



EUROPEAN
AUTHENTIC
PLEASURE

„Autentico Piacere Europeo“ (Echter Europäischer Genuss) ist der Name eines Verkaufsförderungsprojektes für Wurstwaren aus Europa. Dieses Projekt setzt sich zum Ziel den Bekanntheitsgrad der europäischen Qualitätsmarken g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe) seitens des Endverbrauchers zu verbessern. Die Werbekampagne soll den Endverbraucher über die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit, der Rückverfolgbarkeit, der Tradition, der Authentizität sowie über ernährungsbezogene und hygienische Aspekte informieren. Die Marken g.U. und g.g.A. zertifizieren diese Werte. Das Projekt wurde vom Konsortium Cacciatore Italiano, Konsortium Mortadella Bologna, Konsortium Zampone und Cotechino Modena g.g.A. e vom Institut Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) entwickelt und wird unter anderem von der Europäischen Union finanziert.

Um sicher zu sein, ein Produkt von „Autentico Piacere Europeo“ zu genießen, besuchen Sie unsere Webseite:

www.europeanauthenticpleasure.eu/de



EINE KAMPAGNE FINANZIERT
DURCH BEITRÄGE DER
EUROPÄISCHEN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

KONSORTIUM ZAMPONE UND COTECHINO MODENA g.g.A



Gründung: 2001

Tätigkeit: Schützt und fördert die beiden traditionsreichen Lebensmittelspezialitäten und überwacht den Markt, um Missbrauch der Herkunftsbezeichnung zum Schutz des Verbrauchers zu verhindern.

Herstellungsgebiete:

Provinz Bergamo, Bologna, Brescia, Como, Cremona, Ferrara, Forlì-Cesena, Lecco, Lodi, Mantua, Mailand, Modena, Monza Brianza, Parma, Pavia, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Rovigo, Varese und Verona.

Geschichte

Der historische Ursprung des Zampone geht auf das Jahr 1511 zurück. Auf die Idee kam einer der Köche von Pico della Mirandola. Er füllte das magerste Fleisch frisch geschlachteter Schweine in die Schwarte ihrer Füße um es länger haltbar zu machen.

Zampone und Cotechino Modena: Form und Struktur

Zampone und Cotechino Modena g.g.A. bestehen aus einer Mischung an Muskelfleisch, Fett und Schwarte vom Schwein, gewürzt mit Salz und ganzem und/oder gemahlenem Pfeffer.

Produktion

Zampone und Cotechino g.g.A. wird gemäß einem Original-Rezept im traditionellen Produktionsgebiet hergestellt. Die Spezialitäten müssen strenge Qualitätsstandards erfüllen (hinsichtlich Zutaten, Geschmack, Farbe und Nährwert) und werden von einer vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft autorisierter Stelle ständig überprüft.

Nährwerte (pro 100 g)

Cotechino

- Energie: 250 kcal
- Cholesterin: 86 mg
- Eiweiß: 23,6 g
- Hauptmikronährstoffe: Vitamin B, B6, B12, Eisen und Zink

Zampone

- Energie: 260 kcal
- Cholesterin: 95 mg
- Eiweiß: 23,7 g
- Hauptmikronährstoffe: Vitamin B, B6, B12, Eisen und Zink

KONSORTIUM MORTADELLA BOLOGNA



Gründung: 2001

Aktivität: Schützt, fördert und sorgt für die Aufwertung der Mortadella Bologna g.g.A., unter anderem über Aktionen, die der Information und Ernährungserziehung dienen.

Herstellungsgebiete: Emilia-Romagna, Latium, Lombardei, Marche, Piemont, Trient, Toskana und Veneto.

Geschichte

Der historische Ursprung der Mortadella geht auf die Römerzeit zurück und betrifft ein Gebiet, das sich von Emilia Romagna bis ins Latium erstreckt.

In der Renaissance finden sich zahlreiche literarische und historische Spuren dieses Produkts. Seit dem 19. Jahrhundert nimmt die Verbreitung von Mortadella auf den italienischen und ausländischen Märkten, dank der Aufnahme der industriellen Verarbeitung von Schweinefleisch zu.

Mortadella Bologna: Form und Struktur

Mortadella hat eine ovale oder zylindrische Form und kompakte Konsistenz.

Die Farbe ist rosarot, der Geruch ist aromatisch und charakteristisch, der Geschmack ist delikat ohne Räucheraromen.

Produktion

Mortadella besteht ausschließlich aus ausgesuchtem Schweinefleisch, das in drei verschiedenen Schritten zerkleinert und zu einer Masse verarbeitet wird. Die Fettwürfel werden hauptsächlich aus dem wertvollsten Fett am Hals gewonnen. Die Wurstmasse wird zu Wurst abgefüllt und in Heißluftöfen gegart. Danach wird die Wurst mit kaltem Wasserstrahl abgespült und zur Abkühlung in eine Kühle gebracht, wo sie ihre Konsistenz erhält.

Nährwerte (pro 100 g)

- Energie: 280 kcal
- Cholesterin: 70 mg
- Eiweiß: 15,7 g
- Hauptmikronährstoffe: Vitamine B1, B2, B12, Niacin

KONSORTIUM CACCIATORE ITALIANO



Gründung: 2005

Tätigkeit: Fördert den Vertrieb der typischen Hartwürste Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. und schützt sie gegen Nachahmungen und Fälschungen.

Herstellungsgebiete: Abruzzo, Emilia-Romagna, Friaul-Julisch Venetien, Latium, Lombardei, Marche, Molise, Piemont, Toskana, Umbrien und Veneto.

Geschichte

Diese Salamiart wurde von Jägern zur Jagd mitgenommen. In Italien geht die Salami auf die Etrusker zurück.

Salame Cacciatore Italiano g.U.: Form und Struktur

Kleine, trockene und kompakte Salami von rubinroter Farbe. Die Fettstückchen sind gleichmäßig verteilt.

Produktion

Das ausgewählte Schweinefleisch ist ausschließlich italienischen Ursprungs. Verwendet wird das Fleisch bestimmter Schweinerassen, die in bestimmten Gebieten Mittel- und Norditaliens unter strengen Auflagen gezüchtet werden. Die Verwendung von anderen Zutaten und Zusatzstoffen ist stark eingeschränkt.

Nährwerte (pro 100 g)

- Energie: 411 kcal
- Cholesterin: 99 mg
- Eiweiß: 28,5 g
- Hauptmikronährstoffe: Vitamin B1, B6, B12, Eisen und Selen