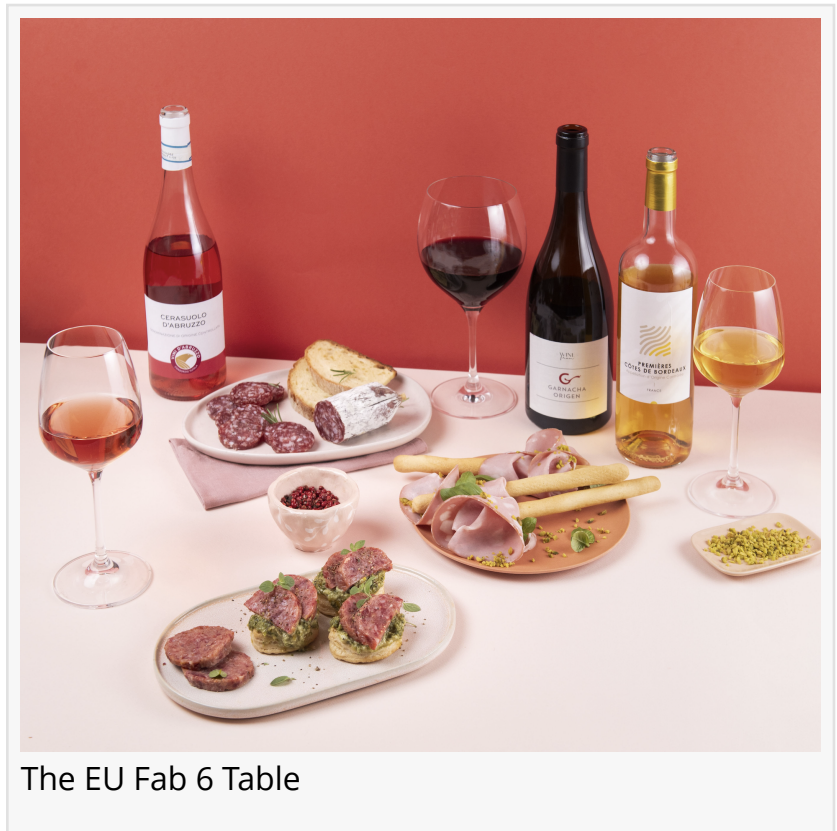


THE EU FAB 6 LÄDT ZUR ENTDECKUNG EUROPÄISCHER KULINARISCHER EXZELLENZ – DURCH EXKLUSIVE VERKOSTUNGSBOXEN EIN

*Eine Initiative zur Präsentation von g.U.
und g.g.A. europäischen Wurstwaren und
Weinen, kombiniert mit traditionellen
Schweizer Gerichten*

ROMA, ITALY, March 12, 2025
/EINPresswire.com/ -- French and
Italian versions below.

“The EU Fab 6 – Savour the PDO and
PGI wines and deli meats from Europe”
freut sich, Schweizer Journalisten durch
eine Reihe exklusiver
Verkostungsboxen die reiche Vielfalt
und außergewöhnliche Qualität
europäischer g.U. und g.g.A. Produkte
vorzustellen. Diese sorgfältig
zusammengestellten Boxen, die die
feinsten europäischen Wurstwaren
und Weine präsentieren, bieten eine
frische und innovative Perspektive darauf, wie diese Premium-Zutaten nahtlos in klassische
Schweizer Gerichte integriert werden können und so ein einzigartiges und gehobenes
kulinarisches Erlebnis schaffen.



The EU Fab 6 Table

Jede Verkostungsbox enthält ikonische Wurstwaren wie Mortadella Bologna g.g.A., Salamini Italiani alla Cacciatora g.U., Cotechino Modena g.g.A. und Zampone Modena g.g.A., zusammen mit einer sorgfältig ausgewählten Auswahl an g.U. Weinen, darunter Weine aus der Region Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac in Frankreich, Garnacha-Weine aus Spanien und Weine aus den Abruzzen in Italien. Diese außergewöhnlichen Produkte werden mit traditionellen Schweizer Rezepten kombiniert, um zu zeigen, wie europäische Aromen vertraute Gerichte in außergewöhnliche Genussmomente verwandeln können.

