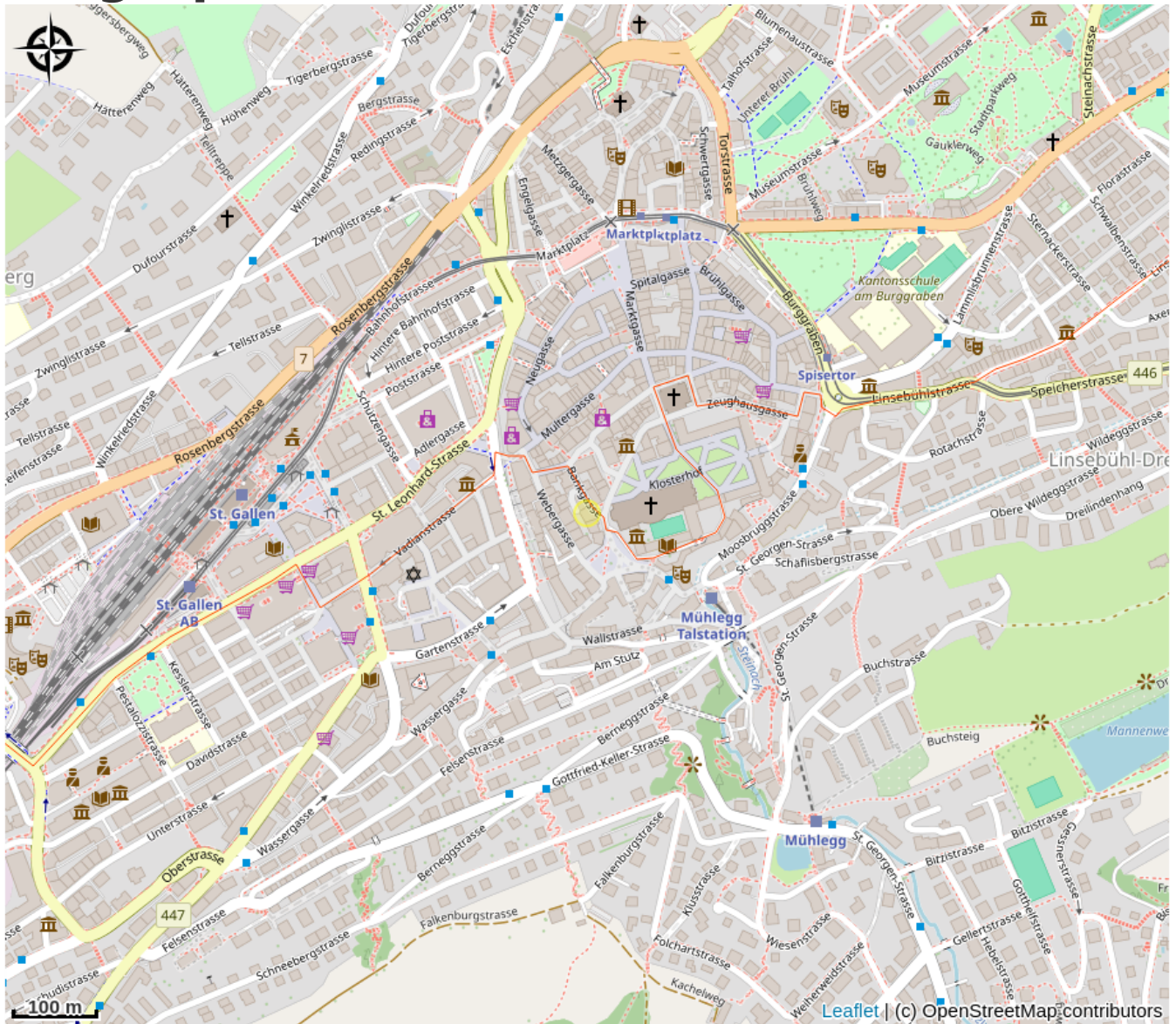
Category : Local produce

Détail : Regional dish

Description

Già nel 1438 i macellai di San Gallo scrivevano che la loro «Bratwurst» era composta da carne di vitello, lardo, spezie e latte fresco. Mezzo millennio dopo, la ricetta non è cambiata molto e il successo è sempre garantito. Consumata alla griglia o in padella, questa specialità prodotta nei cantoni di San Gallo, Appenzello e Turgovia deve il suo colore bianco alla presenza del latte. Quando la percentuale di carne di vitello supera il 50%, può fregiarsi della denominazione St. Galler Kalbsbratwurst IGP. Una variante più grande e più pesante dell'originale, denominata St. Galler OLMA-Bratwurst IGP, viene servita durante l'OLMA, la mitica fiera di San Gallo.

Geographical location



All useful information

Contact

Disponibles dans toutes les épiceries,
supermarché et restaurant.

Erhältlich in allen

Lebensmittelgeschäften, Supermärkten
und Restaurants.

Available in all grocery stores,
supermarkets, and restaurants.

Disponibili in tutti i negozi di alimentari,
supermercati e ristoranti.