

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Jambon cuit de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
100,00 kg	de viande de chèvre maigre pour jambon	100,00 %	86,96 %
100,00 kg		100 %	

Total	<u>Épices, Ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
15,00 kg	de saumure 15 % Scheid Salpökin P → voir recette séparée	150 g	13,04 %
15,00 kg			100,00 %

Instructions pour la fabrication

Matière première : viande refroidie durant au moins 3 jours entre 0 et 2 °C (pH < 5.8). Retirer soigneusement tous les tendons et la graisse puis couper les morceaux selon le produit final souhaité. Peser l'ensemble de la viande.

Saumurage par injection : 15 % du poids de la viande (contrôler impérativement au moyen d'une balance, injecter au moins 13 % et verser max. 2 %). Malaxage : 12 à 16 heures sous vide (env. 1500 à 3000 tours selon la machine)

Conditionnement : emballer les morceaux de viande dans les 2 à 3 heures qui suivent la fin du malaxage.

Boyaux	--
Fumage	pas de fumage
Cuisson	env. 360 minutes à 70 °C (température à cœur 72 °C)
Refroidissement	env. 30 minutes dans l'eau froide ou sous la douche, puis en chambre froide

Saumure 15 %

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
85,00 kg	de glace / eau	85,00 %	80,95 %
15,00 kg	de sel nitrité	15,00 %	14,29 %
100,00 kg		100,00 %	
Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
5,00 kg	de Scheid Salpökin P	50 g	4,76 %
1,55 kg			7,43 %

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Pâté de chèvre

Matières premières		%
42,50 kg	de viande de chèvre	42,50 %
19,50 kg	de lard de cou	Porc V 19,50 %
14,50 kg	de viande de poulet (poitrine)	14,50 %
17,50 kg	de pommes (pas avec la peau rouge)	17,50 %
6,00 kg	de champignons de Paris	6,00 %
100,00 kg		100,00 %

Ingrédients / Additifs

Couper le tout en morceaux grossiers, puis bien assaisonner en ajoutant

- 0,60 kg d'oignons en poudre**
- 1,30 kg d'épices pour pâté ou mélange d'épices (poivre, macis, cardamome)**
- 1,80 kg de sel de cuisine**

Cuire 15 minutes au four à vapeur à 125 °C.
Mouiller l'ensemble de la préparation avec

- 0,60 kg de jus de citron**
- 2,40 kg de cognac**
- 3,30 kg de martini dry**
- 5,50 kg de porto**

Puis cuire encore 25 minutes au four à vapeur à 125 °C. Mélanger

- 2,20 kg de protéines lactiques avec**
- 12,80 kg de liquide de cuisson** provenant du four à vapeur (ajouter éventuellement un peu d'eau) pour obtenir une gelée et ajouter
- 6,00 kg de beurre de cuisine**

Blitzer la viande, le lard, les pommes et les champignons jusqu'à l'obtention du grain souhaité. Incorporer ensuite la gelée préparée séparément. Une farce pas trop fine devrait ainsi être obtenue.

Pour finir, ajouter encore

- 6,000 kg de dés de jambon**
- 2,200 kg de pistaches**

puis blitzer pour obtenir une chair grossière.

Laisser refroidir la farce avant de la verser dans les moules.

100,00 kg de farce au total (sans épices et boissons alcoolisée/jus de citron)

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Terrine de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
48,45 kg	de hampes de porc	48,45 %	46,29 %
17,00 kg	de bouillon	17,00 %	16,24 %
19,55 kg	de foie de porc frais sans les canaux biliaires	19,55 %	18,68 %
15,00 kg	de viande de chèvre maigre pour jambon	15,00 %	14,33 %
100,00 kg		100,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
1,70 kg	de sel nitrité	20 g	1,62 %
1,00 kg	de protéines lactiques (caséinate)	10 g	0,96 %
0,10 kg	de poivre blanc finement moulu	1 g	0,10 %
0,10 kg	de cardamome moulu	1 g	0,10 %
0,50 kg	de cognac	5 g	0,48 %
0,05 kg	d'ail en poudre	0,5 g	0,05 %
1,00 kg	d'oignons blancs déshydratés	10 g	0,96 %
0,225 kg	de sel nitrité	15 g	0,21 %
4,675 kg			100,00 %

