



Albert
Spiess
seit 1906

S'BÜNDNER ORIGINAL
L'AUTHENTIQUE DES GRISONS

Marque, identité, histoire

**DÉCOUVREZ
LA SAVEUR
AUTHENTIQUE
DES GRISONS**

albert-spiess.ch

SPÉCIALITÉ GRISONNE DEPUIS 1906



LA MARQUE



C'est dans le plus haut séchoir d'Europe, à l'air frais des montagnes grisonnes, que les spécialités de viande séchée naturelles d'Albert Spiess acquièrent leur goût unique.

Gardien d'une tradition artisanale séculaire, Albert Spiess sélectionne minutieusement la viande de meilleure qualité sans rien laisser au hasard. L'entreprise soigne son apparence avec la même rigueur. Notre nouvelle identité de marque reflète notre identité grisonne fondée sur la régionalité, la tradition et l'artisanat, des valeurs qui nous sont chères.

PLUS QU'UN LOGO, UNE DÉCLARATION D'AMOUR AUX GRISONS

Authentiquement grison – naturel et spontané, attaché au terroir et sympathique: c'est ainsi qu'Albert Spiess se présente à partir de septembre 2019. Les Grisons, ce sont avant tout des couleurs, des formes et des textures naturelles coiffées de glaciers bleutés où règne un air cristallin. Notre nouveau logo, qui allie la force symbolique de la montagne et du bouquetin, illustre notre amour pour notre terre des Grisons et les liens qui nous unissent.

« Ce sont nos montagnes
nos vallées
notre torrent de montagne
l'air frais
les prairies luxuriantes
notre tradition
notre culture »



SITE WEB

Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre nouveau site web:

albert-spiess.ch



L'EMBALLAGE

«DÉCOUVREZ LA SAVEUR AUTHENTIQUE DES GRISONS»

Faites une pause, savourez l'instant et goûtez au plaisir authentique des Grisons!

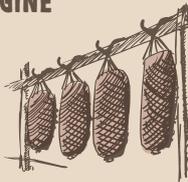
Dans le nouvel emballage, les spécialités de viande séchée des Grisons se présentent sur un support fraîchement aménagé de style plateau en bois, comme à la montagne.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Moins de déchets, plus de saveur: l'aspect écologique a joué un rôle essentiel lors de la conception de l'emballage. Grâce à une technologie innovante, la barquette se compose désormais à 80% de carton, soit 60% de plastique en moins.



ORIGINE



SELON L'ARTISANAT TRADITIONNEL

Toutes nos spécialités des Grisons sont élaborées selon les règles de l'artisanat traditionnel, d'après des recettes et des procédés transmis de génération en génération. Nous avons à cœur de ne rien laisser au hasard et de proposer des produits de qualité irréprochable.



LE SÉCHOIR LE PLUS ÉLEVÉ D'EUROPE

Albert Spiess a trouvé les conditions climatiques idéales pour son séchoir à Davos Frauenkirch, un lieu idyllique niché à 1505 mètres d'altitude où l'air pur et frais de la montagne affiche une humidité constante grâce au torrent de Sertig tout proche. Depuis, c'est ici que les plus beaux morceaux de viande sont affinés selon la méthode grisonne traditionnelle.



UN PRODUIT DE MONTAGNE SUISSE

Labellisées «Produits de montagne suisses», nos spécialités de viande séchée sont fabriquées d'après les directives strictes de l'ordonnance «montagne» et «alpage». La viande vient exclusivement de bœufs et de porcs des régions de montagne de Suisse, où ont également lieu tous les processus de transformation jusqu'à l'emballage.

70 ANS

SÉCHOIR À VIANDE DE DAVOS FRAUENKIRCH

TOUT A COMMENCÉ PAR UNE VISION.

Depuis sa création en 1906, Albert Spiess se distingue par sa passion pour la boucherie artisanale traditionnelle, son sens de l'excellence et sa perception des besoins du marché et de l'évolution de la société.



1949

Albert Spiess a jeté son dévolu sur Davos Frauenkirch en 1949, séduit par les conditions climatiques idéales pour le procédé de conservation traditionnel par séchage. Nichée à 1505 mètres d'altitude dans la vallée de Landwasser, cette station climatique idyllique est caressée par l'air pur et frais de la montagne et baignée par le torrent de Sertig.



1960

Les touristes sont de plus en plus nombreux à découvrir les merveilles des Grisons et leurs spécialités culinaires. Fruit d'une tradition paysanne ancestrale, la viande séchée est devenue un mets de choix qui fait les beaux jours de la gastronomie actuelle. A tel point que les habitants de la plaine, eux aussi, veulent goûter à ce plaisir exquis. C'est pourquoi le séchoir doit accueillir deux étages supplémentaires.



2000

Les spécialités de viande séchée de Davos ont conquis les gourmets et les sportifs soucieux d'une alimentation saine dans toute l'Europe. Notre séchoir va faire l'objet d'un agrandissement afin de répondre à la popularité croissante de nos produits en dehors de la Suisse.



2018

Le séchoir a été renouvelé de fond en comble en 2018, ce qui a permis de réduire la consommation de combustibles fossiles de pas moins de 95%. Il s'agit à nos yeux d'une étape majeure en vue de la préservation durable de la qualité de l'air des montagnes grisonnes pour les nombreuses générations à venir.

LE SÉCHOIR EN BREF

- 25 collaborateurs bichonnent la viande séchée 365 jours par an
- Il s'agit essentiellement de viande et de jambon cru des Grisons
- Chaque morceau de viande des Grisons nécessite 64 manipulations
- Les spécialités des Grisons sont pressées trois fois
- La viande des Grisons est affinée à l'air frais de la montagne pendant trois à quatre mois
- Au cours de ce processus, son poids diminue de moitié
- Nous produisons un grand nombre de produits bio depuis 2002
- Nos produits sont exportés dans huit pays



PRODUIT ARTISANAL

La fabrication de la viande des Grisons est un savoir-faire artisanal qui demande beaucoup de connaissances, de patience et de passion. Depuis des siècles, les plus beaux morceaux de muscles de bœuf sont conservés dans le sel d'après une recette traditionnelle, assaisonnés avec du poivre, de l'ail, du genévrier et du laurier, et séchés à l'air frais des montagnes.

