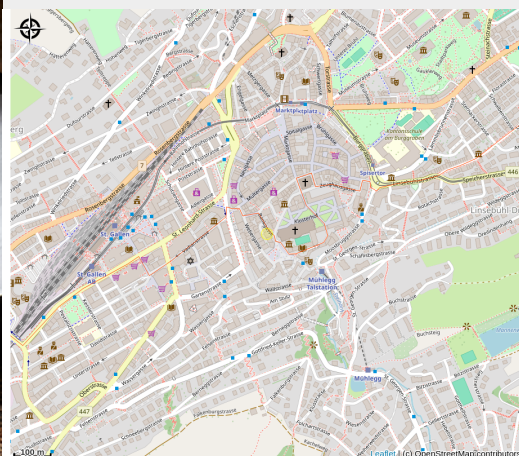


Saucisse à rôtir de St-Gall

Switzerland



Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Détail : Plat régional

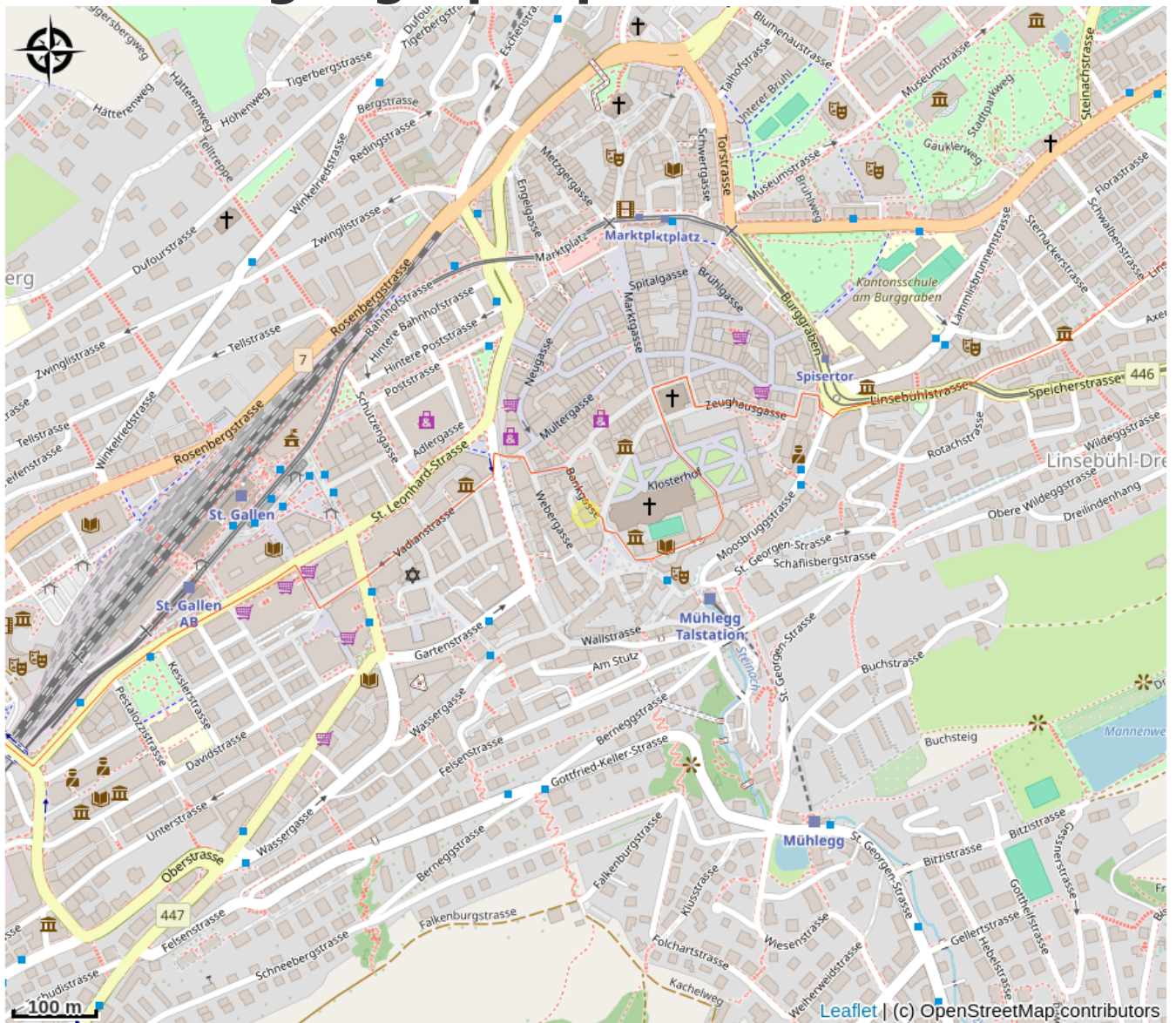
Description

En 1438 déjà, les bouchers saint-gallois écrivaient que leur «Bratwurst» se composait de viande de veau, de lard, d'épices et de lait frais. Un demi-millénaire plus tard, la recette n'a pas beaucoup changé et le succès est toujours au rendez-vous.

Consommée grillée ou poêlée, cette spécialité élaborée dans les cantons de Saint-Gall, d'Appenzell et de Thurgovie doit sa couleur blanche à la présence de lait.

Lorsque le taux de viande de veau dépasse les 50%, elle peut porter l'appellation St. Galler Kalbsbratwurst IGP. Une variante plus grande et plus lourde que l'originale – baptisée St. Galler OLMA-Bratwurst IGP – est servie lors de l'OLMA, la mythique foire de Saint-Gall.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

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.