

Authentiquement suisse!

Les plus savoureuses spécialités helvétiques arborent la marque de qualité AOP-IGP. Témoins d'un savoir-faire transmis au fil des générations, ces produits régis par des cahiers des charges stricts sont les meilleurs ambassadeurs des régions qui les ont vu naître.



Jambon cru du Valais IGP

LE FILS DU VENT

Autrefois séché par le vent frais qui descend des Alpes, cette vedette des «assiettes valaisannes» patiente aujourd'hui entre six et dix semaines à température et hygrométrie contrôlées. Du sel, des herbes aromatiques telles que l'estragon, la marjolaine, la sarriette, le thym ou la livèche, du savoir-faire, de la patience et de l'amour: voici le secret du goût inimitable de cette charcuterie.

www.trockenfleischwallis.ch

Notre accord audacieux

Cuvée 1858 rouge | Charles Bonvin 1858

L'Etivaz AOP

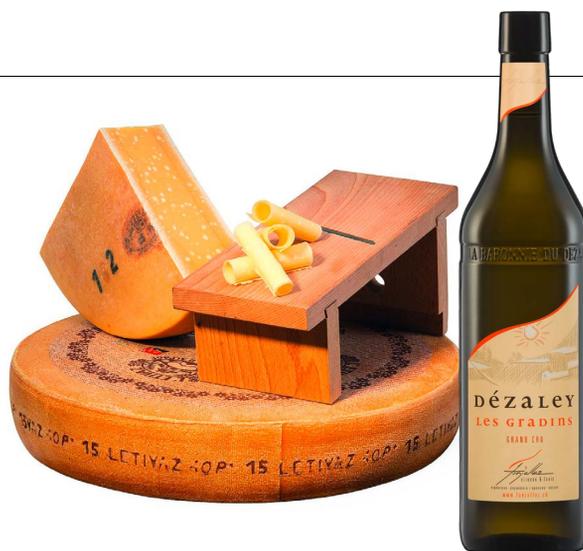
FIER MONTAGNARD

Du 10 mai au 10 octobre, le lait cru de vaches des alpages des Alpes vaudoises situés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude est transformé en fromage dans des chaudrons en cuivre chauffés au feu de bois. Les meules sont ensuite affinées (au minimum 135 jours et jusqu'à trois ans pour les rebibes) dans la coopérative de L'Etivaz.

www.etivaz-aop.ch

Notre accord classique

Dézaley Les Gradins | Louis Fonjallaz



Longeole IGP

PLEINE DE GRÂCE

Comptez au moins trois heures de cuisson pour que cette saucisse acquière la texture soyeuse qui a fait sa réputation. Délicieusement friande, cette spécialité genevoise doit aussi son goût inimitable aux graines de fenouil qui parsèment une farce composée à parts égales de viande de porc, de lard et de couenne.

www.opage.ch

Notre accord roboratif

Gamay Vieilles Vignes | Domaine Les Vallières



Vacherin Fribourgeois AOP

TRADITION SÉCULAIRE

Le Classic est affiné neuf semaines, soit trois de moins que l'Extra. Le Rustic séjourne entre 12 et 24 semaines dans des caves humides. Outre l'Alpage, élaboré de mai à octobre, on peut craquer pour le Bio ou le Montagne, produits au-dessus de 900 mètres. Les diverses déclinaisons de ce fromage à la texture fondante sublimeront tout mélange à fondue.

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

Notre accord déroutant

Cuvée des Bénédictins | Mauler Vins



Appenzeller Mostbröckli IGP

L'APÉRITIF DES SPORTIFS

Spécialité des cantons d'Appenzell et de Saint-Gall, cette viande de bœuf se distingue par sa faible teneur en graisse (moins de 5%). Après avoir passé jusqu'à cinq semaines dans un bain de sel et d'herbes aromatiques, le Mostbröckli est séché, puis fumé. Ce processus lui donne ses arômes épicés et empyreumatiques si caractéristiques.

www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Notre accord dynamique

Pinot Gris Kloster Sion | Weingut Zum Sternen



Berner Alpkäse AOP

LE GÉNIE DES ALPAGES

Seul le lait des alpages de l'Oberland bernois est utilisé pour l'élaboration de ce fromage au lait cru transformé dans des cuves en cuivre. Il faut deux semaines d'affinage au moins et quatre mois et demi de repos pour revendiquer l'appellation Alpkäse (fromage d'alpage). Et plus d'un an de soins supplémentaires pour mériter le titre de Berner Hobelkäse (fromage à rebibes).

www.casalp.ch

Notre accord généreux

Casimiro | Agriloro SA

100% MON GOÛT

Le slogan de la nouvelle campagne de promotion des AOP-IGP Suisse est aussi explicite que percutant. «Authentiquement suisse, 100% mon goût»: ce cri du cœur symbolise parfaitement les valeurs de qualité et de durabilité que véhiculent les produits du terroir arborant l'Appellation d'origine protégée ou l'Indication géographique protégée. Ces signes officiels de qualité ne sont délivrés qu'après un examen approfondi d'un cahier des charges qui garantit une traçabilité parfaite et un caractère affirmé aux 23 AOP et au 16 IGP du pays. Appréciés dans notre pays depuis des siècles et de plus en plus connus à l'étranger, ils brillent d'un éclat sans égal lorsqu'on les accompagne d'un vin né dans le «plus petit des grands vignobles», c'est pourquoi nous avons accompagné nos spécialités authentiquement suisses de vins helvétiques 100% à leur goût. Bon appétit !

www.aop-igp.ch