Instructions pour la fabrication

Blitzer le foie jusqu'à ce que des bulles se forment. Ajouter la totalité du sel nitrité puis retirer du cutter. Hacher la viande de chèvre pochée avec le bouillon, les épices et l'émulsifiant (ATTENTION : ne pas ajouter l'émulsifiant à la viande trop chaude, les protéines s'altèrent sinon [<42 °C]). Ajouter lentement le foie blitzé et salé. Durant cette opération, la température ne doit pas non plus dépasser 42 °C ! Verser dans des moules de la forme souhaitée comme pour la terrine de foie.

Boyaux	--
Fumage	--
Cuisson	env. 60 minutes à 76 °C (température à cœur 72 °C)
Refroidissement	env. 60 minutes dans l'eau froide ou sous la douche, puis en chambre froide

Remarques Terrine avec 15 % de morceaux (5 mm) de viande de chèvre maigre cuite. Verser la terrine dans des bords Weck.

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Viande séchée de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
100,00 kg	de viande de chèvre maigre pour jambon de glace / eau	100,00 %	98,47 %
100,00 kg		100,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
0,50 kg	de sel de cuisine iodé	5 g	0,49 %
0,05 kg	de diphosphate et polyphosphate Tari K 3	0,5 g	0,05 %
1,00 kg	de transglutaminase ACTIVA EB (Pacovis 2253)	10 g	0,98 %
1,55 kg			1,52 %

Instructions pour la fabrication

Matière première : découpez de viande de chèvre maigre de haute qualité, par exemple de la viande provenant du dessus de tranche ou de l'épaule (nettoyée).

Saumurage par injection : 10 % de la saumure pour le prétraitement de la viande ; écraser et entamer au hachoir ou au steaker (attendrisseur) en n'utilisant que la vis sans fin ou un couteau. Malaxage : sous vide, temp. : de 0 °C à max. +5 °C, malaxer env. 30 minutes ou jusqu'à ce que la libération des protéines soit suffisamment visible ou que la saumure ait été absorbée. Gonflement : laisser reposer la viande env. 12 heures (chambre froide). Ajouter le mélange ACTIVE EB_ eau glacée. Remplissage : emballer les morceaux de viande prêts dans les 30 minutes qui suivent.

Boyaux	--
Fumage	pas de fumage
Cuisson	--
Refroidissement	--
Remarques	--

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Viande séchée et fumée de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
100,00 kg	de viande de chèvre maigre pour produit de salaison cru	100,00 %	96,53 %

100,00 kg		100,00 %	
------------------	--	-----------------	--

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
2,60	de sel nitrité	26 g	2,51 %
1,00 kg	de Mix Bresaola Italiana (Fratelli Pagani - SalamiTec)	10 g	0,97 %

3,60 kg		100,01 %	
----------------	--	-----------------	--

Instructions pour la fabrication

--

Boyaux	--
Fumage	Fumée froide
Cuisson	--
Refroidissement	--
Remarques	--

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Salami de chèvre (8 mm) / 350 g

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
80,00 kg	de viande de chèvre maigre pour produit de salaison cru	80,00 %	76,81 %
20,00 kg	de graisse de bœuf congelée ou fraîche	20,00 %	19,20 %
100,00 kg		100,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
2,70 kg	de sel de cuisine iodé	27 g	2,59 %
0,10 kg	de poivre blanc finement moulu	1 g	0,10 %
0,10 kg	de poivre blanc concassé	1 g	0,10 %
0,10 kg	d'ail en poudre	1 g	0,10 %
1,00 kg	de Scheid Bonafirm	10 g	0,96 %
0,10 kg	de cognac	1 g	0,10 %
0,05 kg	de cultures de départ LMP (Scheid Rusal)	0,5 g	0,05 %
4,15 kg			4,00 %

