

'THE EU FAB 6' PRÉSENTE LE GUIDE ULTIME DES ACCORDS POUR L'ÉTÉ 2025 EN SUISSE

Une célébration estivale des charcuteries et vins européens. Idéale pour les pique-niques au bord du lac, les apéritifs sur les toits et les barbecues en famille

ROMA, ITALY, June 26, 2025
/EINPresswire.com/ -- German and Italian versions below.

À l'approche de l'été, la campagne "The EU Fab 6" invite les consommateurs suisses à célébrer la saison la plus chaude de l'année en redécouvrant certaines des charcuteries et des vins les plus emblématiques d'Europe sous signes AOP et IGP. Le nouveau Guide des Accords Été 2025 propose de nombreuses idées pour faire entrer les saveurs authentiques de l'Europe sur les tables suisses – que ce soit pour un déjeuner au bord du lac, un apéritif en terrasse ou un barbecue convivial entre amis.

Ce guide met en valeur six produits d'exception, tous reconnus par une AOP ou une IGP, choisis pour leur polyvalence et leur lien profond avec les traditions européennes.

Depuis la France, les vins élégants des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac offrent des notes d'agrumes et de fleurs parfaites avec des fromages doux ou une planche de charcuterie. Les vins de Garnacha d'Espagne, issus des AOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja et Terra Alta, accompagnent à merveille les viandes grillées et les légumes de saison. Les vins des Abruzzes, tels que le Pecorino frais ou le Montepulciano plus corsé, offrent des accords variés allant du poisson de lac aux salaisons alpines.

Côté charcuteries, l'excellence artisanale est également à l'honneur. La Mortadella Bologna IGP,



Group pic 1

avec son parfum délicat et sa texture fondante, sublime les focaccias fraîches ou les salades de pâtes. Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, au goût doux et équilibré, se marient parfaitement à un röstli aux herbes ou à une tarte rustique au fromage alpin. Même le Cotechino Modena IGP, habituellement dégusté en hiver, se prête à des recettes estivales comme une salade de lentilles et légumes racines ou froid avec des radis marinés et une sauce moutardée.

Tous les accords ont été pensés en fonction des goûts suisses, mettant en avant fraîcheur, équilibre et respect des ingrédients de qualité. Résultat : un menu d'été qui allie tradition européenne et sensibilité culinaire helvétique. Le Guide des Accords Été 2025 est disponible en téléchargement gratuit sur le site officiel de la campagne theeufab6.eu/the-eu-fab-6-presente-le-guide-ultime-des-accords-pour-lete-2025-en-suisse/.



Group pic 2

Co-financée par l'Union européenne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :

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

Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens : Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Contact presse

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tél. +39 030 7741535

Email : theeufab6@gmail.com

“THE EU FAB 6” PRÄSENTIERT DEN ULTIMATIVEN SOMMER-2025-PAIRING-GUIDE FÜR DIE SCHWEIZ

Eine saisonale Hommage an europäische Wurstwaren und Weine – ideal für Seepicknicks, Dachterrassen-Apéros und Familiengrillabende

Pünktlich zum Sommer lädt “The EU Fab 6” Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten dazu ein, die wärmste Zeit des Jahres mit einem frischen Blick auf einige der bekanntesten europäischen Wurst- und Weinspezialitäten mit g.U.- und g.g.A.-Siegel zu genießen. Der neue Sommer-Pairing-Guide 2025 bietet inspirierende Ideen, um authentische europäische Aromen auf Schweizer Tische zu bringen – ob bei einem entspannten Mittagessen am See, einem Apéro auf der Terrasse oder einem geselligen Grillabend mit Freunden.

Der Guide stellt sechs herausragende Produkte vor, alle mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe ausgezeichnet, die sich durch Vielseitigkeit und tiefe Verwurzelung in der europäischen Tradition auszeichnen.

Aus Frankreich stammen die eleganten Weine der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac, deren Zitrus- und Blütennoten ideal mit mildem Käse oder einer Wurstplatte harmonieren. Spaniens Garnacha-Weine aus den g.U.-Regionen Calatayud, Cariñena, Campo de Borja und Terra Alta passen perfekt zu gegrilltem Fleisch und saisonalem Gemüse. Die Weine aus den Abruzzen – vom frischen Pecorino bis zum kraftvollen Montepulciano – bieten vielfältige Kombinationen, etwa mit Fisch aus dem See oder alpiner Trockenwurst.