Zum Beispiel wird die klassische Rösti, der traditionelle Schweizer Kartoffelpuffer, durch fein gewürfelte Mortadella Bologna g.g.A. verfeinert, die diesem Wohlfühlgericht eine herzhaftere Tiefe verleiht. Raclette erhält eine neue Dimension, wenn es mit Zampone Modena g.g.A. kombiniert wird, einer langsam gegarten Wurstspezialität, die Reichhaltigkeit und Geschmack hinzufügt. Selbst der herzhafteste Zwiebelwähe wird durch Scheiben von Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. aufgewertet, die dem Gericht eine delikate und dennoch kräftige italienische Note verleihen. Schließlich werden Älplermagronen, ein herzhaftes Schweizer Comfort Food, durch die Zugabe von gewürfeltem Cotechino Modena g.g.A. noch köstlicher und verwandeln das Gericht in ein außergewöhnliches Festmahl.

Die Verkostungsboxen enthalten auch g.U. Weine, die jeweils sorgfältig ausgewählt wurden, um die Aromen der Gerichte zu ergänzen und zu verfeinern. Der

Campo de Borja g.U. ist beispielsweise eine hervorragende Ergänzung zum Schweizer Käsefondue, da er mit seinem vollen Körper, den fruchtigen Aromen und der erfrischenden Säure die Reichhaltigkeit des geschmolzenen Käses ausbalanciert. In ähnlicher Weise ist der frische, knackige Charakter des Cerasuolo d'Abruzzo g.U. mit seinen leuchtenden roten Fruchtnoten und leichter Säure ein idealer Partner für Schweizer rohes Rindertatar, da er die klaren, rohen Aromen des Gerichts betont und gleichzeitig für eine erfrischende Balance sorgt. Das butterige Forellenfilet wiederum wird perfekt mit dem weißen Premières Côtes de Bordeaux g.U. Wein kombiniert, dessen subtile Fruchtaromen, die von Sémillon-Trauben stammen, den delikaten Geschmack der Forelle und ihrer reichen, butterigen Sauce ergänzen.

"Unser Ziel mit dieser Initiative ist es, kulinarische Kreativität zu inspirieren und den kulturellen Austausch zwischen europäischen und schweizerischen Essenstraditionen zu feiern", sagt Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Projektleiter), Consorzio Cacciatore Italiano (Projektpartner) und Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Projektpartner) und Sprecher des EU Fab 6 Projekts. "Diese Verkostungsboxen sind ein Beweis für die Vielseitigkeit und Exzellenz von g.U. und g.g.A. Produkten und bieten einen Geschmack des reichen gastronomischen Erbes Europas."

In einer Zeit, in der Lebensmittelqualität für Verbraucher von größter Bedeutung ist, garantiert die Wahl von Produkten mit g.U. und g.g.A. Kennzeichnungen Authentizität, Qualität und Nachhaltigkeit. Diese Kennzeichnungen gewährleisten, dass das Produkt aus bestimmten Regionen stammt und hohen Produktionsstandards entspricht, während sie gleichzeitig lokale



The EU Fab 6

Gemeinschaften und kulinarische Traditionen unterstützen. Die Entscheidung für g.U. und g.g.A. Produkte bedeutet, zur Erhaltung eines reichen und vielfältigen europäischen gastronomischen Erbes beizutragen und gleichzeitig verantwortungsvolle landwirtschaftliche Praktiken zu fördern.

Als Teil dieses Engagements sind die EU Fab 6 Verkostungsboxen als Teil einer breiten angelegten Kampagne konzipiert, um europäische g.U. und g.g.A. Wurstwaren und Weine einem neuen Publikum vorzustellen und die Verbraucher zu ermutigen, zu erkunden, wie diese außergewöhnlichen Produkte, die für ihre Qualität und Herkunft bekannt sind, in ihre alltägliche Küche integriert werden können.

Mitfinanziert von der Europäischen Union fördert The EU Fab 6 die Exzellenz von g.U.- und g.g.A.-Produkten im Vereinigten Königreich und in der Schweiz durch Bildungsveranstaltungen, Verkostungen und innovative Kampagnen. Die Initiative wird von sechs renommierten Konsortien unterstützt:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Leader des Projekts
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italien)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Frankreich)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)

L'EU FAB 6 INVITE À EXPLORER L'EXCELLENCE CULINAIRE EUROPÉENNE À TRAVERS DES COFFRETS DE DÉGUSTATION EXCLUSIFS

Une initiative pour mettre en valeur les charcuteries et les vins européens AOP et IGP associés à des plats traditionnels suisses

Suisse, janvier 2025 – Le projet “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe” est ravie de faire découvrir aux journalistes suisses la riche diversité et la qualité exceptionnelle des produits européens AOP et IGP à travers une série de coffrets de dégustation exclusifs. Soigneusement élaborés pour mettre en valeur les meilleures charcuteries et vins européens, ces coffrets offrent une perspective fraîche et innovante sur la façon dont ces ingrédients de qualité supérieure peuvent être parfaitement intégrés dans des plats suisses classiques, créant ainsi une expérience culinaire unique et raffinée.

