



Communiqué de presse

SAUCISSES DE MORTEAU ET DE MONTBELIARD

les fleurons de la Franche-Comté

Fabriquées selon un savoir-faire ancestral unique, les **Saucisses de Morteau et de Montbéliard** sont les stars de la Franche-Comté. Elles doivent en effet leur saveur et leur caractère à l'alchimie de différents facteurs : des cochons nourris au petit lait issu de la fabrication du Comté à leurs recettes savamment dosées, en passant par leur fumage au bois de résineux si typique.

La Saucisse de Morteau, chevillée au bon goût



On la reconnaît à sa forme généreuse terminée par une cheville de bois ; à sa couleur ambrée et à sa texture moelleuse et juteuse. La Saucisse de Morteau, avec ses avantageux 20 cm de saveurs, est un pur produit franc-comtois, issu de savoir-faire ancestraux uniques. Son petit plus est son fumage au feu de bois de résineux, lui développant 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** : 30% de matières grasses - diamètre minimum de 40 mm – 20 cm de plaisir-32 fabricants et 4 900 tonnes fabriquées en 2014 – bénéficie d'une IGP depuis 2010.

Les Saucisses de Montbéliard font la paire

On la reconnaît à sa forme élancée, à sa couleur ambrée et à sa texture ferme ; souvent vendue par deux, on ne peut pas se tromper quand on la croise. 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, on les doit au mélange des arômes de poivre et de carvi (cumin des prés).

En chiffres : diamètre minimum de 2,5 cm - 15 cm de saveurs - 27 fabricants et 4 400 tonnes fabriquées en 2014 - bénéficie d'une IGP depuis 2013.



LES ACTEURS DE LA FILIERE

14 fabricants d'aliments du bétail

168 sites d'élevage

3 abattoirs prestataires

6 abatteurs-découpeurs

35 fabricants industriels et artisanaux

Retrouvez plus d'informations sur l'origine, le terroir et les saveurs de ces fleurons francs-comtois dans le dossier de presse (sur demande).

Contact Presse

Virginia Gurcel - Agence Texto

04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com