Instructions pour la fabrication

Préparation : découper la viande bien dénervée et refroidie en cubes de 3 à 4 cm et la congeler. Placer la viande dans la chambre froide la veille au soir. Fabrication : hacher la viande de bœuf à jusqu'à un grain de 3 mm puis bien mélanger la viande de bœuf au reste et hacher jusqu'à un grain de 8 mm. Ajouter les épices et les additifs puis blitzer pour bien mélanger. N'ajouter le sel qu'à la fin. Température de remplissage idéale : de -2 °C à +2 °C

Boyau	boyau en collagène pour charcuterie crue, Naturin R2L Ø 50/28
Fumage	pas de fumage
Cuisson	--
Refroidissement	--

Remarques

Moisissures : Dissoudre dans de l'eau froide. Tremper les salamis dans l'eau puis les suspendre.

Séchage : Laisser reposer 12 à 24 h / Étuver 12 à 24 h
Laisser mûrir jusqu'à une perte de poids d'environ 30 %.

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Knackerli de chèvre saucisse crue/ 55 g

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
100,00 kg	de viande de chèvre maigre pour produit de salaison cru	100,00 %	96,06 %

100,00 kg		100,00 %	
-----------	--	----------	--

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
2,70 kg	de sel nitrité	27 g	2,59 %
1,40 kg	de Rohfit Haussalami Wiberg 135235	14 g	1,34 %
0,0001 kg	de Biobak MF Wiberg 218763	0,001 g	0,00 %

4,10 kg			9,70 %
---------	--	--	--------

Instructions pour la fabrication

Fabrication : au hachoir électrique : hacher la viande jusqu'au grain souhaité avec le disque perforé correspondant. Bien mélanger ensuite dans le blitz ou le pétrin après avoir ajouté les épices et les additifs. N'ajouter le sel qu'à la fin.

Boyau intestins grêles Ø 21/23

Fumage --

Cuisson --

Refroidissement --

Remarques --

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Saucisse de Vienne à la viande de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
50,00 kg	de viande de chèvre pour saucisses (poitrine)	50,00 %	48,40 %
26,00 kg	de glace / eau	26,00 %	25,17 %
25,00 kg	de porc V (Suisse) : lard de cou / de nuque	25,00 %	24,20 %
100,00 kg		101,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
1,80 kg	de sel nitrité	18 g	1,74 %
1,30 kg	de Wienerli Kombi Wiberg	13 g	1,26 %
0,20 kg	d'oignons blancs déshydratés	2 g	0,19 %
3,30 kg			100,97 %

Instructions pour la fabrication

Passer la viande maigre et les couennes au cutter, à sec, avec un adjuvant de cuttéage et le sel. Ajouter continuellement le liquide (on ne devrait pas hacher en-dessous de -2 °C). Ajouter le lard et les épices à env. +3 °C. Nettoyer si possible le couvercle du cutter avant de dépasser la barre des +10 °C. Température finale de la pâte entre +11 °C et +14 °C ou selon ses propres expériences.

Boyau	intestins grêles Ø 21/23
Fumage	fumée chaude
Cuisson	env. 15 minutes à 74 °C (température à cœur 72 °C)
Refroidissement	env. 20 minutes dans l'eau froide ou sous la douche, puis en chambre froide

