

Schweiz. Natürlich.



Appenzeller 
Mostbröckli

MEHR GESALZENE
KONTROLLEN?

JA

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.



Jetzt wählen. Im Laden:

Appenzeller 
Mostbröckli

APPENZELER MOSTBRÖCKLI IGP



ROHSTOFF

Die geräucherte Trockenfleischspezialität wird aus Kuhfleisch vom Stotzen oder vom Rücken hergestellt.



KULINARISCHES

Das Appenzeller Mostbröckli IGP* wird gerne bei einer Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise hauchdünn geschnitten gegessen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie St. Gallen hergestellt. Das Kuhfleisch stammt aus der Schweiz.

HERSTELLUNG

Die durchgekühlten Fleischstücke werden vor der Verarbeitung von Fett und Sehnen befreit. Danach werden sie mit Gewürzen und Salzen eingerieben und trocken gepökelt. Dieser Prozess dauert, je nach Grösse des Fleisches, 1 bis 5 Wochen. Während des Prozesses bildet sich eine Eigenlake. Vor der Weiterverarbeitung werden die Fleischstücke aufgehängt und kühl gelagert. Bei temporärer Rauchbeigabe werden sie getrocknet, bis die gewünschte Gewichtsreduktion erreicht ist.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Durch das Räuchern hat das Appenzeller Mostbröckli IGP eine dunkelbraune Aussenfarbe. Der Aufschnitt ist gleichmässig umrötet. Die Konsistenz ist kompakt und fest. Durch die Gewürze erhält das Fleisch seine typische Note. Eine milde Säure rundet den Geschmack ab. Das Appenzeller Mostbröckli IGP hat einen Fettanteil von unter 5% auf 100 Gramm.

GESCHICHTE

Das Mostbröckli galt früher als Ersatz für Schweinefleisch und wurde erstmals 1905 erwähnt. Wie es zu seinem Namen kam, ist unklar. Eine Theorie besagt, dass man es früher vor allem zu Most genossen hat. Eine andere Quelle behauptet, dass früher nicht immer zartes Rindfleisch verwendet wurde und man deshalb beim Einsalzen Most hinzugab, um das Fleisch mit der Säure mürbe zu machen.

VERKAUFSFORM

Das Appenzeller Mostbröckli IGP wird am Stück zum Selberschneiden oder tranchiert in Scheiben verkauft.



Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaeten.igp](https://www.appenzellerfleischspezialitaeten.igp)

📍 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.aopigp) @ [aopigp](https://www.aopigp)

*IGP ist die geschützte geografische Angabe eines Produkts und steht für «Indication Géographique Protégée».