Ebenso im Fokus stehen die europäischen Wurstspezialitäten mit handwerklicher Qualität. Die Mortadella Bologna g.g.A., mit ihrem feinen Aroma und zarten Biss, verfeinert Focaccia oder Pastasalate. Die Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. mit ihrer süßlich-milden Note passen hervorragend zu Kräuter-Rösti oder einer rustikalen Tarte mit Alpkäse. Selbst der Cotechino Modena g.g.A., traditionell im Winter serviert, wird hier sommerlich interpretiert z.B. in einem Linsen-Gemüse-Salat oder kalt mit eingelegten Radieschen und Senfdressing.

Alle Pairings sind auf den Geschmack des Schweizer Publikums abgestimmt – mit Fokus auf Frische, Balance und hochwertige Zutaten. So entsteht ein sommerliches Menü, das europäische Tradition mit kulinarischem Schweizer Flair verbindet. Der Sommer-Pairing-Guide 2025 steht kostenlos auf der offiziellen Website der Kampagne zum Download bereit theeufab6.eu/the-eu-fab-6-praesentiert-den-ultimativen-sommer-2025-pairing-guide-fuer-die-schweiz/.

Mitfinanziert von der Europäischen Union, fördert die Kampagne “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe” europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und

Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – Projektleiter
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italia)
- ODG der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac (Frankreich)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken:

Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Pressekontakt

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 7741535

Email: theeufab6@gmail.com

“THE EU FAB 6” LANCIA LA GUIDA DEFINITIVA AGLI ABBINAMENTI PER L'ESTATE 2025 IN SVIZZERA

Una celebrazione stagionale dei salumi e dei vini europei – perfetta per picnic sul lago, aperitivi in terrazza e grigliate in famiglia

Con l'arrivo dell'estate, “The EU Fab 6” invita i consumatori svizzeri a godersi la stagione più calda con una nuova prospettiva su alcuni dei salumi e vini DOP e IGP più iconici d'Europa. La nuova Guida agli abbinamenti estivi 2025 propone ispirazioni per portare in tavola i sapori autentici europei – che si tratti di un pranzo rilassato sul lago, un aperitivo in terrazza o una grigliata conviviale tra amici.

La guida presenta sei prodotti d'eccellenza, tutti riconosciuti con certificazione DOP o IGP, selezionati per la loro versatilità e il legame con le tradizioni gastronomiche europee.

Dalla Francia arrivano gli eleganti vini di Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac, con note agrumate e floreali, perfetti con formaggi delicati o taglieri di salumi. I vini Garnacha dalla Spagna, provenienti dalle DOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja e Terra Alta, si abbinano perfettamente a carni alla griglia e verdure di stagione. I vini d'Abruzzo – dal fresco Pecorino al deciso Montepulciano – offrono una gamma di accostamenti che vanno dal pesce di lago ai

salumi alpini.

Protagonisti anche i salumi, autentica espressione del saper fare europeo. La Mortadella Bologna IGP, con il suo aroma delicato e la consistenza morbida, è perfetta in una focaccia fresca o in un'insalata di pasta. I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, con il loro sapore dolce e delicato, si sposano bene con rōsti alle erbe o una torta rustica con formaggio d'alpeggio. Anche il Cotechino Modena IGP, solitamente consumato nei mesi freddi, viene qui reinterpretato in chiave estiva: in insalata con lenticchie e verdure, o servito freddo con ravanelli sott'aceto e salsa alla senape.

Tutti gli abbinamenti sono pensati per il gusto svizzero, valorizzando freschezza, equilibrio e ingredienti di qualità. Il risultato è un menù estivo che unisce il meglio della tradizione europea alla sensibilità culinaria elvetica. La Guida agli abbinamenti estivi 2025 è disponibile gratuitamente sul sito ufficiale della campagna theeufab6.eu/the-eu-fab-6-lancia-la-guida-definitiva-agli-abbinamenti-per-lestate-2025-in-svizzera/.

Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (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)

Seguici per scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Ufficio stampa

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 7741535

Email: theeufab6@gmail.com

Blancdenoir

Communication agency

+39 030 774 1535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/825820900>

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.