Remarques poids de base des saucisses de Vienne 84 g, poids final env. 50 g

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Fromage d'Italie à la viande de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
39,70 kg	de viande de chèvre pour saucisses (poitrine)	39,70 %	34,58 %
25,00 kg	de porc VI (Suisse) : lard à saucisses	25,00 %	21,78 %
10,00 kg	de bloc de couennes de porc 40	10,00 %	8,71 %
20,00 kg	de glace / eau	20,00 %	17,42 %
5,00 kg	de lait frais	5,00 %	4,36 %
100,00 kg		100,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
1,70 kg	de sel nitrité	17 g	1,48 %
3,00 kg	de Classic Fleischkäse Kombi (Pacovis art. 7936.1)	30 g	2,61 %
0,10 kg	d'oignons blancs déshydratés	1 g	0,09 %
10,00 kg			8,71 %

Instructions pour la fabrication

Passer la viande maigre au cutter, à sec, avec un adjuvant de cuttérage et le sel, ajouter continuellement le liquide (on ne devrait pas hacher en-dessous de -2°C), ajouter la couenne, le lard et les épices à env. $+3^{\circ}\text{C}$, nettoyer si possible le couvercle du cutter avant de dépasser la barre des $+10^{\circ}\text{C}$, température finale de la pâte entre $+11^{\circ}\text{C}$ et $+14^{\circ}\text{C}$ ou selon ses propres expériences.

Boyaux	--
Fumage	pas de fumage
Cuisson	env. 30 minutes à 75°C (température à cœur 72°C)
Refroidissement	env. 30 minutes dans l'eau froide ou sous la douche, puis en chambre froide
Remarques	--

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Schüblig de chèvre

Quantité	Matières premières	Qté prescrite	%
75,00 kg	de pâte pour saucisses de Vienne de chèvre	75,00 %	74,65 %
25,00 kg	de porc II (Suisse) pour charcuterie crue	25,00 %	24,88 %
100,00 kg		100,00 %	

Total	<u>Épices, ingrédients, auxiliaires et additifs</u>	par kg	
0,475 kg	de sel nitrité	19 g	0,47 %
10,00 kg			8,71 %

Instructions pour la fabrication

- La veille au soir, saler préalablement le porc II à raison de 19 g/kg (déduire la quantité de sel de la quantité totale de sel à ajouter !)
- Passer la viande maigre au cutter, à sec, avec un adjuvant de cuttéage et le sel, ajouter continuellement le liquide (on ne devrait pas hacher en-dessous de -2 °C), ajouter la couenne, le lard et les épices à env. +3 °C, nettoyer si possible le couvercle du cutter avant de dépasser la barre des +10 °C. Hacher la viande de porc présalée et la travailler 2 à 3 tours puis ajouter les dés de lard et mélanger le tout. Température finale de la pâte entre +11 °C et +14 °C.

Boyau	boyau de porc Ø 30/32
Fumage	fumée chaude
Cuisson	env. 30 minutes à 74 °C (température à cœur 72 °C)
Refroidissement	env. 35 minutes dans l'eau froide ou sous la douche, puis en chambre froide

Remarques --

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir voir page 11.

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Prix indicatifs pour la transformation de la viande de chèvre et ses produits

Prix recommandés pour la vente de produits caprins à la ferme / au comptoir :

Jambon cuit de chèvre :	42.00 – 52.00 CHF / kg
Pâté de chèvre :	32.00 – 42.00 CHF / kg
Terrine de chèvre :	14.00 – 22.00 CHF / kg
Viande séchée de chèvre avec transglutaminase :	55.00 – 65.00 CHF / kg
Viande séchée et fumée de chèvre :	70.00 – 80.00 CHF / kg
Salami de chèvre avec graisse de bœuf :	35.00 – 42.00 CHF / kg
Knackerli de chèvre, saucisse crue 100 % chèvre :	37.00 – 44.00 CHF / kg
Saucisse de Vienne à la viande de chèvre :	14.00 – 20.00 CHF / kg
Fromage d'Italie à la viande de chèvre :	18.00 – 20.00 CHF / kg
Schüblig de chèvre :	22.00 – 27.00 CHF / kg

Les recettes ont été élaborées en collaboration avec l'ABZ Spiez.