

## Les produits suivants sont nominés pour les distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet:

La remise des prix se déroulera le 16 novembre à Zurich dans le cadre du «Slow Food Market». Les autres produits distingués par le Bourgeon Bio Gourmet seront dévoilés à cette occasion.

### Pain

#### **Tresse au beurre**

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU

**Information du fabricant:** Le blé et l'épeautre venant de la ferme bio «Biohof Bachhalde» et fraîchement moulus au village voisin, le beurre de fromagerie bio et le lait cru tout frais donnent à cette tresse un goût extraordinaire. Tous les ingrédients sont délicatement pétris avec le levain pour obtenir une pâte homogène et souple. Un apprêt d'une durée de douze heures permet à tous les arômes de se développer au maximum, et le résultat est une tresse délicieuse, finement poreuse et qui reste longtemps fraîche. Cette tresse est faite avec les meilleurs ingrédients et ne se compacte pas.



#### **Pain multi-grains**

[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

**Information du fabricant:** Les boulangeries maison de la Coop fabriquent leurs pains dans les points de vente selon d'anciennes traditions boulangères et avec beaucoup de souci pour le détail. Le boulanger le sait: la pâte a besoin de tranquillité et de temps pour se développer et exprimer tous ses arômes. Cela commence lors du gonflement (absorption de l'eau par les grains pendant 15 heures) et avec le levain, qui repose au moins 16 heures, et se poursuit dans le processus de fermentation de la pâte. Le pain multi-grains Naturaplan, disponible dans les magasins Coop, se distingue par les céréales aromatiques, les semoules de seigle, d'orge et d'épeautre ainsi que différentes graines oléagineuses comme le lin, le tournesol et le sésame. Le mélange décoratif et l'entaille qui donnera une belle fente demandent beaucoup de doigté.



## Produits transformés à base de viande

### Saucisse au fromage d'alpage

[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG

**Information du fabricant:** Nous mélangeons un délicieux fromage des Préalpes zougaises avec la viande persillée et triée à la main de nos porcs de pâturage, un peu de viande de bœuf, du sel et des épices pour obtenir une chair à saucisse grossière. Les boyaux de porc sont soigneusement remplis puis fumés au bois de hêtre jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et cette délicieuse saucisse est ensuite cuite et refroidie. Froide, sortie de l'eau chaude ou grillée délicatement au charbon de bois, notre saucisse est un véritable délice.



### Salsiccia au fenouil

[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG

**Information du fabricant:** C'est avec la viande goûteuse et authentique de nos porcs de pâturage que nous fabriquons cette magnifique saucisse. La chair à saucisse est obtenue en mélangeant soigneusement viande persillée triée à la main, lard, sel et épices. Le fenouil rajouté à la fin donne à cette saucisse son petit quelque chose de particulier. Formée dans de tendres boyaux de mouton et soigneusement grillée sur de la braise de bois de hêtre: un délicieux régal!



### Saucisse à rôtir paysanne

[Ueli-Hof AG](#), Ebikon LU

**Information du fabricant:** La saucisse à rôtir paysanne de l'Ueli-Hof est fabriquée avec la meilleure viande de porc et du lard de cou. L'adjonction d'exquises épices et plantes aromatiques lui donne son goût unique. C'est dans notre manufacture que tous les ingrédients sont mélangés pour former une goûteuse chair à saucisse. Les saucisses sont ensuite terminées à la main. c'est en la rôtiissant lentement que cette saucisse paysanne développe le mieux son arôme et devient une expérience gustative unique.



## Produits transformés à base de poisson

### Saumon fumé d'Irlande, élevage, 100g

[Dyhrberg AG](#), Balsthal SO

**Information du fabricant:** Ce saumon d'élevage des fjords des eaux sauvages irlandais respecte à la lettre les directives rigoureuses de Bio Suisse, tant dans sa fabrication que sa transformation. Les filets sont travaillés à la main et assaisonnés au sel marin avant d'être fumés avec soin, selon la tradition, dans des fours à bois. Le maître fumeur use de tout son savoir-vivre durant des jours pour faire d'un poisson frais de première qualité un saumon fumé parfait. La méthode de fumage donne également à la chair noble du saumon son arôme délicat et incomparable. Ce produit Naturaplan est disponible dans les magasins Coop.



### Cœur de saumon fumé

[Ospelt food AG](#), Sargans SG

**Information du fabricant:** Les ressources naturelles de l'Atlantique offrent un environnement exceptionnel pour l'élevage biologique de poissons en pleine mer. Les poissons ont une liberté de mouvement optimale et reçoivent de l'eau et de l'oxygène frais en continu grâce aux fortes marées. Leur nourriture est 100 % naturelle et ne comporte aucun additif. Savourez ce délicat cœur de saumon fumé Bourgeon de qualité supérieure. Il est salé à la main puis fumé à froid selon la méthode traditionnelle et transformé en Suisse. Ce produit Naturaplan est disponible dans les magasins Coop.



Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 6'423 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 923 [MP1] entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)