

Spécialités d'Appenzell



SUTTERO





Le Pays d'Appenzell – le pays du «Mostbröckli», une délicieuse charcuterie pauvre en calories

Les délicieux «Mostbröckli» – fabriqués selon une ancienne recette appenzelloise

Le Pays d'Appenzell se distingue du reste de la Suisse par son traditionalisme et par de nombreuses caractéristiques:

Les Appenzellois sont bien connus pour leur indépendance et leurs bons mots, leurs riches coutumes, leur musique d'instruments à cordes et – leurs incomparables «Mostbröckli».

Une recette concoctée par l'arrière-grand-père

Les «Mostbröckli» sont l'un des plus grands délices que l'art de la charcuterie ait à offrir. Il s'agit de l'une des premières spécialités fabriquée par le maître-charcutier Otto Sutter. Cette viande qui fait aujourd'hui encore partie des principaux produits carnés SUTTERO était déjà en 1909 un grand succès dans sa boucherie de village située dans le Pays d'Appenzell. Aujourd'hui encore, nous nous tenons strictement à la recette de famille initiale.

Les ingrédients: du savoir-faire, du vin rouge et des épices

Après avoir été salés et aromatisés avec des épices et du vin rouge, les morceaux de cuisse de bœuf raccourcis sont fumés sur du bois et des herbes choisies avec soin. SUTTERO garde le silence sur le procédé de fabrication. Il s'agit bien d'un secret de famille qui est transmis de génération en génération.

Bon appétit!

Accompagnement idéal

Du bon pain noir, du vin rouge ou du cidre.

Peut être servi comme casse-croûte bien rustique sur un plateau en bois ou comme hors-d'œuvre avant un repas de fête. Il est conseillé de trancher le «Mostbröckli» peu de temps avant de le déguster.

Important:

Servir en tranches très fines.

Existe en

Morceaux à trancher (800–1500 grammes)

Portions de 200 à 500 grammes

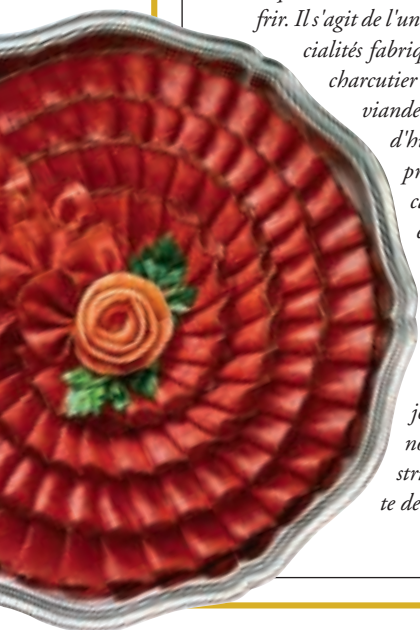
Déjà tranché et conditionné dans un emballage protégeant l'arôme

Conservation

Emballé sous vide, le produit ne doit pas obligatoirement être conservé au frais.

Autres spécialités SUTTERO:

Jambon fumé campagnard d'Appenzell, lard paysan d'Appenzell, Pantli d'Appenzell, Appenzellerli (petites saucisses crues), schublig paysan d'Appenzell, jambon cru d'Appenzell



Ernst Sutter SA
Schlachthofstrasse 20
CH-9201 Gossau
Téléphone +41 (0)71 313 71 71
Téléfax +41 (0)71 313 71 97
www.suttero.ch