

Treberwurst/Saucisson au marc

Tradition Pur

Im Januar und Februar servieren viele Winzer in ihren gemütlichen Kellern Treberwurst. Die feine Saucisson, die beim Destillieren im Brennkessel gegart wird, geniessen Sie mit Kartoffelsalat, Gratin oder auch einfach mit einem herzhaften Stück Brot.

Nachdem der Brennhafen auf Temperatur gebracht wurde, garen wir die Würste bei rund 80 Grad und zwar nicht nur knapp 60 Minuten, wie sonst üblich, sondern während mehreren Stunden. So können die Würste viel vom feinen Geschmack des veredelten Rotwein-Trebers aufnehmen, auf dem sie liegen. Damit die Würste die Aromen noch besser aufsaugen können, entfernen man zudem die Haut vor dem Garen.

Die Treberwurst besteht zu 100% aus Schweizer-Fleisch. Sie wird im Seeland hergestellt und enthält keinerlei Farbstoffe. Die Wurst ist ebenfalls glutenfrei, somit geeignet für eine glutenfreie Ernährung.



Pure tradition

En janvier et février, un grand nombre de vignerons offrent dans leur accueillant cernotzet le saucisson cuite à la vapeur. Lors de la distillation de marc, ce fin saucisson est cuit dans l'alambic et vous apprécierez cette spécialité avec une salade de pommes de terre, un gratin ou encore tout simplement avec une bonne tranche de pain.

Une fois que l'alambic a atteint la bonne température, nous cuissons les saucissons à environ 80 degrés. Cette cuisson ne va pas durer 60 minutes comme d'habitude mais plusieurs heures. C'est ainsi que les

saucissons vont s'imprégner du goût du marc sur lequel ils sont posés. Afin qu'ils puissent au mieux aspirer tous les arômes, nous allons enlever encore la peau avant la cuisson.

Le saucisson au marc est composé à 100% de viande suisse. Il est produit dans le Seeland et ne contient ni colorant ni glutène. Il convient donc parfaitement à une alimentation sans glutène.



Treberwurst geräuchert

5119 | Schweiz | 230g

Zu kombinieren mit:

Kristallbrot

10740 | tiefgefroren | 12x à 600g

Parmesan di Bufala

11164 | Italien | ca. 1700g/Stk

Saucisson au marc fumé

5119 | Suisse | 230g

À marier avec:

Pain cristallisé

10740 | surgelé | 12x à 600g

Parmesan di Bufala

11164 | Italie | ca. 1700g/pce