FRESHPOINTHANDEL

Breve apresentação

swiss quality

Cervelat Suíço

A salsicha chamada CERVELAT é uma das salsichas mais tradicionais da Suíça. Faz parte firme da cultura culinária suíça. Toda os suíços conhecem esta salsicha, e miúdos e graúdos adoram-na. Ela pode ser preparada por variadíssimas maneiras (semelhante ao bacalhau português)

O termo "cervelat" foi pela primeira vez registado por Rabelais em 1552 e deriva de zervelada, uma palavra dialecto milanesa que significa "salsicha grande e curta recheada com carne e cérebro de porco".

As receitas modernas não incluem cérebros e tiveram origem em Basileia no final do século XIX, como uma revisão da receita tradicional.

Grelhar cervelats sobre uma fogueira aberta com as extremidades cortadas para que se espalhem como asas de borboleta é uma memória de infância para quase todos os suíços.

Como resultado, muitos suíços estão emocionalmente apegados à salsicha. Os cervelats suíços são feitos de partes aproximadamente iguais de carne de vaca, porco, toucinho, courato de porco para unir os ingredientes, bem como especiarias, sal de cura e aditivos de cortador.

Os ingredientes são finamente picados num cortador, embalados em tripas de carne, fumados durante uma hora, e depois cozidos por uma breve cozedura.

swiss quality

Cervelat Suíço

- ***O nosso Cervelat contém apenas os melhores ingredientes suíços e é produzido da forma tradicional***
- ***Isto leva ao sabor único de um genuíno Cervelat suíço***

swiss quality

Rolo de Carne Suíço

A lenda da origem do queijo de carne leva-nos directamente para os anos conturbados do final do século XVIII. O cenário para esta história é o então eleitorado da Baviera.

Ali, Karl Theodor, Eleitor Palatino, sucedeu ao seu primo Maximillian III como Eleitor da Baviera no início de 1778. Para Karl Theodor seguiu-se a mudança de Mannheim para a capital da Baviera para Munique.

Foram os seus carniceiros, trazidos consigo de Mannheim, que criaram uma composição de carne de porco e de vaca finamente picada, cozida numa forma redonda de pão: o precursor do nosso queijo de carne, que também foi produzido e consumido na Suíça, o mais tardar no início do século XX.

Tal como a Cervelat, o rolo de carne pertence oficialmente à categoria dos enchidos escaldados, todos eles constituídos por uma carne de enchido finamente escaldada. Isto pode parecer um pouco estranho à primeira vista, porque o rolo de carne sem queijo não é enfiado num invólucro e depois cozido ou grelhado, mas sim cozido - como um bolo - numa forma de pão.

Crucial para a categorização do enchido, porém, não é a forma, mas o método de produção. O Fleischkäse é um parente próximo da rede Cantão Glarus assada. Contudo, não tem rede e graças ao uso de sal de cura de nitritos, e esta é a segunda diferença importante para o assado em rede, o Fleischkäse é vermelho cervelat.

- ***O nosso rolo de carne é preparado de acordo com o método de produção tradicional e com os melhores ingredientes***
- ***É por isso que o nosso rolo de carne é um dos melhoresdo mercado***

swiss quality

St.Galler OLMA Bratwurst

De acordo com um inquérito do Gabinete Federal para a Agricultura, um orgulhoso 77% dos inquiridos suíços afirmaram conhecer a "bratwurst" de St. Gallen. Não admira, tendo em conta a sua idade. Fontes escritas na Bratwurst de St. Gallen datam do século XIV.

As primeiras pedras angulares da receita e qualidade da salsicha de St. Gallen estão registadas no documento da guilda dos talhantes de St. Gallen de 1438.

St. Galler Kalbsbratwurst, St. Galler Bratwurst e St. Galler Olma Bratwurst estão registadas como indicações geográficas protegidas (IGP) desde 2008 - e ostentam o IGP nos seus nomes (Indication géographique protégée).

St. Gallen Bratwurst IGP ou Olma Bratwurst é produzido nos cantões de St. Gallen, Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserhoden e Thurgau. O nascimento, engorda e abate dos porcos de cuja carne é feito o St. Gallen Bratwurst IGP deve ter lugar na Suíça ou no Principado do Liechtenstein.

O St. Gallen Bratwurst é considerado a salsicha grelhada e frita da nação suíça. É quase ubíqua na Suíça de língua alemã e na Suíça de língua francesa, mas quase nunca é feita no Ticino.

Como são feitas as salsichas de vitela "reais, originais" de St. Gallen e como é suposto provarem é algo que os habitantes de um cantão suíço conhecem particularmente bem.

O povo de St. Gallen. É também aqui que se diz que a salsicha foi "inventada".

- **A nossa St.Gallen Bratwurst é feita com os melhores ingredientes do cantão de St.Gallen e Thurgau**

swiss quality

St.Galler Schüblig

Um plano de menu de sobrevivência para "doentes em enfermaria" no Heiliggeistspital em St. Gallen mostra que a produção de Schüblig remonta ao início do período moderno.
Na primeira metade do século XVI, o menu semanal do "Siechenpfründner", como a mistura de lar de idosos, hospital e asilo de lunáticos era chamada, foi registado como almoço: "gersten und flaisch, wurscht und schubling".

O St. Gallen Schüblig é o ponto focal na quinta-feira de Schübel, na região de Linth de St. O Schübleldonnerstag - mais conhecido como "Schmutziger Donnerstag" (quinta-feira suja) - é considerado o verdadeiro prelúdio de Fasnacht.

Se estivermos mais familiarizados com os costumes católicos, a combinação de salsicha e quinta-feira não é surpreendente. Pois na sequência litúrgica da semana, a quinta-feira foi considerada como o dia geral do abate e da cozedura.

E: Já na Idade Média, o consumo excessivo de carne foi então o aspeto central do carnaval, que termina na Quarta-feira de Cinzas, o início do período de quarenta dias de jejum antes da Páscoa.

St. Galler Schüblig é um produto diário e ao mesmo tempo festivo. Sabe bem a frio, grelhado, assado sobre uma fogueira ou mergulhado em água. É frequentemente servido com salada de batata ou simplesmente com um "Bürli", um pão estaladiço.

Schüblig está frequentemente no menu nos festivais folclóricos do cantão de St. Gallen.

- **O nosso St.Galler Schübli é feito de acordo com uma receita tradicional**
- **Assim, o nosso St.Gallen Schübli manteve o seu sabor original e inesquecível**

swiss quality

Quem somos nós:

Na Freshpointhandel, adoramos carne e produtos de salsicha de alta qualidade. Completamente no sentido do credo da nossa empresa:

"O gosto não é um acidente, mas o resultado da excelência".

Porque é que deve ser nosso cliente:

- Com a nossa **nova gama de produtos** para Portugal, pode **explorar** novos **potenciais de clientes**
- **Produtos** feitos à **medida** com **base nos requisitos** do **cliente**
- **Oferecemos**-lhe a melhor **qualidade suíça**
- **A nossa promessa: Qualidade** e **sabor são os nossos** trunfos mais **importantes**
- **Prazos d**e **entrega curtos inigualáveis** e **distribuição ecológica e flexível**

Próximos Passos:

Para fazer uma marcação : verkauf@freshpointhandel.ch ou +41 78 669 75 71 – www.freshpointhandel.ch/

Pessoa de contacto: Vitor Viana - Director Executivo / Dan Schelling - Chefe do desenvolvimento do produto

swiss quality