Chaque coffret de dégustation présente des charcuteries emblématiques telles que la Mortadella Bologna IGP, les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, le Cotechino Modena IGP et le Zampone Modena IGP, aux côtés d'une sélection soignée de vins AOP, notamment des vins de la région des Premières Côtes de Bordeaux et de Cadillac en France, des vins de Garnacha

d'Espagne, et des vins des Abruzzes, en Italie. Ces produits exceptionnels sont associés à des recettes traditionnelles suisses pour démontrer comment les saveurs européennes peuvent transformer des plats familiers en moments d'indulgence extraordinaires.

Par exemple, le classique Röstli, la traditionnelle galette de pommes de terre suisse, est enrichi par des dés de Mortadella Bologna IGP finement coupés, ajoutant une profondeur savoureuse à ce plat réconfortant. La Raclette prend une nouvelle dimension lorsqu'elle est associée au Zampone Modena IGP, une saucisse de porc mijotée qui ajoute richesse et saveur. Même la savoureuse Zwiebelwähe est sublimée avec des tranches de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, qui apportent une touche italienne délicate mais robuste au plat. Enfin, les Älplermagronen, un plat réconfortant suisse copieux, deviennent encore plus délicieux avec l'ajout de dés de Cotechino Modena IGP, transformant le plat en un festin extraordinaire.

Les coffrets de dégustation comprennent également des vins AOP, chacun soigneusement sélectionné pour compléter et sublimer les saveurs des plats. Par exemple, le Campo de Borja AOP est un excellent accompagnement pour la fondue au fromage suisse, équilibrant la richesse du fromage fondu avec son corps plein, ses saveurs fruitées et son acidité rafraîchissante. De même, la nature fraîche et croquante du Cerasuolo d'Abruzzo AOP, avec ses notes vives de fruits rouges et sa légère acidité, est un partenaire idéal pour le tartare de bœuf cru suisse, accentuant les saveurs propres et crues du plat tout en offrant un équilibre rafraîchissant. Quant au filet de truite au beurre, il s'accorde parfaitement avec le vin blanc Premières Côtes de Bordeaux AOP, dont les arômes fruités subtils, apportés par les raisins Sémillon, complètent la saveur délicate de la truite et sa sauce riche et beurrée.

"Notre objectif avec cette initiative est d'inspirer la créativité culinaire et de célébrer l'échange culturel entre les traditions alimentaires européennes et suisses", déclare Gianluigi Ligasacchi, Directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (chef de projet), du Consorzio Cacciatore Italiano (partenaire du projet) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partenaire du projet), et porte-parole du projet The EU Fab 6. "Ces coffrets de dégustation témoignent de la polyvalence et de l'excellence des produits AOP et IGP, offrant un avant-goût du riche patrimoine gastronomique européen."

À une époque où la qualité alimentaire est primordiale pour les consommateurs, choisir des produits portant les labels AOP et IGP garantit authenticité, qualité et durabilité. Ces labels assurent que le produit provient de régions spécifiques et répond à des normes de production élevées, tout en soutenant les communautés locales et les traditions culinaires. Opter pour des produits AOP et IGP signifie contribuer à la préservation d'un patrimoine gastronomique européen riche et diversifié, tout en promouvant des pratiques agricoles responsables.

Dans le cadre de cet engagement, les coffrets de dégustation The EU Fab 6 sont conçus dans le cadre d'une campagne plus large visant à présenter les charcuteries et les vins européens AOP et IGP à de nouveaux publics, encourageant les consommateurs à explorer comment ces produits exceptionnels, reconnus pour leur qualité et leur origine, peuvent être incorporés dans leur

cuisine quotidienne.

Co-financé par l'Union Européenne, The EU Fab 6 promeut l'excellence des produits AOP et IGP à travers le Royaume-Uni et la Suisse à travers des événements éducatifs, des dégustations et des campagnes innovantes. L'initiative est soutenue par six consortiums renommés :

- le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file du projet
- le Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)
- le Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italie)
- l'ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- l'Asociación para la promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)
- le Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)

THE EU FAB 6 INVITA A ESPLORARE L'ECCELLENZA CULINARIA EUROPEA ATTRAVERSO ESCLUSIVE BOX DI DEGUSTAZIONE

Un'iniziativa per presentare i salumi e i vini europei DOP e IGP abbinati a piatti tradizionali svizzeri

Svizzera, gennaio 2025 – Il progetto “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe” presenta ai giornalisti svizzeri la ricca diversità e l'eccezionale qualità dei prodotti europei DOP e IGP attraverso una serie di esclusive box degustazione. Accuratamente selezionate per evidenziare i migliori salumi e vini europei, queste box offrono una prospettiva fresca e innovativa su come questi ingredienti possano essere perfettamente integrati nei classici piatti svizzeri, creando un'esperienza culinaria unica e raffinata.

