



Communiqué de presse
Mardi 20 Septembre 2016

RECETTES : SAUCISSE DE MORTEAU ET SAUCISSE DE MONTBELIARD

Au menu cet hiver...

Elles sont cousines et 100% franc-comtoises. Les délicieuses Saucisse de Morteau et Saucisse de Montbéliard sont largement appréciées servies avec quelques pommes de terre au four et des fromages locaux. Cependant, elles se prêtent également à de nombreuses recettes originales et riches en goût. C'est ce que nous vous proposons de découvrir ici, avec 5 idées de recettes faciles à reproduire, savoureuses et équilibrées. Cet hiver, appréciez ces saucisses fumées au bois de sapin, d'épicéa et de genévrier et délicatement épicées : surprenez vos papilles !



Gratin de plusieurs choux et
Saucisse de Morteau



Saucisse de Morteau, lentilles
corail et tomates confites



Wok de nouilles sautées à la
Saucisse de Montbéliard



Mijoté de Saucisse de Morteau
et légumes orangés



Sausisses de Montbéliard à la
pistache et purée de panais

Photos HD et textes sur
demande à :
presse@agencetexto.com

Le bon goût de la tradition franc-comtoise...

La Saucisse de Morteau, chevillée au bon goût



La reconnaître : une forme généreuse terminée par une cheville de bois ; de couleur ambrée ; texture moelleuse et juteuse.

La Saucisse de Morteau est un pur produit franc-comtois, issu de savoir-faire ancestraux uniques. Son fumage au feu de bois de résineux développe un arôme fumé très équilibré qui se révèle en bouche avec délicatesse après cuisson. Sa teinte de couleur ambrée du fait de son long fumage et sa cheville en bois permettent de l'identifier sans se tromper sur la marchandise !

En chiffres : diamètre minimum de 40 mm - 34 producteurs et 4 900 tonnes fabriquées annuellement.

Les Saucisses de Montbéliard font la paire



La reconnaître : une forme élancée ; de couleur ambrée ; texture ferme ; souvent vendue par deux. Doyenne des saucisses en France avec sa recette ancestrale, la Saucisse de Montbéliard cache sous sa peau fine et lisse une saveur délicate de fumée et d'épices. Son goût typique et sa richesse gustative sont dû au mélange des arômes de poivre et de carvi (cumin des prés).

En chiffres : diamètre minimum de 2,5 cm - 28 producteurs et 4 600 tonnes fabriquées annuellement.

La Saucisse de Morteau et sa cousine la Montbéliarde sont des produits de caractères, du terroir franc-comtois. Sont engagés dans la filière : **15 fabricants** d'aliments du bétail, **165 sites d'élevage**, **16 abatteurs-découpeurs**, **35 fabricants** industriels et artisanaux. Issue exclusivement de porcs nourris au petit-lait, la viande servant à la fabrication des saucisses est produite selon un cercle vertueux : le cycle du petit-lait*.

***Le cycle du petit lait** : cycle vertueux propre à la fabrication des saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard. Il commence avec le lait avec lequel on fabrique les fromages, dont le petit-lait nourri les porcs utilisés pour fabriquer les Saucisses, et dont le lisier fertilise les prés, prés qui nourrissent les vaches, qui au final produisent du lait !

+ D'informations, d'idées culinaires et de conseils consommation ?
RDV sur www.saucissedemorteau.com et www.saucisse-montbeliard.com

Suivez nous aussi sur Facebook [Facebook/La-Saucisse-de-Morteau](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau) & [Facebook/La-Saucisse-de-Montbéliard](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Montbéliard)



Contacts Presse Agence Texto

Virginia Gurcel & Faustine Rutault
04 50 52 70 73 - 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com & faustine.rutault@agencetexto.com