

## ECAL presents *The Future Sausage* by Carolien Niebling



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: ECAL/Noortje Knulst

Clockwise, from top left:  
Carrot, apricot and coconut dried sausage  
Berry, date and almond dried sausage  
Insect salami  
Berry and liver sausage  
Apple blood sausage  
Potato and pea fresh sausage  
Vegetable mortadella

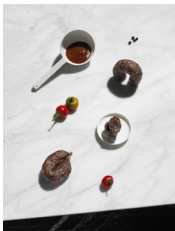
Dans le sens des aiguilles d'une montre, depuis en haut à gauche:  
Saucisse séchée aux carottes, abricots et noix de coco  
Saucisse séchée aux dattes, baies et amandes  
Salami d'insectes  
Saucisson de foie aux baies  
Boudin aux pommes  
Saucisse fraîche aux petits pois et pommes de terre  
Mortadelle aux légumes



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Jonas Marguet

Blood sausage is traditionally eaten with apple, and here the two ingredients are combined in one sausage.

Le boudin est traditionnellement mangé avec des pommes. Ici, les deux ingrédients sont combinés dans une seule saucisse.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Jonas Marguet

A sausage designed to accompany cheese and fruit, with the addition of the lean single-muscle meat of the heart, which cures evenly with the rest of the sausage.

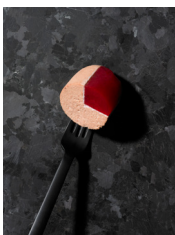
Une saucisse conçue pour accompagner le fromage et les fruits, avec un ajout de viande maigre de coeur de bœuf, qui a fermenté en même temps que la saucisse.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Jonas Marguet

With insect flour and a tonka-bean infusion, the insect pâté is dipped in beeswax to prevent it from discolouring and to increase its shelf life.

Avec la farine d'insectes et une infusion de fèves de tonka, le pâté d'insectes est plongé dans de la cire d'abeilles pour prévenir une éventuelle décoloration et pour prolonger sa durée de vie.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Jonas Marguet

Traditionally, many types of meats and especially liver-based foods are eaten with a fruit based accompaniment. Here, the mild liver is combined with a tangy and sweet raspberry gel.

Traditionnellement, de nombreux types de viandes et surtout les aliments à base de foie sont consommés avec un accompagnement à base de fruits. Ici, le foie est combiné avec une gelée de framboise acidulée et douce.

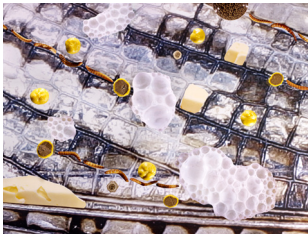


Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Jonas Marguet

Traditionally, many types of meats and especially liver-based foods are eaten with a fruit based accompaniment. Here, the mild liver is combined with a tangy and sweet raspberry gel.

Traditionnellement, de nombreux types de viandes et surtout les aliments à base de foie sont consommés avec un accompagnement à base de fruits. Ici, le foie est combiné avec une gelée de framboise acidulée et douce.

## ECAL presents *The Future Sausage* by Carolien Niebling



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Emile Barret

Collage of insect pâté, accompanied by a grasshopper wing and variations on traditional ingredients: ewe's milk foam, meal worms, Madeira wine and butter.

Collage de pâté d'insectes, accompagné d'aile de sauterelle et de variations d'ingrédients traditionnels: mousse de lait de brebis, vers de farine, vin de Madère et beurre.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Emile Barret

Collage deconstructing a mortadella of the future containing, alongside the traditional pork, also broccoli, carrots, romanesco, cauliflower and pistachio nuts.

Collage déconstruisant une mortadelle du futur, aux côtés du porc traditionnel ainsi que des brocolis, carottes, choux romanesco et pistaches.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: Emile Barret

Collage of a bangers and mash sausage, accompanied by some of its pre-minced ingredients: chia seeds, potato and peas.

Collage de saucisses, accompagnées de quelques ingrédients émincés: graines de chia, patates et petits pois.



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: ECAL/Younès Klouche

Book  
ECAL presents *The Future Sausage* by Carolien Niebling  
Graphic Design: Helge Hjorth Bentsen  
Images: Emile Barret, Jonas Marguet, Noortje Knulst  
Published soon by ECAL. Printed at ECAL.  
The first 250 copies at an *early bird* price.  
[www.thefuturesausage.com](http://www.thefuturesausage.com)

Livre  
ECAL presents *The Future Sausage* by Carolien Niebling  
Design Graphique: Helge Hjorth Bentsen  
Images: Emile Barret, Jonas Marguet, Noortje Knulst  
Publié prochainement par l'ECAL. Imprimé à l'ECAL.  
Les 250 premiers exemplaires seront disponibles à un prix préférentiel.  
[www.thefuturesausage.com](http://www.thefuturesausage.com)



Design: ECAL/Carolien Niebling  
Photo: ECAL/Younès Klouche