Ogni box degustazione presenta salumi iconici come la Mortadella Bologna IGP, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Cotechino Modena IGP e lo Zampone Modena IGP, insieme a una selezione accurata di vini DOP, tra cui vini della regione Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac in Francia, vini Garnacha dalla Spagna e vini d'Abruzzo, in Italia. Questi prodotti eccezionali sono abbinati a ricette tradizionali svizzere per dimostrare come i sapori europei possano trasformare piatti familiari in straordinari momenti di piacere gastronomico.

Ad esempio, il classico Röstli, la tradizionale frittella di patate svizzera, viene arricchito da cubetti di Mortadella Bologna IGP, che aggiungono intensità a questo grande classico. La Raclette assume una nuova dimensione quando abbinata allo Zampone Modena IGP, un insaccato di maiale a cottura lenta che aggiunge ricchezza e sapore. Anche la saporita Zwiebelwähe viene elevata con fette di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, che apportano un tocco italiano delicato ma robusto al piatto. Infine, gli Älplermagronen, un sostanzioso comfort food svizzero, diventano ancora più deliziosi con l'aggiunta di cubetti di Cotechino Modena IGP, trasformando il piatto in una festa straordinaria.

Le box degustazione includono anche vini DOP, ognuno accuratamente selezionato per complementare ed esaltare i sapori dei piatti. Ad esempio, il Campo de Borja DOP è un abbinamento superbo per la fonduta di formaggio svizzera, bilanciando la ricchezza del formaggio fuso con il suo corpo pieno, i sapori fruttati e l'acidità rinfrescante. Analogamente, la natura fresca e croccante del Cerasuolo d'Abruzzo DOC, con le sue brillanti note di frutta rossa e la leggera acidità, è un partner ideale per la tartare di manzo svizzera, accentuando i sapori puliti e crudi del piatto mentre offre un equilibrio rinfrescante. Quanto al filetto di trota al burro, è perfettamente abbinato al bianco Premières Côtes de Bordeaux DOP, i cui sottili aromi fruttati, conferiti dalle uve Sémillon, complementano il delicato sapore della trota e la sua ricca salsa al burro.

"Il nostro obiettivo con questa iniziativa è ispirare la creatività culinaria e celebrare lo scambio culturale tra le tradizioni alimentari europee e svizzere", afferma Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila del progetto), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner del progetto) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner del progetto), e portavoce del progetto The EU Fab 6. "Queste box degustazione sono una testimonianza della versatilità e dell'eccellenza dei prodotti DOP e IGP e offrono un assaggio del ricco patrimonio gastronomico europeo."

In un'epoca in cui la qualità alimentare è fondamentale per i consumatori, scegliere prodotti con etichette DOP e IGP garantisce autenticità, qualità e sostenibilità. Queste etichette assicurano che il prodotto provenga da regioni specifiche e soddisfi elevati standard di produzione, supportando al contempo le comunità locali e le tradizioni culinarie. Optare per prodotti DOP e IGP significa contribuire alla preservazione di un ricco e diversificato patrimonio gastronomico europeo, promuovendo pratiche agricole responsabili.

Come parte di questo impegno, le box degustazione The EU Fab 6 sono concepite come parte di una più ampia campagna per introdurre i salumi e i vini europei DOP e IGP a nuovi pubblici, incoraggiando i consumatori a esplorare come questi prodotti eccezionali, riconosciuti per la loro qualità e origine, possano essere incorporati nella loro cucina quotidiana.

Co-finanziato dall'Unione Europea, The EU Fab 6 promuove l'eccellenza dei prodotti DOP e IGP in tutto il Regno Unito e la Svizzera attraverso eventi educativi, degustazioni e campagne innovative. L'iniziativa è supportata da sei rinomati consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila del progetto
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italia)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spagna)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Website <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

PRESS OFFICE

Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tél. : +39 030 7741535
Adresse e-mail : theeufab6@gmail.com

Blancdenoir
Communication agency
+ +39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/793138095>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.