



Communiqué de presse
Mardi 31 Mai 2016

RECETTES : SAUCISSE DE MORTEAU ET SAUCISSE DE MONTBELIARD

Savourez-les durant la belle saison !

Fabriquées en Franche-Comté selon un savoir-faire ancestral et unique, la **saucisse de Morteau** et la **saucisse de Montbéliard** font partie des **fleurons de la charcuterie française**. Ces produits d'excellence doivent leurs **saveurs inégalables** et leur **intense caractère** à l'alchimie d'éléments incontournables dans leur processus de production : de la viande des **cochons nourris au petit lait** issu de la fabrication de fromages, tel le Comté, à leur **fumage au bois de résineux** si typique, elles offrent aux papilles toute la profondeur de la tradition franc-comtoise. **Dégustez cet été la Morteau et la Montbéliard**, traditionnellement consommées en période hivernale autour de plats réconfortants : **apprenez à les marier** à de nombreuses **spécialités fraîches et estivales** et à les apprécier **avec les beaux jours** en pique-niques, barbecues et dîners au son des grillons ! **Apportez de la Franche-Comté à vos créations gourmandes ensoleillées !**

Nous vous invitons à redécouvrir les saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard dans 5 créations estivales savoureuses, aussi légères que gourmandes.



Cromesquis de morbier et
Saucisse de Morteau



Poêlée de légumes printaniers et
Saucisse de Morteau



Tajine sucré-salé Saucisse de
Morteau et fruits secs



Hot dog Saucisse de Montbéliard
et bleu



Salade de mâche, orange
sanguine et Saucisse de
Montbéliard

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

Pour aller plus loin...

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 - 32 fabricants et 4 900 tonnes fabriquées en 2014

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 - 27 fabricants et 4 400 tonnes fabriquées en 2014

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**, **3 abattoirs** prestataires, **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*. Les saucisses de Morteau et de Montbéliard bénéficient, respectivement depuis 2010 et 2013, d'une IGP (Indication Géographique Protégée) qui vient protéger leur renommée à l'échelle européenne.

***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

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