

LUXEMBOURG



localisation géographique



produits labellisés du pays

A.O.P.

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordStart=0&recordEnd=10&sort.milestone=desc&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=LU&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTERED

- Miel luxembourgeois de marque nationale
- Beurre rose de la marque nationale grand-duché de Luxembourg

I.G.P.

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordStart=0&recordEnd=10&sort.milestone=desc&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=LU&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED

- Salaisons fumées marque nationale grand-duché de Luxembourg
- Viande de porc marque nationale grand-duché de Luxembourg

Les labels de qualité : marque nationale

autres labels :

- + produits du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch garantissant l'origine luxembourgeoise de la viande de bœuf
- + label HAF pour les viandes de veau, agneau, porc et les volailles
- + « Vei vum Séi » et « Téi vum Séi »
- + les produits d'agriculture biologique sous les labels Demeter et Bio label
- + le label « made in Luxembourg » destiné à valoriser les méthodes traditionnelles de production et de transformation (produits laitiers, bière, charcuterie, pâtes alimentaires, vinaigres, moutarde, etc.)

produits caractéristiques

- Grompererkichelcher (galettes de pommes de terre)
- Coq au Riesling
- Quetscheflued (tarte aux quetsches)
- Verwurelt Gedanken (beignet de carnaval)
- Boxemännercher (bonshommes de Saint-Nicolas)

marqueurs gastronomiques

- + pommes de terre
- + charcuterie
- + viande de porc

restaurants célèbres

menu

- Bouneschlupp (soupe de haricots verts)
- Feierstengszalat (bœuf en salade)
- Judd mat Gaardebounen (collet de porc fumé aux fèves)
- Äppelklatzen (pommes en croûte)
- Streisel (tarte au streusel)
- Petit beurre Kuch (gâteau aux petits beures)
- Keistaart (gâteau de fromage blanc)