

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)
(21) N° d'enregistrement national :
(51) Int CI³ : A 23 L 1/31.

2 530 423

82 13029

(12)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 20 juillet 1982.

(30) Priorité

(43) Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 4 du 27 janvier 1984.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

(71) Demandeur(s) : Société anonyme dite : SALAISONS
DES ILES. — FR.

(72) Inventeur(s) : Jean Passe.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) : Germain et Maureau.

(54) Saucisson et son procédé de fabrication.

(57) Ce saucisson est obtenu par mélange de viande de porc,
préalablement soumise à une opération de marinage dans du
vin rouge et additionnée de gras de porc puis passée au
broyeur avec des cerneaux de noix ayant macéré dans du vin
rouge de même nature que celui qui a servi à la préparation de
la marinade.

FR 2 530 423 - A1

D

SAUCISSON ET SON PROCEDE DE FABRICATION

L'invention concerne un saucisson et son procédé de fabrication.

On sait qu'habituellement les saucissons sont constitués d'un mélange de viande - généralement de viande de porc - hachée, de gras de viande et de divers aromates.

L'invention propose un saucisson de ce type mais dont l'originalité consiste en ce qu'il est constitué d'un mélange haché de viande de porc marinée dans du vin, et de préférence du vin rouge, de matières grasses, d'aromates divers et de cerneaux de noix, également macérés dans le même vin que celui dans lequel a mariné la viande de porc.

Selon un mode de réalisation particulier de l'invention, le vin rouge utilisé tant pour la marinade de la viande de porc que pour la macération des cerneaux de noix est du Beaujolais.

Le saucisson ainsi obtenu présente une saveur et un arôme tout à fait particulier qui le différencie des produits de ce type existant sur le marché ; la présence de cerneaux de noix, notamment, lui assure des propriétés gustatives extrêmement intéressantes.

L'invention a également pour objet un procédé de fabrication de ce saucisson qui comporte les étapes suivantes :

Mise en marinade pendant 4 à 5 jours dans du vin rouge de morceaux de viande de porc à raison d'environ 100 Kg de viande pour 2 à 4 litres de vin, broyage de cette viande marinée additionnée de gras de porc à raison d'environ 15 % de gras pour 85 % de viande marinée, addition à ce mélange broyé de cerneaux de noix préalablement macérés pendant 2 à 3 jours dans un volume égal de vin de même nature que celui ayant servi à faire marinier la viande, puis addition d'aromates, mise en boyau et séchage de façon classique.

La présente invention sera mieux comprise, d'ailleurs, et ses avantages ressortiront bien de la description qui suit d'un mode de réalisation du procédé de fa-

brication du saucisson selon l'invention.

100 Kg de viande de porc fraîche de premier choix, débitée en morceaux, sont mis à macérer dans 3 litres de Beaujolais et sont maintenus dans cette marinade en chambre froide pendant 4 à 5 jours.

Cette viande est ensuite additionnée de façon classique de gras de porc, à raison de 15 % de gras pour 85 % de viande, puis passée au broyeur ; le résultat du broyage est alors additionné de cerneaux de noix que l'on a préalablement fait macérer pendant 2 à 3 jours dans du Beaujolais, à raison du même volume de noix et de vin ; après addition d'aromates, le mélange est mis en boyau et les saucissons obtenus sont soumis aux opérations classiques de séchage.

15 Comme il va de soi, et comme il ressort de ce qui précède, la présente invention ne se limite pas au seul mode de réalisation de ce procédé décrit ci-dessus à titre d'exemple ; elle en embrasse au contraire toutes les variantes, quelles que soient notamment la nature et 20 la proportion des aromates ajoutés en fin de mélange.

- REVENDICATIONS -

- 1 - Saucisson du type comprenant un mélange de viande hachée, de gras de viande et d'aromates, caractérisé en ce que ladite viande a été préalablement soumise à une opération de marinage dans du vin rouge et qu'il comporte en outre des cerneaux de noix également macérés dans du vin rouge.
- 2 - Procédé de fabrication du saucisson selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il comporte les étapes suivantes : mise en marinade pendant 4 à 5 jours dans du vin rouge de morceaux de viande de porc à raison d'environ 100 Kg de viande pour 2 à 4 litres de vin, broyage de cette viande marinée additionnée de gras de porc à raison d'environ 15 % de gras pour 85 % de viande marinée, addition à ce mélange broyé de cerneaux de noix préalablement macérés pendant 2 à 3 jours dans un volume égal de vin de même nature que celui ayant servi à faire marinier la viande, puis addition d'aromates, mise en boyau et séchage de façon classique.
- 3 - Procédé de fabrication du saucisson selon la revendication 2, caractérisé en ce que le vin rouge utilisé tant pour la marinade de la viande de porc que pour la macération des cerneaux de noix est du Beaujolais.