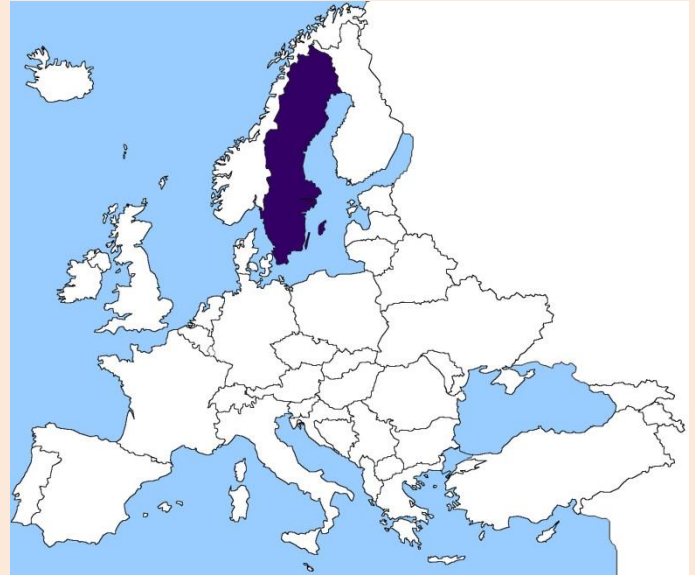


## SUEDE



## localisation géographique



## produits labellisés du pays

### A.O.P.

source :

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPfig3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone\\_\\_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone\\_\\_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SE&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTERED](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPfig3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SE&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTERED)

œufs de corégone blanc (poisson d'eau douce)

### I.G.P.

source :

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPfig3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone\\_\\_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone\\_\\_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SE&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPfig3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?&recordStart=0&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SE&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED)

pâtisserie  
fromage  
haricots secs

## 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) accompagnée 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

betteraves au vinaigre

pudding de saumon (ragoût de saumon aux pommes de terre)

bœuf braisé « à la Royale » (airelles et pommes de terre)

pommes de terre au four, crème fraîches et œufs de morue

crêpes aux airelles en compote