

FINLANDE



localisation géographique



produits labellisés du pays

A.O.P.

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=FI&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTRE

RED

poisson

pomme de terre

viande de renne

I.G.P.

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=FI&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTER

ED

1 poisson

1 pâtisserie (tartelette aux pommes de terre et aux baies

marqueurs gastronomiques

- ✚ Smörgåbrod
- ✚ hareng
- ✚ saumon
- ✚ pomme de terre
- ✚ porc
- ✚ betterave
- ✚ concombre
- ✚ aneth (dill)
- ✚ raifort
- ✚ crème beurre

restaurants célèbres

produits caractéristiques

Le Smörgåbrod est un buffet suédois dont les différents plats doivent être dégustés dans un certain ordre pour respecter la tradition de table :

1. le hareng : mariné à la tomate, à la moutarde, à l'aneth, aux oignons
 2. les autres poissons : anguille fumée, colin poché
 3. les salaisons : pâté de foie de volaille, fromage de veau et concombres marinés, saucisson de renne et betteraves marinées
 4. les viandes : boulettes de viandes (köttbullar) accompagnées de confiture d'airelles
 5. les plats chauds : tentation de Jansson (gratin de pommes de terre et d'anchois), petites saucisses chaudes, omelette fourrée à la crème de champignons, au crabe ou au fromage, œufs brouillés
 6. les fromages : västerbotten (fines tranches de fromage de vache rappelant le Cantal), kryddost au cumin
- le tout accompagné des « boissons de feu » : aquavit ou vodka, le week-end, bière ou eau minérale, la semaine.

menu

borchtch (soupe à la betterave rouge)

saumon cru

vorshmack (hachis de mouton, de bœuf et de hareng salé, relevé à l'ail et à l'oignon)

rutabaga

puddings (de seigle, de malt, de mélasse et écorces d'oranges)